

Se viene estimando al refrán como una especie de fórmula lingüística, comúnmente bímembre, que alberga de manera concisa un conocimiento o una reflexión aguda y sentenciosa de valor general. Dentro de este abierto concepto vienen acumulándose en las más diversas colecciones tanto paremias propiamente dichas, como otras formas concomitantes, tales como frases proverbiales, expresiones, máximas, comparaciones tópicas, etc., de amplia presencia histórica y en la oralidad de nuestros días, así en el ámbito rural como, y es gráfico, en el urbano, pues es la propia vida social la que las genera y, por descontado, continuará conservando y alumbrando desde la memoria y el sentir popular al ser destilados posos del conocimiento e indelebles registros de experiencias; por ello no han faltado quienes los tuviesen como la sabiduría de las naciones o evangelios abreviados, o como el pensar condensado y cristalizado de todo un pueblo.

Mas no está en nuestro ánimo ofrecer una definición, sino, ante todo, mostrar una colección temática de nuestro refranero circunscrita a los vocablos aceituna y aceite –cuando no a la muy gráfica ausencia del nombre de éste–, entendidos exclusivamente como productos gastronómicos y lejanos de cualquier otro de sus múltiples empleos. Ellos, vistos en conjunto, nos muestran una parte esencial de la relación del español con su tradición alimentaria, de sus costumbres gastronómicas y la evolución histórica de las mismas, tan al compás de las ideas. A la par y porque sal quiere el huevo, junto a ciertas anotaciones histórico culturales, aportamos algunas reflexiones personales, así como diversos documentos literarios de origen culto o popular, sobre cada uno de los refranes recopilados para un mejor entender bien estricto sensu o en sentido metafórico o poético, donde, tal vez, encontremos sus mayores valores.

Y una precisión, a mi juicio, no del todo ociosa. Es obvio que no nos ocupemos de las otras grasas mal llamadas aceites; por cierto, de escasísima, por no decir nula, presencia en los refraneros tradicional y actual, de lo que puede ser muestra “Con aceite de bellota sale

pelo hasta en las botas”, aseveración que, bien mirada, no deja de ser una jocosa e indisimulada alabanza a la grasa de cerdo, como lo será al vino esta otra paremia gallega: “Aceite das cepas cura moites doenzas”.

Bastantes más de dos centenares de refranes hemos podido recopilar, tanto en castellano, como en gallego o catalán, número que, frente a lo que a primera vista pudiera parecer, se me ofrece como escaso, sobre todo si se compara con el que hace referencia a los otros dos pilares tradicionales de nuestra alimentación, el pan y el vino e, incluso, el tocino. Y en ello, a mi juicio, mucho ha tenido que ver la realidad económica con la que la producción de aceite se encuentra al inicio de la edad contemporánea, muy atrás de la cerealista, la ganadera y la viticultura, con un 5’80% del total y cuya mitad, aproximadamente, se corresponde con la mancha del monocultivo del Aljarafe sevillano¹; un paisaje radicalmente distinto al que hoy se nos ofrece a los ojos. A estos es preciso sumar esenciales condicionantes tradicionales de nuestra cultura. No puede olvidarse que el aceite durante no pocos siglos fue la grasa distintiva de la alimentación de los vencidos e infieles, judíos y moriscos; mientras la manteca de cerdo será la de los vencedores, los cristianos; náuseas para los falsos conversos, quienes se sentían permanentemente vigilados en sus tareas y usos culinarios². Por tanto, respectivos aprecios y rechazos, voluntarios o forzosos –preciso era no airear las alcuizas y dar un buen mordisco a un torrezno para que, como eficaz exorcismo, se aplacasen las sospechas de sangre impura– hasta bien entrado el XVIII; siglos en los que, como carta de circulación en las Españas, amparo contra el eficaz celo del Santo Oficio, fue preciso acreditar la pureza de sangre, ser cristiano viejo –en una absurda ecuación en-

¹ Vid. RODRÍGUEZ MOLINA, José: “Cultura tradicional del olivo en Jaén”, en *El Toro de Caña*, nº 1, págs. 53-113; Jaén, 1996.

