

Olivo y aceite en los autores latinos

JOAQUÍN MELLADO RODRÍGUEZ

Real Academia de Córdoba

Como era de esperar, dada la enorme trascendencia religiosa, económica y cultural del olivo y sus derivados en el ámbito de la cuenca mediterránea, en todas las antiguas culturas de la zona su invención y cultivo está conectado directamente con la divinidad. En Grecia, cuya herencia cultural asumen los latinos, se atribuye la invención del olivo a Palas Atenea, la Minerva romana: cuenta la tradición mitológica que cuando Cécrope fundó la ciudad que después se denominaría Atenas, los dioses Poseidón (el Neptuno romano) y Atenea compitieron por erigirse en protectores de la nueva ciudad (según algunos autores, de toda la región del Ática). Para dirimir la cuestión los 12 dioses olímpicos, árbitros de la situación, establecieron que se asignaría tal honor al que, de los dos competidores, ofreciera a la ciudad (o al país) el mejor regalo. Intervino en primer lugar Poseidón: lanzó su tridente en la Acrópolis, en el recinto sagrado donde después se levantaría el Erecteion, y surgió, según una versión, un lago salado, según otros, un caballo, el animal más útil que desde entonces tuvieron los hombres. A continuación intervino Atenea e hizo brotar un olivo, que los dioses consideraron mucho más beneficioso para los humanos que el mismo caballo, y que todavía se podía ver en la Acrópolis en el s. II de nuestra era, según testimonio de Higino¹ y el más cercano de Pausanias². Los dioses otorgaron el triunfo a Atenea, que dio

¹ *Minerua quod primum in ea terra oleam seuit, quae adhuc dicitur stare, secundum eam iudicatum est* (Hyg., Fab., 164,1). Para la localización de textos latinos nos hemos servido del CD de The Packard Humanities Institute, versión 5.3.

² Historiador griego del s. II d.C. en cuya obra, *Descripción de Grecia*, leemos: «Acerca del olivo no puedo decir otra cosa sino que fue el testimonio de la diosa en su lucha por el país; dicen también lo siguiente: que el olivo se quemó cuando el medo incendió la ciudad de Atenas y que, en el mismo día en que se quemó, volvió a retoñar hasta dos codos de altura» (Paus. 1,27,2). También Plinio el Viejo se hace eco de esta tradición y de que, en su tiempo, todavía se conservaba dicho olivo (Plin., NH., 16, 240).

nombre a la nueva ciudad y, a partir de ese momento, fue también la diosa protectora del Ática.

En torno a la invención del aceite disponemos en la literatura latina de un testimonio muy singular: lo encontramos en un discurso de Cicerón. El famoso orador latino, en su virulenta invectiva contra Verres (que había sido gobernador en Sicilia y estaba acusado de haber practicado todo tipo de excesos, especialmente la rapiña), le acusa de haber desvalijado a una multitud de ciudadanos romanos, de haber saqueado las ciudades, especialmente de robar un gran número de estatuas ornamentales en la ciudad de Siracusa, estatuas de dioses de los templos, entre otras, la estatua de Aristeo, al que los siracusanos rendían culto en el mismo templo dedicado a su padre Baco. Pues bien, al mencionar a Aristeo, Cicerón afirma textualmente: «Aristeo que, según los griegos, hijo de Baco, es considerado el inventor del aceite»³. Esta misma opinión es defendida por Plinio el Viejo, al mencionar a inventores e introductores de diferentes oficios⁴.

Evidentemente, nosotros no podemos entrar en el estudio histórico del origen de la cultura del olivo, asunto ajeno a nuestro cometido y que puede verse en la abundante bibliografía especializada; pero no podemos dejar de señalar que su nombre es desconocido en sánscrito, como fue desconocido el aceite de oliva para los babilonios y asirios, aunque bien conocido para los pueblos semitas y especialmente para los egipcios, que lo utilizaron como perfume, en los sacrificios y como alimento⁵. Se cree, en definitiva, que debió comenzar a cultivarse en la antigua Siria y que pasaría en época muy temprana a Egipto y las islas del Egeo, como lo atestiguan los frescos del palacio de Cnosos, de más 3.500 años de antigüedad (hoy en el Museo Arqueológico de Herakleion) y los conocidos «vasos de Vafio», de cultura micénica, conservados hoy en el Museo Nacional de Atenas⁶. De ahí se iría extendiendo rápidamente a toda la cuenca mediterránea.

³ «Aristeo, a quien, según los griegos hijo de Baco, se le atribuye la invención del aceite» (CIC., Ver. 2,4,128). Aunque no afecta directamente a nuestro objetivo, no podemos pasar por alto el error sufrido por Cicerón, al considerar en otro pasaje a este mismo Aristeo hijo de Apolo (Cic., ND, 3,45).

⁴ «El vehículo de cuatro ruedas lo introdujeron los frigios; el comercio, los púnicos; el cultivo de la vid y otros árboles, Eumolpo el ateniense; la costumbre de mezclar el vino con agua, Estáfilo, el hijo de Sileno; el aceite y las prensas, Aristeo el ateniense, el mismo que la miel» (Plin. Nat, 7,199).

⁵ De hecho se han encontrado coronas de olivo junto a momias de unos mil años antes de Cristo.

⁶ Vafio es un yacimiento arqueológico cercano a Esparta, donde aparecieron en 1889, entre otros testimonios de la cultura minoico-micénica, estos dos famosos vasos de oro, de hacia el 1500 a.C., entre cuyos relieves aparecen el toro y el olivo.

Los griegos lo conocieron pronto e incluso tenemos testimonios literarios en los textos más tempranos, la *Iliada* y la *Odisea*, donde, aunque, indirectamente, ya se cita su cultivo⁷. De Grecia sería llevado el cultivo a las tempranas colonias que se van expandiendo por el S. de Italia, Sicilia, costa S. de la Galia y el levante de Hispania. No faltan partidarios de la opinión de que mucho antes lo habrían traído los fenicios a las costas gaditanas. De la misma manera, debió extenderse desde Egipto por el N de África. Todo hace pensar que a Roma llega desde la Magna Grecia, la Campania. A juicio de Plinio el Viejo, como buen itálico, esta zona, concretamente el campo de Venafro, era considerado el productor del mejor aceite del mundo, el famoso aceite liciniano, siguiéndole de cerca y emparejados, según él, la Bética y la región de Istria (al E del Adriático)⁸, aunque, como veremos después, esta preferencia no es compartida por todos.

I. UNA PINCELADA FILOLÓGICA

Desde la perspectiva de un filólogo, cualquier estudio sobre el olivo y el aceite debe comenzar necesariamente por el análisis de los propios términos. Para denominar el árbol (olivo), el fruto (aceituna) y el jugo (aceite), los latinos acudieron una vez más al préstamo griego, de donde los romanos tomaron el cultivo del árbol y las aplicaciones del fruto y jugo: en efecto, los términos latinos *olea* (olivo / aceituna) y *oleum* (aceite) derivan de los griegos *ελαια* y *ελαίον* respectivamente; pero la presencia de los dobles latinos *oliua* y *oliuum* delata que el préstamo se toma concretamente de un dialecto (quizá el cretense) que en ese momento conservaba todavía la digamma (*ελαιFa* y *ελαίFον* respectivamente), aunque ya en situación fluctuante, en víspareas de su desaparición⁹. Partiendo de estos cuatro términos griegos, la evolución al latín sigue cánones fonéticos bien

⁷ «Cual frondoso olivo que, plantado por el labrador en lugar solitario, donde abunda el agua, crece hermoso...» (*Il.*, 17,53ss.); En la *Odisea* leemos cómo Odiseo se cobija bajo dos arbustos «que habían nacido en un mismo lugar, un acebuche y un olivo» (*Od.* 5,476-7).

⁸ «La primacía de este bien, en el mundo entero, le corresponde a Italia, especialmente en el campo de Venafro y la zona donde se obtiene el aceite 'liciniano' [...] En este certamen le siguen a la misma distancia la tierra de Istria y la Bética» (Plin., *NH.*, 15,8).

⁹ La digamma, sexta letra del alfabeto griego arcaico («doble gamma»), era una fricativa velar (sonaba como la «w») y tenía forma de F latina, según testimonios epigráficos. Aunque desapareció en época arcaica, todavía se pronunciaba en tiempos de los poemas homéricos, como lo demuestra la métrica de algunos pasajes de la *Iliada* y la *Odisea*.

conocidos¹⁰. Pero esos dobles (ελαια / ελαια; ελαιόν / ελαίον), que en griego coexistieron coyunturalmente hasta la desaparición definitiva de la digamma, en latín se perpetuaron.

Nos encontramos, pues, con cuatro términos latinos para designar las tres realidades (olivo, aceituna y aceite) y, además, un problema añadido: en efecto, con el término femenino ελαια los griegos designaban a la vez el árbol y el fruto, de donde procede también la confusión semántica que observamos en latín, pero acrecentada en esta lengua, al ser no uno, sino dos, (*olea* y *oliva*), los términos que se utilizan para designar indistintamente el olivo y la aceituna. Esta situación de polisemia, en modo alguno justificada por razones fonéticas, ha originado tradicionalmente considerables problemas de interpretación y traducción de los textos afectados, al tener que determinar el valor semántico concreto sólo por el contexto, lo que, con más frecuencia de la deseable, se presta a la ambigüedad.

La forma neutra griega, ελαιόν / ελαίον, siempre designó el jugo, el aceite, y así ocurre también con el doblete latino *oleum* / *olivum*; mientras que el término masculino griego ελαιός», por su parte (que no fue tomado por los latinos), designaba una de las variedades de olivo salvaje, el acebuche, que los romanos denominaron *oleaster*. Sólo en época medieval aparece en latín un masculino *olivus* y, curiosamente, con el significado de olivo, que será el que se imponga en castellano para designar el árbol.

