

Usos y costumbres: desde el olivar a la escuela.

La memoria de los mayores está repleta de recuerdos relacionados con la cultura del olivar. En muchos casos en los rincones olvidados de nuestros trasteros también se encuentran utensilios que quizás ni siquiera sepamos para que sirvieron. Pero los más jóvenes, y en muchos casos algunos no tan jóvenes, no han tenido la oportunidad de conocer estos aspectos olvidados del olivar y la base científica de la mayoría de las actividades y procesos relacionados con el mismo.

Para intentar remediar este problema surgió el proyecto *Olivar y Escuela*, con el que a lo largo de muchos años hemos intentado acercar la cultura del olivar a nuestros alumnos y con la ayuda de éstos, dar a conocer los aspectos anteriormente citados a todas las personas que en Arahál, Sevilla, Madrid, Granada y otros lugares se han interesado por ellos.

Entre todas estas curiosidades me gustaría destacar el uso de las tarjas, las aceitunas prietas y el aceite de pericón.

Las tarjas fueron durante muchos años el sistema de control del trabajo en el campo. Consistían en unas varas, casi siempre de higuera, que se



cortaban longitudinalmente por la mitad hasta cerca de uno de sus extremos, en el que se creaba un mango. De esta manera teníamos media varilla con el mango que quedaba en poder del manijero, y la otra mitad que correspondía al trabajador. Cuando éste presentaba la labor realizada, el manijero encajaba las dos mitades y realizaba un corte con una navaja sobre ambas, con lo cual podía llevar el control del trabajo, y el trabajador poseía un resguardo del mismo. Las imágenes corresponden a un cuadro con tarjas en miniatura realizado por D. Eduardo Cortés y otras miniaturas de las que desconozco el autor.



Todo el mundo conoce las **aceitunas prietas**, y a muchos nos parecen exquisitas, pero si nos alejamos de nuestro pueblo son prácticamente desconocidas. Esta forma de preparar las aceitunas es casi única de nuestra zona, y digo casi porque en otros lugares de España y del extranjero, como Grecia, Argelia, Marruecos, y otros países, también se preparan las aceitunas dejándolas madurar y deshidratándolas con sal y con la ayuda del sol, y a veces con un ligero prensado, al igual que se hace con las prietas; pero la diferencia está en las variedades utilizadas y en los ingredientes utilizados para su aliño. Las aceitunas prietas, entendidas como aceitunas de la variedad manzanilla, maduras y deshidratadas, con los aliños empleados (sal, pimiento seco, ajo y orégano) sí son algo que podemos considerar único de nuestro entorno más próximo. En muchos de nuestros proyectos hemos llevado aceitunas prietas y éstas siempre han causado extrañeza, pero al mismo tiempo han cautivado a la mayoría de las personas que las han probado.



El **aceite de pericón** se obtiene macerando hojas de hipérico (*Hypericus perforatus*) en aceite de oliva durante varios meses. Este aceite se utiliza para curar llagas y heridas, tanto en el hombre como en el ganado. Hasta aquí muchos conocerán el proceso y posiblemente lo tengan en casa y lo utilicen en caso necesario, pero lo que muchos tal vez no sepan es que este remedio se remonta a la antigüedad. El hipérico se conoce como *hierba de los militares*, por su utilización para la curación de heridas de guerra. Hipócrates (siglo V a.C.) ya la utilizaba y Dioscórides (siglo I a.C.) la describe con precisión en su tratado, haciendo un amplio listado de sus virtudes, que van desde las ya conocidas como antiinflamatorio y cicatrizante en el *aceite de pericón*, hasta otras más desconocidas como analgésico o antidepresivo, con otras modalidades de preparación.

En nuestro proyecto “*El aceite en la época del Quijote*” preparamos este aceite, ya que el citado en dicha obra como *aceite de Aparicio*, es una variante del aceite de pericón al que se añaden otras sustancias, como trementina, romero y otras. Su nombre se debe a Aparicio de Zubia y su composición se hizo pública en la “*Farmacopea Hispana*” (Madrid, 1794).

Los materiales que han servido de base a este artículo, y muchos más han sido elaborados por los profesores y alumnos que han formado parte del proyecto *Olivar y Escuela*. Dicho proyecto se ha desarrollado durante una década en el IES Al-Ándalus de nuestra localidad, aunque se han utilizado materiales preparados por profesores de dicho centro y de otros desde hace unos treinta años. Con mi jubilación en 2011, el proyecto sufrió una interrupción pero se está intentando reactivar para que todo aquel que lo desee pueda disponer de dichos materiales para su utilización didáctica. Para más información puede visitarse la web del proyecto. (<http://olivaryescuela.tk>)

Carlos Zamorano Leal