² Al respecto, elocuente es el mamotreto VII del *Retrato de la Lozana andaluza* –Venecia, 1528–, de Francisco Delicado, donde Teresa de Córdoba advierte a sus compañeras –citamos por edición de Damiani, Bruno M. y Allegra, Giovanni, J.; Edit. Porrúa Turanzas; Madrid, 1975–:

Mirá en qué estays. Digamos que queremos torcer hormigos o hazer alcuзуcuу, y si los sabe torcer, ay veremos si es de nobis, y si los tuerçe con agua o con azeyte.

tre lo castellano y cristiano³–, como fue urgencia necesaria convertir usos y gustos, la de adecuar no pocos pucheros y sartenes; al efecto, nada más elocuente que lo manifiesto por Ruperto de Nola en su *Libro de los guisados, manjares y potajes* –puede datarse en 1477, si bien su primera edición es de 1523⁴–, sobre “alberguinies”, berenjenas, a la morisca:

Después de picarlas con un cuchillo y vayan a la olla y sean muy bien sofreídos con buen tocino o con aceite que sea dulce, porque los moros no comen tocino.

Pero, tanto antes como después de quien fuera cocinero de los reyes de Aragón, no son tan tolerantes y eclécticas las letras de nuestro patrimonio clásico como las anteriores; así, entre toda una riada fácil de aportar, estos dichos identificativos de *Lo que pasa en una venta*, de Luís Quiñones de Benavente:

Tristras.– *¿Qué es esto?*

Teresa.– *Tocino y vino.*

Tristras.– *Como a cristiano viejo
me tratan en esta venta.*

Contundente Juan Ruiz de Alarcón en *Quien mal anda mal acaba*:

*Demás
que estoy con vos en pecado,*

³ Al respecto, Vid. DOMÍNGUEZ ORTIZ, Antonio: *Los judeoconversos en España y América*; Edit. Istmo; Madrid, 1988:

Cabe suponer que los conquistadores castellanos llevaron al sur una cocina que usaba el tocino en vez del aceite y que tardó bastante en ceder el paso a la autóctona, más adecuada al medio geográfico [...] se establecía una absurda ecuación entre lo castellano y lo cristiano.

Más recientemente, STALLAET, Christiane: *Etnogénesis y etnicidad en España: una aproximación histórico-antropológica al casticismo*, pág. 68; Edit. Proyecto A; Barcelona, 1998:

Los contrastes culinarios entre ambas comunidades reflejan el contraste entre la tradición castellana y la mediterránea y andaluza. Andando el tiempo la idea castellana cambió por identificación con la cristiana, mientras que la dieta mediterránea se convirtió en símbolo de cristiano nuevo.

⁴ Existe edón. actual bajo el título de *Libro de guisados y manjares*; Edit. Magalia; Madrid, 2000.

*porque os he visto comer,
y ni vino os vi beber
ni tocino habéis probado;
y de hablar con vos me corro;
que quien no come tocino
ni vino bebe, es indino
de hablar ni escupir en corro.*

No le quedará a la zaga el siempre tremendo de Francisco de Quevedo, quien diría a Góngora, tenido de estirpe de conversos, para evitar que las mordiera, “yo te untaré mis obras con tocino”; ahora, en esta estrofa, será más contundente:

*Lo vivo picaño bien ancho y exento:
ni me pesa la honra, ni frunce el respeto.
Hago yo mi olla con mis pies de puerco,
y el llorón judío haga sus pucheros.
Denme a las mañanas un gentil torrezno
que friendo llame a los cristianos viejos.*

Y, como en la España del Siglo de Oro, en el Nuevo Mundo. Caso del anónimo poeta mexicano que hace desmesurado elogio de las grasas del cerdo en unas octavas tenidas como “alarde de gastronomía y léxico nacionalista”⁵. Estamos en 1713:

*Salchichas y morcones (nada en vano),
séquito eran del Lomo y el Tocino
—fe de bautismo a todo fiel Cristiano
y asco del Agareno y el Palestino—.*

Así se comprende que, en pleno siglo XVII, el padre Montoya, jesuita, se ejercitase en la mortificación tomando guisos preparados con aceite de oliva en vez de manteca.