¹⁰ Cada una de las sílabas sigue un tratamiento fonético diferente, como es usual, dependiendo de su posición (inicial, intermedia o final) y su entorno fonético (contacto con determinadas vocales o consonantes):

a) La *ō* de *ō-lea*, *ō-leum* atestigua una *-l-* velar que es normal delante del diptongo *-ai-*: como es sabido, en latín, la *ě-* en sílaba inicial, seguida de *-l-* velar evoluciona fonéticamente a *ōl-* por asimilación de la vocal al punto de articulación de la consonante (Monteil 1992, 117), como se constata en **wě l-o > uōlo*, frente a *uělim*, *uěllem*.

b) La sílaba intermedia ofrece dos posibilidades de evolución, coincidiendo con la ausencia o presencia de la digamma, lo que dará origen a los dobles *olēa/olīua*, *olēum/olīuum*, similar al que encontramos en *dēus* / *dīuus*:

a') En ausencia de la digamma, el diptongo *-ai-* > *-ae-* > *-ē-*, con abreviación posterior de esta vocal ante otra vocal: *ōlēa*.

b') Ante la digamma, el diptongo sigue un tratamiento similar al de otras ocasiones en sílaba interior, fenómeno muy atestiguado: *-ai-* > *-ei-* > *-ī-*, como en **con-quaeso > conqueiso > conqueiro > conqu ro* (cf. *quaero*), **con-caido > conc do* (cf. *caedo*), **ex-aistimo > ex stimo* (cf. *aestimo*), **in-laido > ill do* (cf. *laedo*), (Monteil 1992, 135). En definitiva, es la misma solución fonética que se observa en un término griego tan conocido como *Ἀχαιοίς*, de donde tomaron los latinos *Aqu ui*.

c) El cierre de la *-ō-* en *-ū-* en sílaba final seguida de *-s* o *-m* obedece al proceso habitual en todos los masculinos y neutros de la segunda flexión latina.

A veces se utiliza otro término latino, *baca*, pero éste es un término genérico con el que se designa cualquier tipo de fruto redondo. Cicerón nos proporciona un texto suficientemente clarificador al respecto: «el agricultor, cuando contempla la flor del olivo (*oleae*), piensa, no sin razón, que verá también el fruto (*bacam*); aunque a veces se equivoca»¹¹.

2.- POLISEMIA DE *OLEA* Y *OLIVA*

Un breve recorrido por algunos de los textos y autores más significativos nos proporcionará una idea más ajustada de la compleja realidad semántica de la que nos estamos ocupando. Establecemos como base de consulta el corpus de textos literarios latinos publicado por *The Packard Humanities Institute*, que comprende la práctica totalidad de autores preclásicos, clásicos y postclásicos conocidos, desde el s. III a.C. hasta el IV d.C.¹².

Pues bien, una vez delimitado nuestro campo de trabajo, pasemos a la consideración de cuestiones concretas.

Los propios hablantes latinos son conscientes de la problemática que suscita esta falta de concreción semántica, aunque no parece importarles mucho. El primer autor que nos proporciona una definición clara y concisa de los términos es Suetonio. Según él, «*olea* es el fruto, *oliva* el árbol, y a un conjunto de éstos se le llama *olivetum*, como *querquetum* (encinar), *pinetum* (pinar); al jugo le llaman *olivum*». Hasta aquí parece que las definiciones son sumamente precisas ; pero, si continuamos leyendo el texto, nuestra apreciación cambia radicalmente: «pero muchos» continúa, «con frecuencia, utilizan indiscriminadamente tanto *olea* como *oliva* para el fruto, e incluso no tienen inconveniente en denominar con uno u otro nombre a cualquiera de las dos realidades»¹³.

En efecto, cualquier lector habitual de textos latinos se habrá percatado de la sorprendente veracidad de esta última frase del autor de las

¹¹ *Ut agricola, cum florem oleae uidet, bacam quoque se uisurum putat, non sine ratione ille quidem; sed non numquam tamen fallitur* (Cic. *Div.*, 2,16).

¹² No incluye los autores cristianos, lo que equivale, en términos informáticos, a algo más de 80 MB de textos. Eliminamos de nuestra consulta el *Digesto* de Justiniano pues, aunque recogido en esta base de datos, su publicación tuvo lugar en 533, época perteneciente a la Edad Media, no al latín tardío. De esta manera pretendemos evitar posibles distorsiones en la percepción cronológica de los fenómenos considerados.

¹³ *Olea fructus est, oliua arbor, multitudo uero dicitur oliuetum, ut querquetum pinetum; oliuum liquorem appellant; uerum sine discrimine et oleam et oliuam pro fructu saepe multi posuerunt nec refugerunt quominus utramque rem utroque nomine dixerint* (Suet., *Prat.*, 176, 92-95).

Vitae Caesarum. Por ejemplo, Tácito, coetáneo y amigo de Suetonio, no utiliza nunca el término *oliva* y, para referirse al árbol, recurre al término *olea* (que según Suetonio designaría el fruto) en las dos ocurrencias que leemos en sus obras. La primera de ellas se encuentra en *Agricola*: al describir la Britania, afirma que «el suelo es rico, excepto en olivos (*olea*), vid y demás productos que se dan habitualmente en tierras más templadas»¹⁴. La segunda, del libro III de los Anales, nos proporciona una información colateral de gran interés literario, pues en ella aflora la pugna entre dos pueblos que se disputan la patria mitológica de Apolo: se lee en un pasaje en que Tácito aborda los acontecimientos ocurridos el año 22 d.C. Según él, Tiberio, aparentando devolver al senado su antiguo protagonismo, remite a su discusión peticiones de las provincias: «Comparecieron», afirma, «en primer lugar los de Éfeso alegando que Diana y Apolo no habían nacido, como creía el vulgo, en Delos; que había en su tierra un río, el Cencreo, y un bosque sagrado, el Ortigia¹⁵, donde Latona, llegada al término de su embarazo y apoyada en un olivo (*olea*) que todavía se conservaba, había dado a luz a aquellos dioses»¹⁶.

El contrapunto más radical a la tesis de Suetonio nos lo proporciona, en primer lugar, un gramático algo posterior a él, Flavio Caper, del s. II d. C.: «*Olea* es el árbol, *oliva* el fruto, *oleum* el jugo»¹⁷; otro gramático, Mauro Servio Honorato, famoso comentador de Virgilio, perteneciente ya a finales del s. IV, es de esta misma opinión: «en efecto, *olea* es el propio árbol, de donde derivó *oleum*; *oliva*, a su vez, el fruto, de donde surge *olivum*»¹⁸; es decir, exactamente lo contrario de Suetonio y coincidiendo con el uso de Tácito. He subrayado intencionadamente la profesión de Caper y Servio, ambos son gramáticos, esto es, nos encontramos ante dos testimonios cualitativamente importantes, pues los gramáticos actúan como garantes del recto uso del lenguaje; de ahí la importancia de ambas citas. Es evidente la ausencia de un criterio claro.

¿Quién de ellos está en la verdad? ¿Qué comportamiento real observamos en los autores de la época? En lugar de dejarnos llevar de las apreciaciones de uno u otro gramático que, como vemos, son contradictorias,

¹⁴ Tac., Agr. 12,5.

¹⁵ Nombre que también llevó con anterioridad la isla de Delos.

¹⁶ *Primi omnium Ephesii adiere, memorantes non, ut uulgi crederet, Dianam atque Apollinem Delo genitos: esse apud se Cencreum amnem, lucum Ortygiam, ubi Latonam partu gravidam et oleae, quae tum etiam maneat, adnissam edidisse ea numina* (Tac., Ann. 3,61). (Traducción de J.L. Moralejo, Madrid, Gredos, 1984).

¹⁷ *Olea arbor est, oliua fetus, oleum liquor* (Caper, Orth., 99,8)

¹⁸ Serv., G., 2,63.

hemos recogido todos los textos literarios conservados en los que aparecen los términos *oliva* y *olea*. Para no abrumar con cifras, resumiremos algunas de las conclusiones de nuestro análisis: el término *oliva* aparece en 288 ocasiones y es utilizado por 33 autores, frente a 431 ocurrencias de *olea* (el 150 %) en 37 autores. El número total de autores latinos que utilizan uno de estos términos asciende a 50, de los que 19 se sirven de ambos¹⁹, mientras que 18 sólo utilizan *olea*²⁰ y 13 sólo *oliva*²¹. Una simple ojeada permite descubrir que en el grupo de los que emplean ambos términos se encuentra un mayor número de los autores latinos más conocidos, aunque, asimismo, nos parece una circunstancia relevante y digna de subrayar la presencia de dos autores especialistas, M. Porcio Catón y M. Terencio Varrón, entre quienes sólo utilizan uno de los términos (*olea*), máxime, teniendo en cuenta que la suma de ocurrencias en ambos autores (99 en Catón y 34 en Varrón) representa más del 30 % del total de apariciones de *olea*.

Por otra parte, en los tres grupos se aprecia una distribución muy heterogénea, tanto en el número de ocurrencias como en el significado con que son utilizados, que es el aspecto que más nos interesa a nosotros en estos momentos, circunstancias que dificultan en gran medida nuestro intento de ofrecer una visión de síntesis con pocos datos; aún así, trataremos de simplificar lo más posible.

2.1.- Significados de *olēa*

En efecto, si tomamos como punto de partida la definición de Suetonio, según la cual *olea* es el fruto y *oliva* el árbol, nos encontramos, para nuestra sorpresa, con los datos siguientes:

a) De los 37 autores²² que utilizan el término *olea*, tan sólo 5 –incluido el propio Suetonio– siguen lo que éste considera la norma y le dan

¹⁹ Utilizan ambos términos: Plauto, Cicerón, Virgilio, *Appendix Vergiliana*, Celso, Columela, Plinio el Viejo, Horacio, Ovidio, Petronio, Escribonio Largo, Estacio, Valerio Flaco, Flavio Caper, Plinio el Joven, Silio Itálico, Suetonio, Pomponio Porfirio y Servio.

²⁰ Utilizan sólo *olea*: M. Porcio Catón, Lucilio, M. Terencio Varrón, Gneo Gelio, Lucrecio, Novio, Tibulo, Livio, Manilio, Quintiliano, Séneca el Filósofo, Valerio Máximo, Vitruvio, Pompeyo Festo, Frontón, Aulo Gelio y Tácito.

