

Desde la Almazara

Las clases de aceite de oliva en la antigüedad

Resulta curioso comprobar que a pesar del paso del tiempo y de los avances en la ciencia y en la técnica, existe una correlación entre los tipos de aceite que se obtenían en la antigüedad, desde el tiempo de los romanos y de los árabes, y el que consumimos actualmente.

La clasificación de aceites en la actualidad es mucho más precisa y delimitada que en la antigüedad, y están sujetos a una normativa rigurosa con los parámetros físico-químicos y organolépticos definidos y mucho más concretos, pero que en cuanto a calidades tienen una gran analogía con las categorías de los aceites que se obtenían en tiempos pasados.

Y es que los condicionantes para obtener aceite han variado poco y siguen vigentes como son: El estado de madurez de la aceituna, las condiciones en que se encuentra ésta, el momento de molturación, los cuidados que se le daba tanto a la aceituna como al aceite, a que uso estaba destinado y a que destinatarios era dirigido.

El hecho de que antes tuviera más usos, hace que hubiera algunas clases distintas, pero para el consumo de boca siguen vigentes.

De forma amplia podemos clasificar en tres, los tipos de aceites que se obtenían según a los usos que se destinaban. El primero era para medicina y perfumería, el segundo para alimentación y el tercero para alumbrado y usos industriales. Pero la delimitación no era rigurosa pues ocurría que el aceite destinado a medicina y perfumería era consumido por las clases sociales más altas, en tiempo de los romanos por los patricios y época musulmana por los nobles y reyes, y el destinado para alumbrado lo consumieron los esclavos en época romana o las clases sociales más bajas, en la etapa musulmana.

El primer tipo de aceite era el que los romanos llamaban «oleum omphacium» y actualmente se denomina onfacino que se elaboraba con aceitunas aún verdes y se molturaba rápidamente, como era lógico este aceite amargaba muchísimo y se destinaba principalmente para usos medicinales, pero lo que se buscaba no era tanto su sabor como sus propiedades medici-



El aceite de oliva, elemento primordial en la gastronomía.

nales, que empíricamente los antiguos sabían que eran muy superiores a cualquier otro tipo de aceite.

Este tipo de aceite que en los musulmanes denominaban «zayt al unfâq» o que también «rikâb» lo apreciaban muchísimo por sus propiedades odoríferas tanto por sí mismo, como que además era la base de los perfumes y ungüentos a los que eran muy aficionados.

El hecho de que este aceite provenga de aceitunas aún verdes, hace que el rendimiento en aceite fuera escaso y su dificultad en extraerlo mucha, por lo que resultaba muy caro y su uso sólo era para ungüentos, pomadas, untos, linimentos, mixturas, afeites, bálsamos y todo tipo de remedios medicamentosos y de cosmética. Este tipo de aceite no se obtiene hoy en día, por lo que no tiene una correlación directa con los consumos actuales, aunque forzando algo la analogía podría ser el aceite ecológico que los japoneses compran para la fabricación de cosméticos.

Conforme avanzaba la cosecha, las aceitunas se iban cogiendo en sazón y se obtenían aceites excelentes para el consumo. Aquí la semejanza es total.

Cuando se elaboraba con aceitunas en enero y frescas se obtenía un aceite excepcional, con un precio alto solo asumible por las clases acomodadas, y de producción y consumo limitados y se podría asignar al tipo que los romanos denominaban «oleum aestivum acerbum» y los musulmanes «zayt al-ma'sara» este tipo corresponde directamente con el actual virgen extra, aunque el precio de venta se haya rebajado notablemente gracias a la mecanización.

Mediada la cosecha, cuando los frutos estaban maduros y sin los atributos excepcionales del anterior, se obtenía el aceite conocido por los romanos como «oleum viride» y por los musulmanes como «zayt al-mâ» o aceite de agua, que tenía reflejos dorados con el afrutado correspondiente al aceite proveniente de aceitunas maduras, más suave al paladar este sería nuestro actual aceite virgen, que era el de consumo más popular.

Y por el último el aceite de peor calidad solo consumido por los esclavos o clases muy bajas,

que se obtenían de aceitunas atrojadas y como la capacidad de molturación era mucho menor, la campaña de molino podía alargarse mucho tiempo, tanto que a veces enlazaban una campaña con otra. Con frutos tan defectuosos sólo se puede obtener aceite pésimo, y se destinaba para los candiles y lámparas de la época, del que hereda el nombre y se sigue denominando lampante. Este aceite lampante es el que los romanos denominan «oleum maturum» y los musulmanes «zayt al-matb úb» haciendo referencia a la excesiva madurez del fruto del que se obtenía.

Aquí la ciencia y la técnica han venido a mejorar enormemente este tipo de aceite, dando lugar al proceso de refinación, impensable en otros tiempos, en los que mediante tratamientos químicos y/o físicos, hacerlo apto para el consumo humano. Después, mediante una pequeña mezcla con aceites vírgenes hacerlo agradable y obtener el aceite de oliva que se comercializa actualmente.

Juan Luis Moreno Garrido

En pleno casco histórico de Baeza y ubicado en uno de los innumerables monumentos que cubren esta ciudad, se levanta el Restaurante Vandelvira, cuna de la cocina tradicional basada en la permanente evolución de la gastronomía de la zona

Restaurante Vandelvira
 C/ San Francisco, 14. Telf: 953 748 172 - Fax: 953 748 173
 restaurant@vandelvira.es • 23440 BAEZA (Jaén)

En el casco antiguo de Baeza, un edificio del siglo XVI, convertido en templo gastronómico de Jaén.

Reseñado del mejor arte del renacimiento, donde se respira un ambiente noble y elegante.