

EL CULTIVO DEL OLIVO EN LA AMÉRICA COLONIAL. PROPUESTAS DE INVESTIGACIÓN

Olive tree cultivation in Colonial America. Research proposals

MIGUEL MOLINA MARTÍNEZ*

Recibido: 16-12-2014

Aprobado: 21-09-2015

RESUMEN

El tema del olivo en la América colonial ha sido poco estudiado. Por tanto, tiene interés promover iniciativas de investigación dirigidas a un mejor conocimiento de todo lo relativo a esta planta que fue aclimatada en el Nuevo Mundo. El objetivo de este artículo es poner de relieve el vacío historiográfico detectado en este campo y la idoneidad de subsanarlo mediante la propuesta de algunas pautas de investigación. Su pretensión última no es otra que llamar la atención sobre la importancia que posee este tema y para ello se esbozan algunas posibles líneas de investigación: régimen de propiedad de la tierra y sistema de explotación, características de la mano de obra, procedencia y condiciones laborales, tecnología empleada, volumen de producción de aceituna, destino de la misma, mercados, impacto ecológico, o usos alternativos del olivo. La precariedad de las fuentes documentales representa el obstáculo más grave para lograr óptimos resultados.

Palabras clave: América colonial, olivo, aceituna, aceite, aclimatación de plantas, propuestas de investigación.

ABSTRACT

The issue of the olive tree in Colonial America has been rarely studied. Therefore it is relevant to promote research initiatives aiming to gather better insights on the consequences of the introduction of this tree in the New World. The main goal of the present work is to point out the historiographical vacuum in this regard, and to propose some key lines of action in order to correct it. With the aim of stressing the importance of this topic, the following lines are discussed: land ownership regime and its exploitation system, characteristics of the work force: procedence and working conditions, technologies employed, production volume and markets of the olives, ecological impact and alternative usages of the olive tree. The scarcity of sources represents the main obstacle for achieving optimal results.

Keywords: Colonial America, olive tree, olives, oil, plant acclimation, research proposals.

Desde los primeros años del Descubrimiento fue manifiesta la idea de aclimatar en los nuevos territorios americanos cultivos del Viejo Mundo y, con ellos, la tecnología de su explotación. Una simple mirada al panorama legislativo de la época viene a confirmar el interés de la Corona al respecto. Fueron numerosas las disposiciones reales encaminadas a fomentar y consolidar la presencia de

* Universidad de Granada. mimolina@ugr.es. Este artículo forma parte del Proyecto de Excelencia "Identidad e Imagen de Andalucía en la Edad Moderna" (HUM 1469), financiado por la Junta de Andalucía, Consejería de Economía, Investigación, Ciencia y Empleo.

productos agrícolas allende el Océano. Medidas expresas sobre el transporte de plantas o importantes incentivos a quienes se ocuparan de su explotación conforman una política bien definida y reiterada en el tiempo. Los resultados son evidentes a la vista del número de especies trasplantadas y aclimatadas, por un lado, y de la importancia que algunas de ellas alcanzaron en los nuevos escenarios, por otro. Ya fuera por razones de tipo político y económico o por razones de tipo cultural, lo cierto es que los pobladores de la península ibérica llevaron a cabo un enorme proceso de aclimatación de especies cuyas repercusiones se dejaron notar no sólo en América, sino también en España. El primer obstáculo que hubieron de salvar fue el transporte de las plantas. Dadas las circunstancias de la travesía atlántica, era difícil que se mantuvieran en buen estado hasta el momento de la llegada. Con el tiempo, la propia experiencia fue proporcionando las soluciones mejores para que alcanzaran su destino en condiciones óptimas. Aun así, la pérdida de semillas, esquejes, etc. resultó considerablemente alta.

La diversidad de cultivos agrícolas fue grande si bien no todos alcanzaron la misma fortuna. Unas plantas tuvieron desde el principio todo a su favor para adaptarse y consolidarse en extensas regiones del continente. La caña de azúcar o el trigo, entre otras. Otras, por el contrario, hallaron serios obstáculos para su desarrollo. Lo inapropiado de las condiciones medioambientales, la precariedad de medios o la competencia de otros mercados pueden citarse entre las causas que hicieron fracasar algunos de estos proyectos o contrajeron su explotación a zonas muy limitadas. Tal fue el caso, por ejemplo, de la morera, el lino o el cáñamo. El caso del olivo también cabe incluirlo en este grupo, en tanto en cuanto su cultivo sólo pudo aclimatarse en ámbitos geográficos muy localizados de México, Perú, Chile y centro oeste argentino.

