
L'oliver a la cultura mediterrània

Valerià Romero Alarcón,
diplomata en arqueologia hispànica

No són moltes ni suficients les dades científiques que tenim sobre els orígens de la introducció de l'oliver a l'Estat espanyol, malgrat que la tradició sempre ha cregut que foren els colons grecs qui l'introduïren; tal vegada aquesta creença vingui determinada per les fonts antigues que assenyalen que les naus àtiques duïen un rebrot d'oliver a proa. Aquí ensopeguem, com en altres coses, amb la infidelitat i el despreci de la nostra pròpia capacitat de creació; el seny, mil cops demostrat, dels nostres homes antics, bé podia haver desenvolupat la tècnica de l'obtenció de l'oli a partir de l'oliver agrest (ullastre) que de manera espontània creix en extenses zones de la península.

El descobriment de l'oli d'oliva és, sens dubte, fruit d'una llarga i paulatina especialització a través d'un procés mil·lenari; això no obstant, els productes greixosos que s'usaren originàriament foren de procedència animal; els utilitzaren fa vint mil anys els pintors paleolítics per tal de fixar els pigments de les magnífiques pintures magdalenienes d'Altamira, una tècnica que ja no decauria i que anem retrobant al llarg de la història. Lògicament les tècniques anirien evolucionant vers sistemes més sofisticats i complexos, tant pel que fa a la varietat dels seus usos com pel que fa a les dificultats d'obtenció per a una necessitat creixent. En aquestes circumstàncies els nostres avantpassats degueren de plantejar-se la necessitat de recórrer a d'altres fonts d'aprovisionament, sense descartar el descobriment casual; en tot cas i fins a arribar a un cultiu i a una producció d'olis ben planificada, hagueren de passar milers d'anys i, a més, comptar amb una organització social forta i ben estructurada.

En el SE peninsular, tres mil cinc-cents anys a C la mineria i l'agricultura ja havien aconseguit un apreciable grau de desenvolupament, comptant àdhuc amb sistemes de canalització per a regar, la qual cosa demostra almenys teòricament, una capacitat suficient per a dur a terme el cultiu i l'obtenció de greixos vegetals.

L'oli d'oliva de procedència hispànica, el trobem perfectament documentat a l'època romana i la seva producció màxima es produí a la Bètica i des d'allí es devia distribuir per tot l'imperi, especialment però a Roma. El reguitzell de troballes d'àmfores, ideades i fabricades per al transport exclusiu d'oli, és relativament freqüent i en algunes ocasions s'ha pogut esbrinar el punt d'origen, l'expedidor i el destinatari.

El terme municipal de Riudoms, concretament a la vil·la romana dels Molins Nous, va existir una factoria dedicada a l'obtenció d'oli d'oliva, amb anterioritat al s. III d C, fet que ha pogut ésser constatat després d'haver trobat una premsa (el contrapès), una mola de molí, solament de cisternes i abundants restes de dòliums trobades en uns estrats de reompliment que documentem com a pertanyents a la data suara dita, els quals vénen confirmats per l'existència d'un molí vell a la partida dels Molins Nous.

Des d'antic que l'oliver ha estat un arbre venerat. Les Escriptures el relacionen amb els esdeveniments bíblics: després del Diluvi universal el colom aviat per Noè retorna amb un brot d'oliver al bec; el diumenge de rams Jesús fa l'entrada a Jerusalem amb una rama d'oliver —símbol de pau—; en la nit del dijous sant Jesús és agafat quan està resant a l'Hort de les Oliveres. No és casual la mítica d'aquest arbre, divinitzat per totes les cultures mediterrànies: Minerva, deesa grega de la saviesa, va fer brotar un oliver en clavar la llança a terra; Apol·lo tenia olivers agrests a la porta dels seus temples, en els quals els guerrers penjaven les seves armes abans de lliurar-se a la pregària;

Temístocles fou coronat amb una rama d'olivers després de la victòria de Salamina; el premi als guanyadors de les antigues olimpíades consistia en una corona de brots d'olives; els romans, per boca de Virgili, el defineixen com l'arbre de la pau.

La glossa contemporània en llavis de Lorca, Alberti, Juan Ramón Jiménez, enalteixen la seva terra "immersa en un mar d'oliveres". És la lírica del sud. Eugeni d'Ors parla de la cultura de l'oli d'oliva; Byrón Chantal diu que la cultura de grecs, romans i àrabs és la civilització de l'oliver; Pérez de Ayala assenyala que l'oliver fa possible la civilització.

V. R. A.



Colliters olivaraires (Foto arxiu CERAP).

Creixem.



L'any 1972 plantàvem les primeres llavors. Feiem projectes perquè creiem en la cultura. Vàrem treure els primers arrels com a Junta del Museu. Treballàrem en coses concretes: l'etnologia, l'arqueologia, el Congrés de Cultura Catalana, la investigació... El 1978 ens consolidem com a grup sota les sigles del CERAP. Hem tret els primers brots. L'arbre creix. Seguim amb l'esperit inicial: dotar Riudoms de les eines necessàries per a entendre i estimar. La gent entronca amb el nostre batec cultural i fa pinya al nostre entorn. Sobrepassem els 200 socis. Creixem. Ens empeny una raó: la cultura, i una força: els socis. Les institucions entenen la nostra crida i la fan seva. Avui disposem d'un local on aixoplugar els vells projectes. Riudoms tindrà un museu. El CERAP segueix ampliant el seu brancatge. Es una tasca difícil, lenta. Tanmateix, creixent.

*Centre d'Estudis Riudomenecs
"Arreu de Palomar"*