²¹ Utilizan sólo *oliva*: L. Afranio, Catulo, Calpurnio Sículo, Fedro, Gayo, Higinio Gromático, Juvenal, Marcial, Filomeno, Terenciano Mauro, Apicio, Zenón de Verona y *Scriptores Historiae Augustae*.

²² Aquí está incluido también el testimonio de Cn. Gelio, *portabus... oleabus*, que, aunque muy interesante desde el punto de vista morfológico, por la forma de dativo o ablativo en *-abus*, al tratarse de un texto fragmentario, no nos permite determinar su significado.

exclusivamente el valor semántico del fruto, la aceituna. Menos representativo es aún el número de ocurrencias, sólo 13, (el 3 %), es decir, una cantidad insignificante: cronológicamente el primer autor que usa el término exclusivamente con este valor es el comediógrafo Plauto²³, ss. III – II a.C. (1 ocurrencia), seguido de Lucilio, poeta satírico del s. II a.C., perteneciente al círculo de los Escipiones y de fuerte influencia griega (1 ocurrencia); algo después, en el primer tercio del s. I a.C., vuelve a aparecer en un poeta poco conocido hoy día, Novio (1 ocurrencia); casi dos siglos más tarde encontramos el testimonio del propio Suetonio (4 ocurrencias) y finalmente, ya avanzado el s. II d.C., se lee en el gramático Pompeyo Festo (4 ocurrencias) y en Cornelio Frontón (2 ocurrencias).

b) Un segundo grupo de autores recurre al término *olea* para designar exclusivamente el árbol, es decir, la posición diametralmente opuesta a la tesis de Suetonio, constituyendo una nómina bastante más amplia (20 autores, esto es, el 41 %) y con un número de ocurrencias bastante mayor (62, algo más del 14 %): en el s. I a.C. lo encontramos en Lucrecio (1 ocurrencia), Cicerón (12), *Appendix Vergiliana* (1), Tibulo (1) y Manilio (1); en el I d.C., en Vitruvio (1), J. Higino (3), Valerio Máximo (1), Séneca el Filósofo (2), Petronio (1), Silio Itálico (1), Escribonio Largo (1), Quintiliano (5), Estacio (3), Valerio Flaco (1), Plinio el Joven (1) y Tácito (2); en el s. II, en los gramáticos Flavio Caper (1) y Aulo Gelio (7); y ya a finales del s. IV, en el escoliasta Servio (16 ocurrencias). Ante la abundancia de autores en los que se encuentra un número muy reducido de testimonios, hemos de ser conscientes de que, de la misma manera que una golondrina no hace verano, un solo testimonio en un autor (salvo casos como el de Flavio Caper, ya comentado), nos ofrece una información muy relativa.

c) El tercer grupo de nuestra clasificación está constituido por los autores que utilizan el término indiscriminadamente para designar el fruto y el árbol, sin ningún tipo de criterio (aparentemente, al menos) ni preocupación por ello; es decir, serían los aludidos al final de la cita de Suetonio a que venimos haciendo referencia: «pero muchos [...] incluso no tienen inconveniente en denominar con uno u otro nombre a cualquiera de las dos realidades»²⁴. Significativamente en este grupo se integran los cuatro grandes especialistas en tratados agronómicos, comenzando por M.

²³ No es la primera aparición registrada en latín, que corresponde a un texto de M. Porcio Catón; pero éste, como veremos, utiliza el término también para designar el árbol, el olivo.

²⁴ *Olea fructus est, oliua arbor, multitudo uero dicitur oliuetum, ut querquetum pinetum; oliuum liquorem appellant; uerum sine discrimine et oleam et oliuam pro fructu saepe multi posuerunt nec refugerunt quominus utramque rem utroque nomine dixerint* (Suet., *Prat.*, 176, 92-95).

Porcio Catón, llamado el Viejo o el Censor (c. 234 - 149 a.C.), M. Terencio Varrón (116 - 19 a.C.), el gaditano L. J. Moderato Columela (primera mitad del s. I d.C.) y el gran naturalista Plinio el Viejo (muerto en agosto del a. 79, probablemente debido a inhalaciones tóxicas, mientras observaba de cerca la erupción del Vesubio). Estos cuatro, además de expertos en la materia, aportan el 73 % del total de ocurrencias, por lo que merecen mayor atención.

Catón, en su tratado *De Agricultura*, descarta el término *oliva* y sólo utiliza *olea* (en 99 ocasiones, es decir, nada menos que el 23 % del total de ocurrencias) para designar tanto el olivo como la aceituna: por ejemplo, referido al fruto lo leemos en «la aceituna que permanezca durante largo tiempo en la tierra o almacenada producirá menos aceite y de peor calidad»²⁵; y referido al árbol, en el título del capítulo 52, en el que nos enseña «En qué tiempo se poda el olivo»²⁶. Por supuesto, no siempre se aprecia con la misma nitidez el valor concreto con que usa el término, pero, en líneas generales, podemos afirmar que la distribución está bastante equilibrada, aunque algo favorable al significado de aceituna.

Asimismo, M. T. Varrón utiliza también exclusivamente el término *olea* con el que se refiere tanto al árbol («Por el contrario, la palmera, el ciprés y el olivo crecen lentamente»²⁷) como al fruto («Con ello se consigue que nazcan más uvas y aceitunas y entren en sazón en menos tiempo»²⁸). Incluso en alguna ocasión, cuando el contexto se lo pone difícil, por ejemplo, cuando en la misma frase aparecen las nociones de árbol y fruto, para referirse a aquél recurre a otro sustantivo, *olivetum*, habitualmente utilizado para designar el olivar: «Es preferible coger directamente del olivo (*oliveto*) la aceituna (*oleam*) a la que se alcance con la mano desde el suelo o con escalera, a varear, pues la aceituna golpeada se embebe y no da tanto aceite»²⁹. En total lo utiliza en 34 ocasiones, con claro predominio del significado de aceituna.

Columela, por su parte, recurre a este término en 50 ocasiones, con ambas acepciones, pero con claro predominio del significado de árbol; a él recurre, por ejemplo, para poner de relieve el bajo coste de su cultivo: «En

²⁵ *Olea, quae diu fuerit in terra aut in tabulato, inde olei minus fiet et deterius* (Cat. Agr., 64,2).

²⁶ *Olea quo tempore putetur* (Cat., Agr. 52).

²⁷ *Contra palma et cupressus et olea in crescendo tarda* (Var., R. 1,41,5).

²⁸ *Quo fit ut uuae et oleae plures nascantur et ut celerius coquantur* (Var., R., 1,7,4).

²⁹ *De oliueto oleam, quam manu tangere possis e terra ac scalis, legere oportet potius quam quaterere, quod ea quae uapulauit macescit nec dat tantum olei.* (Varr., R. 1,55,1).

cambio, el cultivo de cualquier árbol es más sencillo que el de las viñas y, de todas las plantas, la que requiere menor coste es, con mucho, el olivo, el primero de todos los árboles»³⁰; pero también lo utiliza para designar el fruto: «cualquier aceituna de mayor tamaño suele ser más apropiada para la mesa, la de menor, para aceite»³¹.

Pero es en Plinio el Viejo donde encontramos el mayor número de ocurrencias (130, lo que equivale al 30 % del total) y también, como Columela, con clara preferencia a favor del significado de árbol, como en el texto en que alude a la costumbre de la Bética de sembrar cereales entre los olivos: «La Bética, en efecto, recolecta ubérrimas mieses entre los olivos»³²; sirviéndose del mismo término para afirmar, refiriéndose a su cultivo en la Campania, que «en ningún otro lugar el jugo de la aceituna es más generoso»³³.

Pero no son estos cuatro especialistas en tratados de agronomía los únicos que recurren al término *olea* para referirse indistintamente al fruto y al árbol: el mismo procedimiento –con predominio general del valor de árbol– siguen autores de la categoría de Virgilio (7 ocurrencias), Celso (15), Horacio (4), Livio (6), Ovidio (7) y Porfirio (4), nada sospechosos de descuidos semánticos o de que no les preocupe la precisión léxica.

En resumidas cuentas, como hemos podido constatar en el análisis de usos de *olea*, no parece que exista un criterio definido al respecto y, por supuesto, mucho menos en el sentido que defiende Suetonio, pues en la inmensa mayoría de los testimonios conservados se utiliza este término para designar el árbol, no el fruto. Esa misma sensación, sólo que acrecentada, obtenemos en la consideración del otro término en cuestión, *oliva*.

2.2.- Significados de *olīua*

En efecto, siguiendo el mismo procedimiento utilizado para el estudio de *olea*, y teniendo en cuenta que, según Suetonio, con el término *oliva* se designa el árbol, encontramos los datos siguientes:

a) De los 32 autores en los que aparece este término, reunimos en un primer grupo los que lo utilizan para designar exclusivamente el árbol

³⁰ *Omnis tamen arboris cultus simplicior quam uinearum est longeque ex omnibus stirpibus minorem impensam desiderat olea, quae prima omnium arborum est* (Col., RR, 5,8,1).

³¹ *Omnisque olea maior fere ad escam, minor oleo est aptior* (Col., RR, 5,8,4).

³² *Baetica quidem uberrimas messes inter oleas metit* (Plin., NH, 17,94,2).

³³ *Nusquam generosior oleae liquor est* (Plin., NH, 3,60,10).

y, por tanto, en la línea de Suetonio: realmente son un número significativo, 11 (lo que equivale al 34 % de los autores), aunque no destaca tanto el número de ocurrencias, sólo 30 (poco más del 10 %). Son, en concreto, Catulo (1 ocurrencia), Cicerón (3), Fedro (1), Estacio (13), Higino Gromático (1), Valerio Flaco (2), Juvenal (2), Silio Itálico (1), el propio Suetonio (3), Zenón de Verona (2) y los *Scriptores Historiae Augustae* (1).

b) El segundo grupo, el de aquellos que utilizan el término exclusivamente con el valor opuesto al defendido por Suetonio (esto es, para referirse al fruto), es el de menor representación y está integrado por 10 autores y 20 ocurrencias en total: Plauto (1 ocurrencia), el médico Celso (1), Calpurnio Sículo (1), Petronio (1), Plinio el Joven (1), el médico Filomeno (1), el jurisconsulto Gayo (4), los gramáticos Flavio Caper (1) y Terenciano Mauro (1), y el famoso gastrónomo Apicio (8).

c) Finalmente, resulta altamente significativo que, como ocurría en el uso de *olea*, también en el grupo de los autores que utilizan *oliva* para designar indistintamente el árbol y el fruto se encuentran los especialistas en tratados de agronomía, en este caso sólo dos, Columela (78 ocurrencias) y Plinio el Viejo (60), pero que, en conjunto, representan el 48 % del total de ocurrencias.