Distintos son los paladares y los ascos; ahí los del coplero renacentista cordobés Antón de Montoro, el Ropero de Córdoba, en su

⁵ Citamos por *Poetas Novohispanos*, págs. 181 y sts.; Edit. UNAM; México, 1945.

amarga, a la par que desenfadada, queja a la reina, ya en el último tercio del XV:

*Hice el credo y adoré
ollas de toçino grueso,
torreznos a medio assar.
oyr misas y reços,
santiguar y persinar,
y nunca pude matar
este rostro de confeso.*

Por igual se dolerá el refranero clásico, de lo que puede ser muestra este ejemplo recogido por Rodríguez Marín:

Maldición de Dios, Jaén, sobre ti: tres huevos al maravedí y manteca para los freír.

o este otro, de la colección del maestro Correas, nada inocente:

Puerco fresco y vino nuevo, christianillo al cementerio.

También los hubo, claro es, individuos de convicciones firmes y veraz dictamen, como el del caso referido por el médico Alonso López de Pinciano, y así lo registra en su *Philosophía antigua poética*, 1596⁶, de “uno, que recibiendo mal olor dixo, o es una mierda o as-san torreznos”. Y no será única nuestra grasa vegetal, ni mucho menos; ahí, y es sólo un ejemplo, la berenjena, hortaliza apreciadísima por musulmanes y judíos, base de cocinados tan apetecibles como la alboronía, aún presente en nuestras mesas. Quede la severísima opinión que en los más distintos órdenes le merece a Sebastián de Covarrubias, quien hace constar en *Tesoro de la lengua*, 1611, nuestro primer gran diccionario:

alteran al hombre, provocándole a lujuria; y a esta causas las llamaron por otro nombre *amoris poma*, y no por su parecer y hermosura que no la tienen. Y en cuanto al gusto son insípidas y de mala

⁶ Existe edón actual; Edit. CSIC.; Madrid, 1953.

sustancia, porque engendran melancolía, entristecen el ánimo, dan dolor de cabeza y al que usa mucho comerlas, con los demás daños le sale al rostro su mala calidad, poniéndosele de su color lívida y verde oscura.

Pigmentación, prejuizo, que terminará por delatarle ante los celosos veladores de la ortodoxia en cocinas y conciencias.

Dejando constancia de trabajos señeros⁷ y posponiendo para otra ocasión una indagación de cómo los más condenados productos alimenticios consiguieran la absolución y, ante todo, cómo el aceite fue adentrándose en las abastecidas cocinas de los poderosos –y no sólo para fechas de abstinencia– hasta alcanzar el irregateable prestigio culinario que ostenta, deseamos hacer constar cómo el más somero repaso de la literatura española desde sus prácticos inicios nos trae una amplia y sucesiva serie de ejemplos en los que, tanto en fogones como en manteles, se alían religión y política en detrimento de él, ante todo, y de las aceitunas. Así, un escrito anónimo, de 1497⁸, asegura sin rodeos:

Las olivas son buenas y saludables y estimulan la lengua. Jóvenes y viejos pueden comerlas. Nada se desperdicia, incluso los huesos se convierten en carboncillo. Y su elixir despierta el deseo sexual adormecido.

No cabe mayor acusación en la época, el aceite atenta contra la castidad y es pecaminoso por afrodisíaco. Más aún, un práctico siglo después, el baezano Diego Pérez de Valdivia, quien, en 1585, diera a la imprenta *Aviso de gente recogida*⁹, redactado para servir de norma a sus beaterios, en la parte cuarta, tratado tercero, dedica el capítulo IX, “De los manjares que se ha de guardar la persona casta, para más bien guardar su castidad”, en el que, entre otros extremos, se manifiesta:

⁷ Entre otros, Vid. ESPADAS BURGOS, Manuel: “Aspectos religiosos de la alimentación española”, en *Hispania*, n.º XXV; págs. 637 y sts.; Madrid, 1975.

⁸ Citamos por nuestras *Coplas aceituneras*, pág. 82; Edit. Diputación Provincial de Jaén; Jaén, 1997.

⁹ Citamos por edón. actual en Fundación Universitaria Española; Madrid, 1977.

sería bien se guardasen las siervas de Jesucristo de algunos géneros de manjares, los cuales son dañosos para la castidad, y causan melancolía, la cual es causa de grandes tentaciones [...] De los licores, el aceite es malo contra la castidad; y muy malo si no se come con templanza mucha [...] las cosas saladas, que son aceitunas, mayormente negras, y el vinagre son melancólicos [...] dañosos para la castidad y causa de grandes tentaciones.