Estas diferentes realidades han propiciado, del mismo modo, una desigual atención por parte de los historiadores y ello se refleja en las proliferas investigaciones de que han sido y son objeto determinados cultivos y todo lo relacionado con ellos, mientras que otros vienen ocupando un lugar muy secundario en el análisis histórico. Tal ocurre con lo relativo al cultivo del olivo en la América colonial y, por extensión, con todo lo relacionado con la producción de aceite. Un acercamiento al panorama historiográfico revela que es un tema de estudio poco transitado hasta hoy y que básicamente ha sido abordado desde planteamientos muy limitados, esto es, la introducción de la planta en las nuevas tierras y los primeros ensayos de aclimatación. Semejante panorama invita a volver la mirada hacia este cultivo y promover iniciativas de investigación centradas en cuestiones que tienen un innegable valor historiográfico, tales como: régimen de propiedad de la tierra y sistema de explotación, características de la mano de obra, procedencia y condiciones laborales, tipo de tecnología empleada, condiciones económicas y capitalización, volumen de producción, destino de la misma, mercados, impacto ecológico, o usos alternativos del olivo. Plantear y abordar estas líneas temáticas, que en modo alguno pretenden ser definitivas,

constituiría por sí mismo ya un avance significativo en el conocimiento del olivar en la época colonial. El objetivo de este trabajo se encamina a poner de relieve el vacío historiográfico detectado al respecto y la idoneidad de subsanarlo mediante la propuesta de algunas pautas de investigación. Su pretensión última no es otra que llamar la atención sobre la oportunidad e interés que supone avanzar en el conocimiento de la realidad olivarera americana durante la época colonial, al tiempo que se esbozan algunas posibles líneas de investigación.

EL OLIVO VIAJA A LA AMÉRICA COLONIAL

La llegada del olivo a la América colonial y los proyectos iniciales de aclimatación son, sin duda, lo mejor conocido de este cultivo y en ello tiene mucho que ver el crecido número de referencias documentales disponibles. En efecto, tanto los textos oficiales procedentes de las autoridades, como los suministrados por los diferentes cronistas y particulares aportan suficiente información para delimitar el momento y las circunstancias en que los colonos transportaron las primeras plantas y procedieron a su adaptación en las nuevas tierras. Como ocurría con el trigo y la vid, el olivo formaba parte de la tradición gastronómica peninsular y, en consecuencia, estuvo siempre presente entre quienes marchaban al Nuevo Mundo. Productos básicos en la dieta castellana, tanto la aceituna como el aceite resultaban indispensables en la mesa y difícilmente se hubiera podido prescindir de ellos; por consiguiente, el arraigo de la planta era algo que ocurriría antes o después. Los primeros ensayos, lógicamente, acontecieron en el espacio antillano, existiendo noticias de la presencia de olivos, desde fechas muy tempranas, en la isla de La Española y, más concretamente, en la ciudad de Santo Domingo¹. Ciertamente se trataba de olivos “estériles porque no daban fruto ninguno”. También se intentó en Puerto Rico, a donde es probable que llegaran las plantas entre 1519 y 1521 a bordo del barco Santiago, propiedad de Juan de Baena, rico propietario de olivos en el Aljarafe sevillano². Según refiere Herrera, al igual que en La Española, los olivos crecían pero no daban fruto³. Lo cual era previsible teniendo en cuenta las condiciones medioambientales caribeñas, nada favorables para la consolidación de este cultivo. No faltaron, sin embargo, estímulos por parte de la Corona para promover su desarrollo incentivando económicamente

1. Gonzalo Fernández de Oviedo, *Historia General y Natural de las Indias* [1535], Madrid, B.A.E., Ediciones Atlas, 1959, Lib. III, cap. XI, pág. 79.

2. Tesis que se plantea en Juana Gil Bermejo, *Panorama histórico de la agricultura en Puerto Rico*, Sevilla, EEHA, 1970, pág. 66.

3. Antonio de Herrera, *Historia General de los hechos de los castellanos en las Islas y Tierra Firme del mar océano* [1601], Madrid, Universidad Complutense, 1991, Década IV, Lib. V, cap. III., Tomo II, pág. 733.

a aquellos agricultores que lograsen frutos, ya fuera en las Antillas o en Tierra Firme⁴. Pese a ello, el esfuerzo apenas pudo concretarse en resultados positivos.

La insistencia de la Monarquía por asentar el olivo en el Nuevo Mundo movió a la Casa de la Contratación en 1520 a comprar una importante cantidad de estacas de olivo al mencionado Juan de Baena con la finalidad de transportarlas a México. En concreto, se trataba de 50 estacas sacadas de cuajo para ser plantadas, a razón de 20 maravedís cada una y 1200 estacas delgadas o varetas para su injerto en árboles americanos de características parecidas, a razón de tres blancas por unidad⁵. La aclimatación pudo lograrse, aunque quedó reducida a una pequeña zona del valle de México, concretamente en las tierras situadas al sur y suroeste de la capital. El marqués del Valle lo cultivó en sus propiedades⁶ y hubo propuestas de la Segunda Audiencia en la década de 1530 para que se plantaran más olivos⁷. En 1531 el Consejo de Indias hacía lo propio instando a los maestros de navío que transportaran cepas de vid y estacas de olivo⁸. A principios del siglo XVII la planta parecía haberse asentado, según se desprende del testimonio del cronista Vázquez de Espinosa quien afirmaba que en la ciudad de México había “muy buenos olivares de que se coge cantidad de aceitunas para comer”⁹. Dos siglos después, Humboldt insistía en que en aquella región el olivo “se cultiva con muy buen éxito”¹⁰ y que en Tacubaya, al oeste de la capital, había “un hermoso plantío de olivos de Europa”¹¹. Más allá del valle de México, el olivo encontró cierta bonanza en las tierras de San Diego (California) gracias a la iniciativa de los misioneros. De acuerdo con la información del mismo Humboldt, allí había arraigado el olivo de Europa bastante bien y “el aceite que se hace es tan bueno como el del valle de México, o el de Andalucía”¹². La geografía del olivar en la Nueva España prácticamente quedó limitada a estas áreas, ya