En Columela predomina el valor de fruto, muy abundante en textos que tratan de la forma de condimentar las olivas o de su conservación, como en «forma de conservar las aceitunas negras»³⁴; pero no es ajeno el uso para designar el árbol, como en «injerta cualquier árbol, en luna creciente, tan pronto como empieza a echar las yemas, pero el olivo en torno al equinoccio de primavera hasta las Idus (día 13) de abril»³⁵.

En Plinio el Viejo predomina también (y de forma acusada), el significado de fruto, como en «las olivas blancas son bastante buenas para el estómago, pero menos para el vientre»³⁶, aunque también lo utiliza para referirse al árbol: «pues también el olivo, después de quemado en su totalidad, reverdece»³⁷.

Por supuesto, este uso indiscriminado es compartido por poetas y autores de gran calado, como ocurría con *olea*: así sucede en Virgilio (15 ocurrencias), *Appendix Vergiliana* (3), Horacio (6), Ovidio (10), Escribonio Largo (6), Marcial (13), Porfirio (2) y Servio (43). Aunque, frente a lo que

³⁴ *Nigrarum oliuarum confitura* (Col., RR. 12,50,1).

³⁵ *Omnes arbores, simul gemmas agere coeperint, luna crescente inserito, oliuam autem circa aequinoctium uernum usque in Idus Aprilis* (Col., RR. 5,11,2).

³⁶ *Oliuae albae stomacho utiliores, uentri minus* (Plin., NH. 23,73,1).

³⁷ *Nam et oliua in totum ambusta reuixit* (Plin. NH., 17,241,5).

sucedía en Columela y Plinio, en la práctica totalidad de estos autores el significado predominante es el de árbol.

Ofrecemos un cuadro resumen de todo lo dicho hasta aquí sobre el uso de uno u otro término:

Autores (50)	olĕa			olĭua		
	árbol	fruto	ambos	árbol	fruto	ambos
Afranio				¿?	¿?	
Apicio					8	
App. Verg.	1					
Calp. Sículo					1	3
Caper	1				1	
Catón, M.P.			99			
Catulo				1		
Celso			15		1	
Cicerón	12			3		
Columela			50			78
Escr. Largo	1					6
Estacio	3			13		
Fedro				1		
Festo		4				
Filomeno					1	
Frontón		2				
Gayo					4	
Gelio, Aulo	7					
Gelio, Gneo	¿?	¿?				
Higinio Gro.				1		
Higinio	3					
Horacio			4			6
Juvenal				2		
Livio	6					
Lucilio		1				
Lucrecio	1					
Manilio	1					
Marcial						13
Novio		1				
Ovidio			7			10
Petronio						
Plauto						
Plinio el Jov.						

Autores (50)	olĕa			olĭua		
	árbol	fruto	ambos	árbol	fruto	ambos
Plinio el V.			130			60
Porfirio			4	1	1	
Quintiliano	5					
<i>Scrip. H.A.</i>				1		
Séneca (Fil.)	2					
Sevio	16					43
Silio Itálico	1			1		
Suetonio		4		3		
Tácito	2					
Ter. Mauro					1	
Tibulo	1					
Val. Flaco	1			2		
Val. Máximo	1					
Varrón, M.T.			34			
Virgilio			7			15
Vitruvio	1					
Zenón de V.				2		
Total de ocurrencias	68	13	350	31	21	234

Pues bien, visto el uso que hacen realmente de ambos términos los autores latinos, cuyos textos han llegado hasta nosotros, es hora de sintetizar unas conclusiones, breves, por supuesto, para no cansar más con cifras y porcentajes, aunque desde otra perspectiva complementaria:

a) En los textos literarios latinos se utilizan los términos *olea* y *oliva* tanto para designar el olivo como su fruto, la aceituna, y aparece con mayor frecuencia *olea* que *oliva*.

b) De los 31 autores que utilizan sólo uno de los términos:

- En 17 (casi el 55 % de este colectivo), el término utilizado (uno u otro) significa exclusivamente el árbol (en 39 ocurrencias);
- En 9 (el 29 %) significa exclusivamente el fruto (con 23 ocurrencias)
- Sólo 3 (casi el 10 %) lo utilizan para ambos significados, pero con una frecuencia mucho mayor (en 146 ocurrencias)³⁸.

³⁸ A una cita de *oliva* en un texto fragmentario de Afranio no podemos asignarle valor concreto.

– En 2 (con 1 ocurrencia en cada uno), el significado no está claro.

c) Resulta muy significativo que de los 19 autores que utilizan ambos:

– Sólo 4 le asignen un valor específico a cada uno: para Suetonio, como ya hemos visto, *olea* (4 ocurr.) significa exclusivamente el árbol, y *oliva* (3 ocurr.) exclusivamente el fruto; por el contrario, para Petronio, Plinio el Joven y Caper, *olea* (sólo 1 ocurr. en cada uno) significa exclusivamente el fruto, y *oliva* (también sólo 1 ocurrencia en cada autor), el árbol.

– Mientras que los 15 autores restantes (responsables de 440 ocurrencias) hacen uso indiscriminadamente de uno y otro término para designar el árbol y el fruto.

Se explica así perfectamente la confusión del polígrafo medieval por antonomasia, nuestro San Isidoro, ante este maremagnum semántico entre *olea* y *oliva*: nuestro autor, ya en una obra de juventud, *De Differentiis*, trata de poner luz mediando en el asunto; como puede demostrarse fácilmente, toma como fuente el texto de Suetonio (sin citarlo, por supuesto, como es habitual) y, parafraseándolo, formula sus afirmaciones iniciales con la misma contundencia que éste: «entre *olea* y *oliva* los autores establecen esta distinción: *olea* es el fruto, *oliva* el árbol, puesto que a una multitud de éstos se les llama *olivetum*³⁹, como *querquetum* y *pometum*»⁴⁰. Por si todavía no hubiera quedado suficientemente claro dónde se encuentra la fuente de inspiración de Isidoro, concluye con la misma idea y casi con las mismas palabras de Suetonio⁴¹: «Los poetas por su parte, con frecuencia, utilizan indiscriminadamente tanto *olea* como *oliva* para el fruto. Pero la costumbre indujo a denominar *oliva* al fruto. Y nada se opone a la designación de árbol y fruto con el mismo nombre»⁴². Pero esta categórica definición se convierte en papel mojado en otro tratado del propio Isidoro, las *Etimologías*, su obra de madurez que le llevó al culmen de la fama y a convertirse en el autor más leído y admirado de todo occidente, donde, pa-

³⁹ Evidentemente *olivetum* procede de oliva.

⁴⁰ *Inter oleam et oliuam auctores ita distinguunt, ut olea sit fructus, oliua arbor, quia multitudo dicitur oliuetum, ut querquetum et pometum* (*Diff.* 1, 53). La sustitución de *pinetum* por *pometum* en la cita puede deberse simplemente a un error de Isidoro, al citar de memoria, o a una variante textual del códice utilizado.

⁴¹ Incluida una construcción sintáctica realmente extraña en este autor, la completiva con *quominus*, recurso utilizado por Isidoro sólo en dos ocasiones más en toda su extensa obra.

⁴² *Ibidem*.

radóxicamente y tal vez por efecto de sus abundantísimas lecturas, invierte los significados: «*olea*», afirma, «es el propio árbol, el fruto *oliva*, el jugo *oleum*»⁴³. Como hemos visto, no es exactamente así, pero se parece más a la realidad que la tesis de Suetonio, que Isidoro siguió en su juventud.

3.- OLĒUM / OLĪUUM

Muy distinto tratamiento merece el otro doblete, *ol um* / *ol uum*. En este caso la cuestión se plantea en torno al mantenimiento, durante los siete siglos que abarcan los textos latinos analizados, del término *olivum*, de muy escaso rendimiento (se lee en 20 autores y sólo alcanza un total de 47 ocurrencias), frente al consagrado *oleum* (que utilizan 50 autores, con un total de 1.558 ocurrencias), para designar exactamente la misma realidad, contra la norma elemental de la economía del sistema. En efecto, no lo encontramos en los autores que más frecuentemente recurren a *oleum*, como Catón (con 59 registros de *oleum*), Columela (con 120 apariciones de *oleum*), los médicos Celso (con 146) y Escribonio Largo (con 112) ni en el gran gastrónomo Apicio (340); por el contrario, no nos parecía lógica su aparición, aunque con una sola ocurrencia, en los tratadistas de agronomía Varrón y, especialmente, Plinio el Viejo, a quien corresponde el primer puesto en frecuencia de uso de *oleum*, con 532 ocurrencias. Nuestra sorpresa inicial estaba justificada: al revisar ambos textos hemos podido constatar que se trata de la misma cita, que, con toda certeza, Plinio toma de Varrón; pero lamentablemente poco más podemos saber, pues en ambos casos el texto aparece fragmentado: el texto de Varrón, *oliuo et oxo [...] fieri*⁴⁴, lo completa algo el de Plinio, *oliuo et oxo putat fieri*, «opina que se hace con aceite y vinagre»⁴⁵, pero nos quedamos sin saber a qué autor se refieren, aunque la presencia del sustantivo «*oxos*», calco del griego y muy raro en latín, en lugar del término latino «*acetum*», ya presente en Catón (s. III a.C.), nos induce a pensar en un autor latino arcaico de fuerte influencia helénica.