No está solo el aceite, también y como hemos visto, la aceituna obtendrá aleatoria repulsa en las bocas y conciencias cristianas de mayor observancia, en las despensas de la ortodoxia. Pero no vamos a ocuparnos de los antañones enfrentamientos religiosos de alacenas y pucheros; baste con lo dicho.

Y otro ejemplo gráfico, aunque de ámbito distinto, para el caso que nos ocupa. Entre las setecientas quince muestras que compendia el refranero del primer marqués de Santillana, Íñigo López de Mendoza, *Refranes que dicen las viejas tras el fuego*, 1508¹⁰, no se encuentra ni una sola que haga referencia, para bien o para mal, al aceite o la aceituna como alimentos. Lo que no es contrario al número que en el mismo se ocupa del laboreo del árbol y su recolección, así como al aprecio que, desde siempre, se le profesa a éste como fuente de riqueza desde el práctico inicio literario de nuestra lengua; ahí, pongamos por caso entre todo un caudal áureo, el más que elocuente testimonio, en la segunda mitad del siglo XIII, de Gonzalo de Berceo en *Vida de Santa Oria*:

*Vido redor del monte una bella anchura.
En ella de olivos una grant espesura,
Cargados de olivas mucho sobre mesura.
Podría vevir so ellos omne a grant folgura.*

como lo es el elogio de Lope de Vega en *Peribáñez y el Comendador de Ocaña*, donde sólo la amada superará en belleza al olivo y al aceite:

¹⁰ Existe edición actual: José Esteban; Madrid, 1987.

*El olivar más cargado
de aceitunas me parece
menos hermoso, y el prado
que por el mayo florece,
solo del alba pisado.
No hay camuesa que se afeite
que no te rinde ventaja
ni rubio dorado aceite
conservado en la tinaja
que me cause más deleite.*

o, para concluir, el significativo asunto del *Paso de las aceitunas*, de Lope de Rueda, base de infundados sueños económicos en la segunda mitad del XVI; por tanto, anterior en siglos y más fino que el tan recitado *Cuento de la lechera*, fábula de Félix María de Samaniego.

Nuestro refranero clásico, como no podía ser por menos, dejará numerosos ejemplos en los que es patente el aprecio económico hacia el olivo: “Quien tiene olivares y viñas bien casa a sus niñas”, “El olivar hace bien, aunque le hagan mal”, y todo un largo etcétera en el que no podemos olvidar por ser muestra significativa la que sigue y extraemos de *Refranes o proverbios en romance*, del Comendador Hernán Núñez, “Quen quisier quemar a casa sen sentir, vse sartaña e vse candil”, el que glosa:

El Gallego: A la sartén llaman sartaña. Y dize esto el refrán, por la carestía grande de azeyete en aquella tierra, y en lugar del vsan de lo gordo del puerco. Y qmar tomán aquí por destruyr.

Por igual, y es de estricta justicia reconocerlo, el altísimo número de refranes que, desde la andadura inicial del idioma, hacen referencia a las múltiples utilidades y en los más distintos órdenes del aceite: “El aceite es armero, relojero, cerrajero y curandero”; “El remedio de tía Mariquita, que con aceite todo lo quita”, “Aceite y romero frito, bálsamo bendito”, etcétera, etcétera.

De cualquier modo, de tener en cuenta es que, incluso en las zonas históricamente más aceiteras de la península, caso de Extremadura

o Cataluña, la grasa animal, bastante más que el aceite, es secular sinónimo popular de riqueza. Tal el calificativo extremeño de gente de grasa, o la locución catalana “ballar la grassa” –bailar la grasa–, de igual significación que vivir con abundancia de recursos económicos; aunque, en honor a la verdad, no quedará muy a la zaga el zumo de oliva, como bien lo pone de manifiesto un refrán recogido en La Fatarella: “Oli de butxaca, el jutge aplaca” –“El aceite de bolsillo, al juez aplaca”–. Pero mayoritariamente las voces y testimonios de aprecio clásicos irán por otras vertientes; así, Covarrubias en su tan citado *Tesoro de la lengua*, bajo la voz regalo escribirá que éste designa a “las delicias que los reyes pueden tener [...] y oy me parece propiamente podemos llamar regalo la manteca del ganado y las demás cosas que se hazen con la leche”.