Al mantenimiento del vocablo *ol uum* contribuye, sin lugar a dudas y de forma sustancial, su propia naturaleza prosódica, la vocal larga de su penúltima sílaba (frente a *oliuum*, con penúltima vocal breve, como ocurre con *ol ua* frente a *olea*), circunstancia que ofrece a los poetas (especialmente los que escriben en hexámetros) una magnífica oportunidad para

⁴³ *Olea autem ipsa arbor est, fructus oliva, succus oleum* (*Etym.* 17, 7, 62).

⁴⁴ *Var., L., 13,25.*

⁴⁵ *Plin., Dub. Ser., 35,1.*

concluir el verso conforme a los exigentes cánones métricos latinos. En efecto, no es un dato baladí el que en textos poéticos se encuentre más del 72 % del total de ocurrencias de *ol uum*⁴⁶ y, como ya advirtió Kuhlmann⁴⁷, todas las ocurrencias de ambos términos registradas en hexámetros ocupan la última posición del verso: así lo hemos podido constatar en todas las apariciones de *ol ua* y *ol uum* en textos de Catulo, Lucrecio, Propercio, en los hexámetros de Horacio, Virgilio, *Appendix Vergiliana*, Calpurnio Sículo, Ovidio⁴⁸, Persio, Estacio, Valerio Flaco, Silio Itálico y Sereno Sammónico. Es, por tanto, un término cuyo uso ha quedado reducido prácticamente al mundo de la poesía (poetas son el 80 % de los autores que lo utilizan) y al que recurren los poetas por comodidad métrica; de hecho, todos los autores que utilizan el término *ol uum* (salvo Propercio, Valerio Flaco y Silio Itálico), usan también *oleum* y, generalmente, con mayor frecuencia.

Pues bien, llegados a este punto, debemos abordar ya la última parte de nuestro trabajo, en la que trataremos de ofrecer una síntesis panorámica de la información que podemos encontrar en los autores latinos sobre el olivo y aceite.

4.- EL OLIVO Y EL ACEITE EN LOS AUTORES LATINOS

Aunque una ponencia no es espacio idóneo para albergar toda la información que nos facilitan los autores latinos al respecto, sí nos parece escenario adecuado para trazar una panorámica de los aspectos más relevantes que podemos encontrar, ilustrándolos con algunos de los ejemplos más conspicuos. Como toda selección, ha de ser necesariamente subjetiva y, en esa misma medida, parcial, máxime teniendo en cuenta que las limitaciones de espacio y tiempo sólo nos permitirán elaborar un simple boceto, pero suficiente para extraer una idea de conjunto objetivamente representativa. En compensación, contaremos siempre con el aliciente de trabajar con material de primera mano, esto es, los textos originales.

4.1. El olivo

En la cultura romana sobresale este árbol por su frecuente conexión con la divinidad. En este sentido, nos parece oportuno recordar

⁴⁶ Si se le añaden las ocurrencias que aparecen en Servio al comentar textos virgilianos, la proporción superaría el 87 %.

⁴⁷ *TLL*, s.u.*oliua* y *oliuum*.

⁴⁸ Ovidio no utiliza *olivum*, pero de las 10 ocasiones en que recurre a *oliva*, en 9 ocupa la última posición del verso y en una aparece ante diéresis bucólica (*Ov., Fast.*, 4,683).

que Diana y Apolo, para una parte importante de la tradición latina, nacen en la isla de Delos precisamente al pie de un olivo⁴⁹. Es por esta vinculación con la divinidad por lo que Plinio nos previene que no es lícito mancillar el olivo ni el laurel en usos profanos⁵⁰.

4.1.1.- *Cultivo*

La dimensión agronómica, esto es, terreno y época adecuados para plantarlo, diferentes formas de realizarla (siembra, plantación o injerto), cuidados, recogida del fruto etc, se encuentra descrita, con todo lujo de detalles, como era de esperar, en los especialistas Catón, Varrón, Columela y Plinio. Las observaciones son de todo tipo, aunque evidentemente no debemos esperar la unanimidad. Por ejemplo, a propósito de la distancia a que deben plantarse los olivos, Catón afirma que «esta variedad de olivo debe plantarse a 25 ó 30 pies»⁵¹; mientras Columela aconseja distanciar los olivos, en general, a 60 pies para que dispongan de espacio suficiente para su desarrollo⁵². Estas indicaciones no buscan otra finalidad que el beneficio del lector; así de nuevo Catón, al preocuparse de señalarnos la variedad más resistente al frío y que mejor se adapta a las tierras menos fértiles, nos previene: «En el terreno más frío y pobre debe sembrarse la variedad liciniana»⁵³.

Insistimos en que ante la imposibilidad de abordar el tema *in extenso*, nos limitaremos a espigar de acá y allá algunos de los testimonios más representativos. Por ejemplo, el gaditano Columela, al tratar de la fecha más idónea para plantar olivos, afirma que «Magón es partidario de plantar el olivo en lugar seco en otoño, después del equinoccio y antes del invierno; pero los agricultores de nuestra época reservan para ello la primavera, en torno a las Kalendas (día 1) de mayo»⁵⁴. Pero si se trata de injertarlos, el momento idóneo, a su juicio, es la primavera: «injerta cualquier árbol», afirma, «en luna creciente, tan pronto como empiece a echar las yemas, pero el olivo en torno al equinoccio de primavera hasta las Idus (día 13) de abril»⁵⁵. Catón coincide en parte, pero opina que la época con-

⁴⁹ *Latonia, / quam mater prope Deliam / deposivit olivam* (Catul., 38, 5-8).

⁵⁰ *In profanis usibus pollui laurum et oleam fas non est* (Plin., N.H., 17,31).

⁵¹ *Hoc genus oleae in XXV aut in XXX pedes conserito* (Cat. Cens., Agr., 6,1).

⁵² Col. Arb., 17,3.

⁵³ *Qui ager frigidior et macrior erit, ibi oleam licinianam seri oportet* (Cat. Cens., Agr., 6,2).

⁵⁴ *Magoni placet siccis locis oliuam autumnno post aequinoctium seri ante brumam, nostrae aetatis agricolae fere vernum tempus circa Kal. Maías servant.* (Col., Arb., 17,1).

⁵⁵ *Omnes arbores, simul gemmas agere coeperint, luna crescente inserito, oliuam autem circa aequinoctium uernum usque in Idus Aprilis* (Col., RR., 5,11,2).

creta está supeditada a las características de la tierra: «Si alguien pregunta en qué tiempo debe sembrarse el olivo: en terreno seco, por la sementera; en tierra fértil, por primavera»⁵⁶.

Resulta particularmente interesante para nosotros que Plinio, refiriéndose a la calidad del terreno, y a pesar de ser un hombre enamorado de su tierra, no cierra los ojos a la realidad y reconoce las virtudes del suelo de la Bética: «el suelo de grava en Venafrano es muy apto para los olivos, en la Bética fertilísimo»⁵⁷.

Se encuentran textos alusivos a todo tipo de cuidados. Catón el Viejo, por ejemplo, nos aconseja: «en otoño cava al pie de los olivos y échale estiércol»⁵⁸. Este mismo autor, además de indicar cómo debe hacerse, especifica el momento más idóneo para la poda: «Comienza la poda del olivar quince días antes del equinoccio primaveral»⁵⁹.

Entre los autores latinos resulta proverbial el poco cuidado que requiere el olivo, frente a otros cultivos. En tal sentido, Virgilio, tras dejar constancia expresa de la continua esclavitud y múltiples desvelos que comporta el cultivo de la vid, llega a afirmar del olivo: «Por el contrario, los olivos, una vez que han arraigado y soportado los vientos, no exigen cultivo alguno, ni esperan la corva podadera ni los tenaces rastrillos; la misma tierra, al abrirla con la encorvada azada, les proporciona bastante jugo, y con el arado copiosos frutos»⁶⁰. Por supuesto, no creo que haga falta subrayar que no debemos atribuir a desconocimiento de Virgilio esta afirmación un tanto exagerada: sin duda, este pasaje no es ajeno al fin eminentemente didáctico de los cuatro libros de las *Églogas*, en los que nuestro autor trata de inducir a los romanos a la práctica de determinados cultivos, entre ellos, obviamente, el del olivo. Por ello –y con toda lógica–, concluye su exhortación: «en consecuencia, cultiva el olivo aceitoso agradable a la Paz»⁶¹.

⁵⁶ *Si quis quaeret, quod tempus oleae serendae siet: agro sicco per sementim, agro laeto per uer* (Cat. Cens., Agr. 61,2).

⁵⁷ *Glareosum oleis solum aptissimum in Venafrano, pinguisimum in Baetica* (Plin., N.H., 17,31).

⁵⁸ *Circum oleas autumnitate ablaqueato et stercus addito* (Cato Cens., Agr. 5,8).

⁵⁹ *Oliuetum diebus XV ante aequinoctium uernum incipito putare* (Cato Cens. Agr. 52,1).

⁶⁰ *Contra non ulla est oleis cultura, neque illae / procuruam exspectant falcem rastrosque tenacis, / cum semel haeserunt aruis aurasque tulerunt; / ipsa satis tellus, cum dente recluditur unco, / sufficit umorem et grauidas, cum uomere, fruges* (Virg., G., 2,420-424).

⁶¹ *Hoc pinguem et placitam Paci nutritor oliuam* (Ibid., 425).

4.1.2.- Usos:

4.1.2.1.- Su madera, al ser dura y fácil de trabajar, en la antigüedad tanto griega como romana fue muy utilizada para fabricar astiles de hachas y de otras herramientas agrícolas. Según Teócrito, de olivo era también la famosa maza de Heracles⁶², y de olivo, ahora según el testimonio de Pausanias, eran las estatuas que ofrecieron los epidauros en sus rogativas para acabar con una pertinaz sequía⁶³ y, asimismo, en el tronco de un enorme olivo había labrado su cama el habilidoso Ulises⁶⁴. Pero regresemos al ámbito de los autores latinos.

4.1.2.2.- En éstos, las hojas y ramas de olivo gozan de gran valor simbólico:

Particularmente fértil se muestra como símbolo de la paz, como nos enseña Ovidio: «presta ayuda en la guerra el ramo de la pacífica oliva»⁶⁵, especialmente presente en las peticiones de paz entre beligerantes, como en el texto de Virgilio: «Ya se habían presentado embajadores de la ciudad latina cubiertos con ramitas de olivo a pedir una tregua»⁶⁶, a lo que Servio, el comentarista, apostilla: «cubiertos con ramitas de olivo, no coronados»⁶⁷, puesto que la corona de olivo, a imitación también de los griegos⁶⁸, tiene un valor muy diferente, esto es, el éxito, la victoria, según el testimonio de Virgilio: «Le sigue Mnesteo, el reciente vencedor del certamen naval, Mnesteo, ceñido de verde oliva»⁶⁹

La versión histórica, no poética, nos la proporciona Tito Livio: «Cuando Hipócrates y Epícides (desertores del bando romano en la guerra contra Aníbal) los identificaron por sus banderas y su indumentaria militar, despliegan ramas de olivo y otros signos propios de los suplicantes y les ruegan que se hagan cargo de ellos, los protejan y no los pongan en manos

⁶² Teócr., 25, 207.

⁶³ Paus., 2,30,4.

⁶⁴ Hom., *Odis.*, 23, 190.

⁶⁵ *Adiuuat in bello pacatae ramus oliuae* (Ov., *Pont.*, 1,1,31).

⁶⁶ *Iamque oratores aderant ex urbe Latina / uelati ramis oleae ueniamque rogantes* (Virg. *En.*, 11,100-101).

⁶⁷ *Velati ramis oleae non coronati* (Serv., *A.*, 11,101).

⁶⁸ «También Atenas corona a los vencedores con ramas de olivo; Grecia, con el acebuche de Olimpia» (Plin., *N.H.*, 15,19).

⁶⁹ *Quem modo nauali Mnesteus certamine uictor consequitur, uiridi Mnesteus euinctus oliua* (Virg., *En.*, 5,494).

de los siracusanos, que los entregarían después al pueblo romano para ser ejecutados»⁷⁰.

También los autores cristianos se hacen eco de esta tradición cultural: de una parte, la celebración del triunfo, como la entrada de Jesús en Jerusalén el domingo previo a su pasión, como nos recuerda el himno litúrgico: «los niños hebreos salieron al encuentro del Señor portando ramos de olivo, cantando y diciendo: hosanna al Hijo de David»⁷¹; de otra, el símbolo de la paz, como en San Ambrosio «de suerte que en la vid se representa el sentido religioso, en el olivo la paz, en la rosa el pudor de la santa virginidad»⁷², o en San Isidoro «Es, pues, un árbol símbolo de la paz, cuyo fruto recibe diferentes nombres»⁷³.

Es por ello por lo que Plinio nos previene haciéndose eco de la tradición según la cual no está permitido mancillar el olivo y el laurel con usos profanos, para no enojar a las divinidades de las que se consideran atributos⁷⁴ (en el caso del olivo, particularmente Minerva y la Paz).

4.1.2.3.- Contingencias:

Son innumerables los consejos sobre las precauciones que deben adoptarse en el cultivo y explotación del olivar.

Columela advierte de la incompatibilidad del olivo con el roble, incluso con la tierra que lo albergó, aunque se haya talado⁷⁵, mientras que Plinio, como ya citamos, atestigua la vieja costumbre en la Bética de sembrar y recolectar copiosas cosechas de mieses entre los olivos, sin detrimento para ninguno de estos cultivos⁷⁶.

⁷⁰ *Quos ubi ex signis armorumque habitu cognouere Hippocrates atque Epicyles, ramos oleae ac uelamenta alia supplicum porrigentes orare ut reciperent sese, receptos tutarentur neu proderent Syracusanis, a quibus ipsi mox trucidandi populo Romano dederentur* (Liv., 24,30,14).

⁷¹ *Pueri hebraeorum portantes ramos olivarum obuierunt Domino clamantes et dicentes: hosanna Filio David.*

⁷² *Ut in vite religio, in olea pax, in rosa pudor sacraetae virginitatis inolescat* (Ambr. *De Virgin.* 1,8).

⁷³ *Est autem arbor pacis insigne, cujus fructus diversis nominibus appellatur* (Isid., *Etim.*, 17,7,62).

⁷⁴ *In profanis usibus pollui laurum et oleam fas non est, ut ne propitiandis quidem numinibus accendi ex iis altaria araeve debeant* (Plin., *N.H.*, 15,135).

⁷⁵ Col., *RR.*, 5,8,7.

⁷⁶ Plin., *NH.*, 17,94,2.

También Plinio, citando a Varrón (*Rust.*, 1,2,19), recuerda que se debe impedir que las cabras ramoneen en los olivos, pues se comen las partes más tiernas, la trama, donde han de nacer las aceitunas el año siguiente⁷⁷; y añade en otro pasaje, pero ya de su propia cosecha, que las cabras «al lamer el olivo, lo hacen estéril y, por esa causa, no son sacrificadas a Minerva»⁷⁸, por tratarse de un animal desagradable a la diosa.

4.2.- La aceituna

Ante la cantidad ingente de información, nos ceñiremos a un apresurado muestreo, como hemos hecho respecto del olivo.

En primer lugar, nos puede sorprender la variedad de aceitunas ya catalogadas en aquella época: Catón, atendiendo sólo a las variedades más idóneas para determinado tipo de terreno, menciona ocho diferentes, de las que deben cultivarse las que los lugareños consideren más adecuadas a las condiciones del terreno, climatología etc. en cada lugar⁷⁹. Columela, por su parte, tiene noticias de diez variedades⁸⁰ e incluso arriesga un juicio sobre calidades concretas: «de todas ellas, el fruto de mejor sabor es el de la posia, el de mejor presencia el de la regia; pero ambas son más idóneas para la mesa que para aceite. El aceite de la posia es el de mejor sabor, mientras está verde, pero se degrada enseguida. También la ‘orces’ y la ‘radius’ se cogen más para alimento que para aceite. El mejor aceite lo produce la ‘licinia’; la mayor cantidad, la «sergia». Y, en general, la aceituna de mayor tamaño suele ser más apta para la mesa; la de menor, para aceite»⁸¹.

Las observaciones son de muy diferente calado; algunas de ellas elementales, como la de Catón «Si la aceituna permanece largo tiempo en la tierra o en el algrín, se pudre y produce un aceite fétido»⁸²; este mismo au-

⁷⁷ *Oleam si lambendo capra lingua contigerit depaveritque primo germinatu, sterilecere auctor est M. Varro (Plin., N.H., 15,34).*

⁷⁸ *Oliuam lambendo quoque sterilem faciunt eaque ex causa Mineruae non immolantur (Plin., N.H., 8,204).*

⁷⁹ *Cat. Cens., Agr., 6,1.*

⁸⁰ *Pausia, Algiana, Liciniana, Sergia, Naeuia, Culminia, Orchis, Regia, Cercitis, Murtea (Col., RR., 5,8,3).*

⁸¹ *Ex quibus baca iucundissima est posiae, speciosissima regiae, sed utraque potius escae quam oleo est idonea. Posiae tamen oleum saporis egregii, dum uiride est, festinanter corrumpitur. Orces quoque et radius melius ad escam quam in liquorem stringitur. Oleum optimum Licinia dat, plurimum Sergia. Omnisque olea et maior fere ad escam, minor oleo est aptior (Ibidem).*

⁸² *Si in terra et tabulato olea nimium diu erit, putescet, oleum foetidum fiet (Cat. Cens., Agr., 3,4).*

tor tiene opinión propia también sobre la forma de obtener aceite de calidad: según él, «cuanto más amarga sea la aceituna, tanto mejor será el aceite»⁸³.

Varrón, por su parte, aconseja que «es preferible coger del olivo la aceituna a mano, desde el suelo o con escaleras, a golpearla, pues la que recibe el golpe se embebe y no da tanto aceite»⁸⁴. E incluso, poco más adelante, añade una razón más: «Pues, con frecuencia», afirma, «la aceituna así vareada arrastra consigo la trama de la rama, con lo que se pierde el fruto del año siguiente»⁸⁵.

Particularmente llamativa nos parece la afirmación de Plinio en el sentido de que «la variedad 'radix', semejante a la aceituna negra, es muy utilizada en medicina»⁸⁶. También se ocupa este mismo autor de advertirnos que «las olivas blancas son bastante buenas para el estómago, pero menos para el vientre», mientras que las negras son menos digestivas, pero facilitan la evacuación⁸⁷.

Para su conservación podemos encontrar fórmulas en Apicio: «echas las aceitunas cogidas del árbol en ese líquido y en cualquier tiempo estarán casi como recién cogidas del árbol»⁸⁸.

También se encuentran referencias curiosas a propósito del tamaño de este fruto. La más pintoresca es, sin duda, la de Sexto Pompeyo Festo, gramático del s. II, quien recurre al testimonio del autor Filólogo y afirma extrañado: «dice que hay un tipo de aceitunas, traídas de Grecia, tan grandes como testículos»⁸⁹.

4.3.- El aceite

Para hacernos una idea de la consideración en que tenían los romanos al olivo y sus frutos, basta con una frase de Plinio en la que sintetiza

⁸³ *Quam acerbissima olea oleum facies, tam oleum optimum erit* (Cat. Cens., Agr., 65,1).

⁸⁴ *De oliveto oleam, quam manu tangere possis e terra ac scalis, legere oportet potius quam quater, quod ea quae vapulavit macescit nec dat tantum olei* (Varr., R., 1,55,1).

⁸⁵ *Saepe enim ita percussa olea secum defert de ramulo plantam, quo facto fructum amittunt posterius anni* (Id, 1,55,3).

⁸⁶ *Radix oliuae nigrae similis, [...] magna in medicina usus* (Plin., N.H., 21,117).

⁸⁷ *Oliuae albae stomacho utiliores, uentri minus [...] nigra oliua stomacho inutilior, uentri faciliior* (Plin., N.H. 23,73).

⁸⁸ *Oliuas de arbore sublatis in illud mittis, et erunt tales quouis tempore quasi mox de arbore demptae* (Apic., Coqu., 1,28,1).

⁸⁹ *Philologus... ait esse genus oleae ductum ex graeco, quod testiculorum sit instar magnitudinis* (Fest., Verb., 181,52).

todo un tratado; dice así: «Dos son los líquidos más agradables al cuerpo humano : para el interior, el vino ; para el exterior, el aceite; los árboles de ambos son los más importantes, pero el del aceite es necesario»⁹⁰.