A fe que no estiman en exceso nuestros lexicógrafos clásicos a la propia voz; así el ilustrado erudito Fray Martín Sarmiento escribe en sus *Escritos filológicos*¹¹ algo que nos parece de la mayor elocuencia, pues, a nuestro juicio, conlleva bastante más que el evidente repudio de un registro lingüístico:

La voz azeite es puro arábigo, y por ser la z letra solar, se debe escribir azeite. El gallego tiene su voz latina oleo, y así no necesita manchar su lengua con esa voz extraña y morisca.

Reconocidos los grandes condicionantes tradicionales que, como tantas otras cosas injustamente anatematizadas, la aceituna y, ante todo, el aceite, padecieron, por igual es de subrayar cómo fueron obteniendo poco a poco el lugar de privilegio que hoy ocupan como productos culinarios en la cultura española y, por ende, en las mesas de las diversas nacionalidades y regiones. De aquí que reproduzcamos algunos juicios clásicos diferentes, aunque no radicalmente distintos, caso del que sigue, del montañés Fray Antonio de Guevara, el autor más influyente, traducido y editado en el siglo XVI, quien en *Arte de marear*, 1539¹², aconseja al navegante:

¹¹ *Boletín de la Real Academia Española*, XV, 1928, p.682.

¹² Citamos por la edición de Asunción Rallo, pág. 194; Edit. Cátedra; Madrid, 1984.

Es saludable consejo se provea para un no menester de una ristra de ajos, de un horco de cebollas, de una botija de vinagre, de una alcuza de aceite, y aun de un trapo de sal; porque dada cosa de que son manjares rústicos y bascosos, no son delicados para se marear ni muy codiciosos para hurtar. Y más allende desto, ya puede ser que de migas y agua, sal y aceite, haga un gazpacho que le sepa mejor que un capón en otro tiempo.

Todo un elogio de subsistencia del gazpacho, cuyos burdos ingredientes no son dignos siquiera de ser robados, al que sumamos una curiosa advertencia del manchego San Juan Bautista de la Concepción, el gran reformador de la orden Trinitaria, quien, en *De los oficios más comunes* (c. 1607¹³), instruye a sus frailes:

Guisemos ahora nuestra olla: en empezando o cocer, se le echa su aceite con tasa y medida y no a ojo, que, aunque parece que es oficio poco escrupuloso, lo tengo yo por los más ocasionados. Porque hay hermanos tan poco aprovechados que no reparan en echar media alcuza de aceite, pareciéndoles en esto está el gusto o el buen guisado, siendo lo contrario, porque el mucho aceite es dañoso y donde se gasta sin tasa hay muchos quebrados.

Bien conocía el santo de Almodóvar del Campo la sentencia popular: “Quien entra en religión se hace regalón”. No le sirvieron de mucho la prédica de templanza ni la amenaza física, como nos lo ratifican cuatro siglos. Por tanto, acerquémonos sin complejo alguno ni mayor dilación al tema propuesto, al que dividimos en dos grandes grupos, aceituna y aceite, estructurados no por orden alfabético, como es usual, sino exponiendo estas unidades fraseológicas estructuradas dentro de un razonado discurso que, entre otras ventajas, nos evita insoportables reiteraciones explicativas; el orden alfabético, donde incluimos otras paremias no aceiteras, lo realizamos al final y como simple índice. Así, comencemos por la relación del primero de los antedichos vocablos, si bien antes resulta preciso advertir que, junto a cada refrán y siempre que nos ha sido posible, indicamos a qué primera colección paremiológica pertene-

¹³ Citamos por la edición de Juan Pujanza, págs. 480-481; Edit. Católica; Madrid, 1999.

ce, de dónde es extraído, o en qué lugar de nuestra geografía fuera recogido, para lo que utilizamos las iniciales de sus autores¹⁴ y, en su caso, el nombre del lugar; por igual, consignamos que no hemos prestado atención a las múltiples variantes, en ocasiones meramente ortográficas y anecdóticas de menudencias comineras, las que engrosan tantas recopilaciones con la vana pretensión, por lo general, de mostrar la inabarcable totalidad de un inmenso florilegio, cuando no y a la postre para hacer gala de una más que cuestionable empolvada erudición.