Los agrónomos latinos nos proporcionan una información riquísima concerniente a todo el proceso de extracción del aceite, desde las características arquitectónicas más idóneas de la almazara (orientación, distribución interna etc.), almacenamiento de la aceituna, limpieza, molturación, prensado y extracción, con los consiguientes riesgos del alpechín, cuya abundancia esteriliza los campos⁹¹ etc. Nos describen minuciosamente las máquinas y herramientas que utilizaban, descripciones que se ajustan perfectamente a la realidad, según nos confirman los prolijos hallazgos arqueológicos. Por razones evidentes de tiempo y espacio nos limitaremos, también aquí, a unas brevísimas pinceladas sobre estos aspectos y, a continuación, aportaremos algunos testimonios de los diferentes usos que los romanos daban al aceite.

Como era de esperar, constituye para los agrónomos una grave preocupación el hecho evidente de que todo este proceso de transformación ha de realizarse durante el más crudo invierno; por ello ponen gran énfasis en la orientación didáctica de sus observaciones, así como en la descripción detallada de las medidas que debe adoptar quien pretenda dedicarse a este menester. Un ejemplo auténticamente paradigmático de esta actitud lo encontramos en el gaditano Columela, quien, en su afán didáctico, nos ofrece una información razonada en forma del más ortodoxo silogismo: comienza poniendo en evidencia que todo líquido gana fluidez con el calor y se condensa con el frío; como el aceite que se pretende extraer de la aceituna es un líquido, la conclusión es evidente: el calor favorece la extracción de una mayor cantidad de aceite, mientras el frío la dificulta. Por tanto, se debe evitar el rigor del frío en el proceso de prensado de la masa obtenida tras la molturación. Pero surge un problema: por otra parte, la experiencia demuestra que el olor del humo de la candela y el hollín de las lámparas incide perjudicialmente en el sabor del aceite⁹². Teniendo en cuenta todas estas premisas, extrae una conclusión perfecta: «Por ello, el habitáculo de la prensa debe estar orientado hacia el sur» (de donde recibi-

⁹⁰ *Duo sunt liquores humanis corporibus gratissimi, intus vini, foris olei, arborum e genere ambo praecipui, sed olei necessarius* (Plin., *N.H.*, 14,150).

⁹¹ Varr., *R.*, 1,55,7.

⁹² *Torcularia praecipue cellaeque oleariae calidae esse debent, quia commodius omnium liquor uapore soluitur ac frigidibus magnis conficitur, oleum, quod minus provenit, si congelatur, fracescit. Sed ut calore naturali est opus, qui contingit positione caeli et declinatione, ita non est opus ignibus aut flammis, quoniam fumo et fuligine sapor olei corrumpitur* (Col., *RR.*, 1,16,18).

rá la luz y el calor del sol), «de forma que no haya necesidad de encender fuego ni lucernas mientras se prensa la aceituna»⁹³.

4.3.1.- Calidad:

Los autores mencionan varios tipos de aceite, cuya calidad depende no sólo de la variedad de aceituna sino también –y de manera especial– del grado de madurez de ésta. Atendiendo a este grado de madurez los dividían en tres tipos: el «*oleum aceruum*» o «*aestiuum*», el que se obtiene de las aceitunas verdes, (bueno, pero poco abundante); el «*oleum uiride*», obtenido de la «*olea uaria*», es decir, la aceituna pintona, medio madura (es el más apreciado); y finalmente el «*oleum ciuarium*» u «*ordinarium*», procedente de la aceituna ya madura o caída del árbol (el de menor calidad). En cualquier caso, la masa pasa tres veces por la prensa y el aceite extraído en cada una de ellas se recoge en recipientes distintos, pues, según recuerda Columela⁹⁴, la calidad también es diferente, siendo el mejor el de la primera prensada y el peor el de la última.

También tienen en cuenta que es importante moler pronto la aceituna cogida: «una vez cogida la aceituna, debe hacerse el aceite de inmediato, para que no se deteriore», nos dice Catón⁹⁵ y, más adelante, el mismo autor apostilla: «de la aceituna que permanezca más tiempo en la tierra o almacenada saldrá menos aceite y de peor calidad»⁹⁶.

4.3.2.- Usos:

A tenor de la importancia que los romanos conceden al aceite para el cuidado del cuerpo, probablemente este fue el uso originario y, por supuesto, el de mayor consumo: el aceite se utiliza en las termas para la limpieza del cuerpo, masajes y acicalamiento en general, también en los preparados de cosmética. En el gimnasio era tan frecuente su uso que Catulo se permite utilizar el término *oleum* por *palestra*, legándonos un magnífico ejemplo de metonimia: «Yo», hace decir a Atis, «fui la flor de los atletas, yo era el orgullo de la palestra –*olei*–»⁹⁷. De manera parecida se expresa Quintiliano, aunque con una implícita censura de quienes abandonan su formación, cuando afirma «no hablo de aquellos que consumen parte de la

⁹³ *Propter quod torcular debet a meridiana parte inlustrari, ne necesse habeamus ignes lucernamque adhibere, cum premetur olea (Ibidem).*

⁹⁴ Col., RR., 12,52.

⁹⁵ *Olea ubi lecta siet, oleum fiat continuo, ne corrumpatur (Cat. Cens., Agr., 3,2).*

⁹⁶ *Olea, quae diu fuerit in terra aut in tabulato, inde olei minus fiet et deterius (Ibid., 64,2).*

⁹⁷ *Ego gymnasi fui flos, ego eram decus olei (Cat., 63,64).*

vida en el deporte –oleo– y parte en el vino, quienes por cultivar su cuerpo enterraron su mente»⁹⁸.

El aceite acompaña siempre en la competición y el ejercicio físico. En la descripción que hace Virgilio de los remeros participantes en la regata organizada por Eneas en honor de su difunto padre, no olvida señalar que «sus hombros desnudos brillan bañados de aceite»⁹⁹. No podía faltar Ovidio a nuestra cita: refiriéndose a unos lanzadores de disco, afirma: «Se desnudan y los cuerpos resplandecen con el jugo del grasiento aceite e inician la competición del ancho disco»¹⁰⁰. También Horacio nos proporciona un bello testimonio de esa relación entre el aceite y el esfuerzo del atleta: echa en cara a Lidia que está acabando con la salud de su amante Síbaris y le espeta: «¿Por qué le infunde más horror el aceite de los atletas que el veneno de una víbora?»¹⁰¹. La versión del historiador se la encomendamos a Tito Livio; según él, Aníbal distribuye aceite entre sus manípulos antes del combate para favorecer la movilidad de sus miembros y resistir así mejor el enorme esfuerzo¹⁰².

En la época del imperio está tan extendido el uso del aceite en las termas que emperadores y municipalidades en las provincias distribuían frecuentemente grandes cantidades de aceite de manera gratuita para este fin. En efecto, según las fuentes literarias, Severo regala una cantidad abundantísima de aceite para el consumo diario¹⁰³. Pero Alejandro Severo, por su parte, no sólo reparte aceite para los usuarios de las termas, sino también para la iluminación artificial de éstas, de modo que puedan mantenerse abiertas mayor número de horas al día: «añadió también aceite para las lámparas de las termas, pues antes de él no se abrían hasta las 3 de la tarde y se cerraban antes de la puesta del sol»¹⁰⁴. No me resisto a dejar a un lado un bello pensamiento de Cicerón relacionado con este uso del aceite, como combustible de las lucernas: «Y no hemos de limitarnos a cuidar del cuerpo», afirma, «sino mucho más de la inteligencia y del espíritu; pues éstos también, como la lámpara a la que no se le repone el aceite,

⁹⁸ *Non de iis loquor quibus pars uitae in oleo, pars in uino consumitur, qui corporum cura mentem obruerunt* (Quint., *Inst.*, 1,11,15).

⁹⁹ *Nudatosque umeros oleo perfusa nitescit* (Virg. *En.*, 5,135).

¹⁰⁰ *Corpora ueste leuant et suco pinguis oliui splendentur latique ineunt certamina disci* (Ov., *Met.*, 10,176).

¹⁰¹ *Cur oliuum sanguine uiperino cautius uitat?* (Hor., *Carm.*, 1,8,8).

¹⁰² *Hannibalis ... oleoque per manipulos, ut mollirent artus, misso* (Liv., 21,55,1).

¹⁰³ *Diuertum oleum gratuitum et fecundissimum in aeternum donavit* (SHA., *Sev.*, 18,3).

¹⁰⁴ *Addidit et oleum luminibus thermarum, cum antea et ad nonam paterent et ante solis occasum clauderentur* (SHA., *Alex. Sev.*, 24,6).

se consumen con la vejez»¹⁰⁵. Relacionado con este uso encontramos un dicho proverbial propio de artífices y escritores que, al no tener éxito, se lamentaban de haber perdido el trabajo empleado y el aceite de la lucerna. Lo encontramos por primera vez en Plauto y gozó de gran popularidad en la época medieval: «Entonces, por Pólux, yo he perdido mi aceite y mi trabajo»¹⁰⁶. Siglo y medio más tarde lo volvemos a encontrar en Cicerón; en una carta que escribe a un familiar por septiembre del 55 a.C., y refiriéndose a la política del momento, afirma: «El propio Pompeyo confiesa haber perdido su trabajo y su aceite»¹⁰⁷.

Relacionado no directamente con el uso en la iluminación, pero sí con su condición de magnífico combustible, encontramos otro dicho popular que nos transmite Horacio: Damásipo, el personaje literario de nuestro autor, tras acusar al propio Horacio de vanidoso, le espeta: «ahora suma tus versos, es decir, echa aceite al fuego»¹⁰⁸, como si le dijera ‘alimenta más tu vanidad’; a este texto hace referencia Servio al comentar el conocido pasaje virgiliano en el que Ana, la hermana de la reina cartaginesa Dido, anima a ésta, perdidamente enamorada de Eneas, a disipar sus últimas dudas y escrúpulos y a dar rienda suelta a su corazón, entregándose abiertamente al troyano. El texto virgiliano dice que Ana, con estas palabras de ánimo, «hizo crecer la llama de un corazón que ya ardía de pasión»¹⁰⁹, a lo que el comentarista Servio añade en plan lacónico: «alimentó el fuego existente; como dice Horacio, «añade aceite al fuego»»¹¹⁰.

En una sociedad refinada, como la romana de finales de la república y época imperial, desempeñó también un papel importante su uso como perfume, que recibe comúnmente el apelativo de «*Syrium*», con elaboración muy especial ya recomendada por los propios agrónomos. Disponemos de muchos testimonios, de los que selecciono uno de Catulo; el poeta se dirige a Flavio, que trata de ocultarle sus escauceos amorosos: «Que tú no duermes solo», le dice, «lo pregona a voces tu lecho, aunque callado, fragante de guirnaldas y esencias sirias –*oliuo Syrio*–»¹¹¹.

¹⁰⁵ *Nec uero corpori solum subueniendum est, sed menti atque animo multo magis; nam haec quoque, nisi tamquam lumini oleum instilles, extinguuntur senectute* (Cic., *Sen.*, 36,5).

¹⁰⁶ *Tum pol ego et oleum et operam perdididi* (Pl., *Poen.*, 332).

¹⁰⁷ *Ipsae Pompeius confitetur se et operam et oleum perdidisse* (Cic., *Fam.* 7,1,3).

¹⁰⁸ *Adde poemata nunc, hoc est, oleum adde camino* (Hor. *S.*, 2,3,321).

¹⁰⁹ *His dictis impenso animum flammauit amore / spemque dedit dubiae menti soluitque pudorem* (Virg., *En.*, 4,54-55).

¹¹⁰ *Incensum inflammauit ut Horatius oleum adde camino* (Serv., *A.*, 4,54).

¹¹¹ *Te non uiduas iacere noctes nequiquam tacitum cubile clamat tertis ac Syrio fragrans oliuo* (Cat., 6,8).

También se utiliza en rituales sagrados. Recurrimos, una vez más, al testimonio de Virgilio: Eneas, siguiendo los mandatos de la Sibila, realiza una serie de sacrificios para que los dioses le permitan bajar al Hades a encontrarse con su padre: «Después», afirma Virgilio, «prepara en honor del rey estigio nocturnas aras y pone sobre las llamas las entrañas enteras de los toros y derrama pingüe aceite sobre las vísceras ardientes»¹¹². Este valor simbólico pasó también a la cultura cristiana y está presente en el bautismo, unción de enfermos, ordenación sacerdotal y consagración episcopal etc.

Por supuesto, se usa abundantemente en la cocina, tanto crudo como frito. Sólo el famoso gastrónomo Celio Apicio (s. III d.C.) nos ha legado 303 recetas culinarias en las que interviene como ingrediente el aceite, aunque dista mucho de ser el uso principal, como entre nosotros.

Sí es muy utilizado en la medicina griega y romana. De esta última nos han dejado abundantísimos testimonios profesionales como A. Cornelio Celso, médico de la primera mitad del s. I (de la edad de Tiberio), Escribonio Largo, tal vez algo más joven que Celso, y Sereno Sarmónico, del s. III (también conservamos fragmentos de un tratado de Filomeno, del s. VI). Sólo en Celso leemos 146 recetas médicas en las que interviene el aceite, con frecuencia el aceite caliente. En muchas de éstas se contempla no ya la aplicación o ingestión del beneficioso líquido, sino la inmersión del enfermo en el propio aceite, con excelentes resultados. Tomemos como ejemplo una receta contra el cólico: después de identificar dos tipos de cólicos que tienen su origen en el intestino grueso y delgado respectivamente, nos facilita una receta común a ambos: «Aplicar cataplasmas calientes, que se irán cambiando de lugar frecuentemente, desde el pecho hasta la ingle y la espina dorsal; frotar los brazos y las rodillas e introducir todo el cuerpo en aceite caliente; si el dolor no remite, aplicar tres o cuatro cazos de aceite caliente sobre la parte inferior del vientre»¹¹³. Encontramos recetas auténticamente sorprendentes, como la que nos proporciona Sereno Sarmónico para combatir la caída del cabello: «La mezcla de lombrices de tierra con aceite garantiza un cabello joven con vigor renovado»¹¹⁴.

¹¹² *Tum Stygio regi nocturnas incohat aras et solida imponit taurorum uiscera flammis, pingue super oleum fundens ardentibus extis* (Virg., *En.*, 6,252-254).

¹¹³ *Illa communia sunt; calida cataplasmata admouere, eaque imponere a mammis usque ad inguina et spinam ac saepe mutare; brachia cruraque perfricare, demittere totum hominem in calido oleo: si dolor non quiescit, etiam in aluum ex parte inferiore tres aut quattuor cyathos calidi olei dare.* (Cels., *Med.*, 4,20,3).

¹¹⁴ *Lumbrici quoque terrestres miscentur oliuo et iuuenem praestant rediuiuo flore capillum* (Ser. Sarm., *Med.*, 4,48).

Finalmente también los romanos habían descubierto las propiedades del aceite como insecticida. Según Plinio, «El aceite no sólo mata a las abejas, sino a todos los insectos, especialmente si les da el sol sobre la cabeza untada»¹¹⁵.

Y para concluir, no podía faltar una alusión a cierta rivalidad entre los autores latinos a la hora de atribuir la mejor calidad a tal o cual zona productiva. Existen numerosos testimonios al respecto, de entre los que seleccionamos uno de los más conocidos, ya mencionado, perteneciente a Plinio: «La primacía del mundo entero en este bien», afirma, «le corresponde a Italia, especialmente al campo de Venafro y la zona que produce el aceite liciniano; de ahí también la primacía de la aceituna licinia [...]. Le siguen, igualadas en la pugna, las tierras de Istria y la Bética»¹¹⁶. Pero, como ya hemos avanzado, no todos los autores de la época comparten esta tesis. En efecto, de las diferentes opiniones al respecto, hemos preferido recurrir a un texto muy significativo, redactado claramente como respuesta al de Plinio. Lo encontramos en Marcial, el poeta bilbilitano que, durante sus largos años de permanencia en Roma, ha frecuentado la amistad de Plinio el Joven, el sobrino del autor de la *Naturalis Historia*. Marcial ha regresado a su *Bilbilis* natal, donde recibe la noticia de que un mal poeta cordobés ha plagiado sus versos y anda presumiendo de ellos como propios en lecturas poéticas públicas¹¹⁷. Marcial reacciona con un precioso e incisivo epigrama en el que pide a la ciudad de Córdoba que reprenda a ese mal poeta por su vergonzosa conducta. El poema, conforme a la ortodoxa «*captatio benevolentiae*» de la más pura retórica, comienza con vivos elogios a Córdoba, recurriendo para ello a su riqueza aceitera; tiene en su punto de mira, como referente –aunque no lo mencione–, justamente el texto de Plinio que acabamos de citar, que sin duda conoce, y comienza: «Córdoba, más fecunda en aceite que el Venafro¹¹⁸, tan perfecta como una ánfora aceitera de Istria»¹¹⁹ (región al E. del Adriático). Como puede apreciarse, el texto

¹¹⁵ *Oleo quidem non apes tantum, sed omnia insecta exanimantur, praecipue si capite uncto in sole ponantur* (Plin., *N.H.*, 11,66).

¹¹⁶ *Principatum in hoc quoque bono obtinuit Italia e toto orbe, maxime agro Venefrano eiusque parte quae Licinianum fundit oleum, unde et Liciniae gloria praecipua oliuae... Relicum certamen inter Histriae terram et Baeticae par est* (Plin., *N.H.*, 15,8).

¹¹⁷ Interesante dato sobre la vida cultural cordobesa, emulando actividades culturales características de la propia Roma.

¹¹⁸ Así lo interpreta también Miguel Dolç, 1953: 46.

¹¹⁹ *Uncto Corduba laetior Venafro, / Histria nec minus absoluta testa* (Mart. *Epig.*, 12, 63, 1-2). Para disipar cualquier duda, el interesado puede constatar el valor que Marcial otorga al adjetivo «*absolutus*» en este otro texto del autor: *Haec quae pulvere dissipata multo / Longas porticus explicat ruinas, / En quanto iacet absoluta casu.* (Mart., *Ep.*, 1,82,3).

invita a pensar en una doble comparación, cuantitativa y cualitativa, en las que Córdoba obtendría la palma. Por supuesto, en Jaén no creo que haga falta recordar que en la época romana todo el aceite que se exporta desde la provincia giennense pasa por Córdoba y lleva su denominación de origen, –si se me permite el anacronismo–, como están poniendo en evidencia las excavaciones llevadas a cabo por el equipo del profesor Remesal en el monte Testacio de Roma, excavaciones que, por cierto, han demostrado que se exportaba aceite desde Córdoba –desde toda esta zona– a Roma ya en la época de Augusto¹²⁰. Evidentemente no podía ser de otra manera: los romanos tenían buen gusto y siempre demostraron saber muy bien lo que querían; buscaron los mejores productos allí donde se encontraran, sin reparar en esfuerzos; y generalmente consiguieron sus objetivos: también el mejor aceite (¡Y lo siguen haciendo hoy!).

¹²⁰ Remesal 2005, 471.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- DOLÇ, M., 1953, *Hispania y Marcial*, Barcelona, Escuela de Filología (CSIC).
- MONTEIL, P., 1992, *Elementos de fonética y morfología del latín* (traducción y actualización de Concepción Fernández), Sevilla, Publicaciones de la Universidad de Sevilla.
- REMESAL RODRÍGUEZ, J., 2005, «La política de César y sus repercusiones en el Bética», en E. Melchor Gil – J. Mellado Rodríguez – J.F. Rodríguez Neila (edd.), *Julio César y Corduba: tiempo y espacio en la campaña de Munda (49-45 a.C.)*, Córdoba, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba, pp. 467-474.
- Textos de autores latinos tomados del CD de *The Packard Humanities Institute*, vers. 5.3.
- Thesaurus Linguae Latinae*, Leipzig, 1900.