¹⁴ (a.j.): Augusto Jurado: *Las voces y refranes del olivo y el aceite*; Edit. Comunicación gráfica; Madrid, 2003. Por igual a esta colección pertenecen bastantes de los refranes en catalán, de los que no consta edición alguna en nuestra edición.

(a.m.): August Matons: “Vocabulari de l’oli y de l’olivera”, en *But-lletí de dialectologia catalana*; Edit. Institut d’Estudis Catalans; Barcelona, 1922.

(e.b.): Enri Bayerri: *Refraner catalá de la comarca de Tortosa*; Edit. La Gráfica, Tolosa, 1936.

(f.b.): F.B. y M.M.: *Colección de refranes y locuciones familiares de la lengua castellana, con su correspondencia latina, por...*; Edit. Juan Oliveres; Barcelona, 1842.

(g.c.) Gonzalo Correas: *Vocabulario de refranes y frases proverbiales y otras fórmulas comunes de la lengua castellana en que van todos los impresos y otra gran copia*. Redactado, presumiblemente, en la segunda década del XVII. Su primera edición, a cargo de la Real Academia Española, es de 1906. Citamos por edón. en Visor; Madrid, 1992.

(h.n.) Hernán Núñez: *Refranes o proverbios*, 1555. Citamos por edón. de Edit. Prometeo –*Refranero español*–; Valencia, 1910.

(m.k.): Luís Martínez Kleiser: *Refranero General Ideológico Español*; Edit. Hernando; Madrid, 1973.

(m.u.). Manuel Urbano Pérez Ortega: *Viaje por la mesa del Alto Guadalquivir*; Edit. Diputación Provincial de Jaén; Jaén, 1994.

(p.v.) Pedro Vallés: *Libro de refranes y sentencias*; Zaragoza, 1549. Existe edón. actual, de Jesús Cantera; Edit. Guillermo Blázquez; Madrid, 2003.

(r.m.): Francisco Rodríguez Marín: *Más de 21.000 refranes castellanos no contenidos en la copiosa colección del Maestro Gonzalo Correas*, Tip. de la Revista de Archivos Bibliotecas y Museos; Madrid, 1926; Existe edón. actual, Edit. Atlas; Madrid, 1975.

Ibíd. *12.000 refranes más no contenidos en la colección del Maestro Gonzalo Correas*, ni en “*Más de 21.000 refranes castellanos*”, Edit. Revista de Archivos; Madrid, 1930.

Ibíd. *Los 6.666 refranes de mi última rebusca*; Edit. C. Bermejo; Madrid, 1934.

Ibíd. *Todavía 10.700 refranes más*; Edit. Prensa Española; Madrid, 1941.

(u.r.): Nieves Urdíros Villanueva y José Reyes de la Rosa: *El mundo del olivo en el refranero*; Edit. Universidad de Córdoba; Córdoba, 2001.

(x.t.): Xesús Taboada Chivite: *Refraneiro galego*. Edit. Xunta de Galicia; Vigo, 2000.

No pretendemos alcanzar mayores conclusiones dentro de lo que no es más que un pequeño estudio introductorio; pero se nos hace imposible dejar de consignar cómo, frente al refranero clásico, el más cercano, cuyo mejor exponente son las colecciones de Francisco Rodríguez Marín, nos muestra un aprecio rotundo y mayoritario de la aceituna y el aceite como alimentos y sus usos culinarios; y es que la sociedad es otra, como otra y menor es la ganadería, como otros son los cultivos, de lo que puede ser ejemplo el municipio jaenés de Martos, el de mayor producción aceitera del mundo y de cuyo vertiginoso desarrollo nos habla con toda elocuencia este dato: en 1840 contaba con 3.712 fanegas de árboles, mientras a inicios del siglo XX ascendían a 18.282 el número de hectáreas a ellos destinadas; en la actualidad se superan las 21.000.

Pero es menester que concluyamos. Y antes de extender ante los ojos del lector los manteles, digo, las páginas, quede manifiesto nuestro sincero deseo de un buen provecho.