4. Justo L. del Río Moreno, *Los inicios de la agricultura europea en el Nuevo Mundo, 1492-1542*, Sevilla, ASAJA, 1991, p. 147. En el caso de las Antillas se ofrecía un juro perpetuo de 10000 maravedíes anuales a quien obtuviera un quintal de aceite. En el caso de Tierra Firme la cantidad se elevaba a 15000 maravedíes.

5. Juana Gil Bermejo, *Panorama Histórico...*, op. cit., pág. 66.

6. Bernardo García Martínez, *El Marquesado del Valle. Tres siglos de régimen señorial en Nueva España*, México, El Colegio de México, 1969, pág. 134.

7. Véase Francisco Paz y Troncoso, *Papeles de Nueva España*, Madrid, Sucesores de Rivadeneira, 1905, Tomo II, pág. 33.

8. Francisco Calderón, *Historia económica de la Nueva España en tiempos de los Austrias*, México, F.C.E., pág. 547.

9. A. Vázquez de Espinosa, *Compendio y descripción de las Indias occidentales* [1944], Madrid, Historia 16, Crónicas de América, 1992, pág. 263.

10. Alexander von Humboldt, *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España* [1811], México, Editorial Porrúa, 1984, pág. 26.

11. *Ibidem*, pág. 155.

12. *Ibidem*, pág. 205.

que el tipo de tierra, altitud y clima del resto del territorio desaconsejaban su explotación. Las sagaces observaciones del científico alemán se percataron de ello y pudo anotar que:

el olivo de Andalucía que introdujo Cortés algunas veces se resiente del frío en el alto llano central; pues las heladas, sin ser fuertes, son frecuentes y muy duraderas. Sería útil plantar en México el olivo de Córcega, que resiste más que otro alguno a la intemperie del clima¹³.

Fue, por el contrario, en los valles costeros andinos donde el olivo encontró las mejores condiciones para su adaptación. Desde Perú pasó a Chile y, más tarde, al noroeste argentino. Las primeras noticias acerca de su cultivo se deben al inca Garcilaso, en un relato no exento de cierta exageración y fantasía. De acuerdo con el mismo, el olivo no llegó a aquellos territorios antes de 1560, una fecha bastante tardía, teniendo en cuenta que la presencia española se prolongaba ya en la zona durante más de tres décadas. A lo largo de ese tiempo el aceite consumido por los españoles había sido transportado desde la Península y con un costo elevado o había sido reemplazado por la grasa de cerdo. He aquí la prolija narración del inca Garcilaso sobre los pormenores de la introducción del olivo en Perú:

El mismo año de mil y quinientos y sesenta, Don Antonio de Ribera, vecino que fue de Los Reyes, habiendo años antes venido a España por Procurador General del Perú, volviéndose a él llevó plantas de olivos de los de Sevilla, y por mucho cuidado y diligencia que puso en la que llevó en dos tinajones en que iban más de cien posturas, no llegaron a la Ciudad de Los Reyes más de tres estacas vivas; las cuales puso en una muy hermosa heredad cercada que en aquel valle tenía... en esta heredad plantó los olivos Don Antonio de Ribera y porque nadie pudiese haber ni tan sola una hoja de ellos para plantar en otra parte, puso un gran ejército de que tenía más de cien negros y treinta perros, que de día y de noche velasen en guarda de sus nuevas y preciadas posturas. Acaeció que otros, que velaban más que los perros, o por consentimiento de algunos de los negros, que estaría cohechado (según se sospechó), le hurtaron una noche una planta de las tres, la cual en pocos días amaneció en Chili, seiscientas leguas de la Ciudad de Los Reyes, donde estuvo tres años criando hijos con tan próspero suceso de aquel reino, que no ponían renuevo, por delgado que fuese, que no prendiese y que en muy breve tiempo no se hiciese muy hermoso olivo¹⁴.

13. *Ibidem*, pág. 278.

14. Inca Garcilaso de la Vega, *Comentarios Reales de los Incas* [1617], Caracas, Biblioteca Ayacucho, 1985, Tomo II, cap. XXVII, pág. 258.

Tan pintoresco relato añade que la planta robada fue devuelta tres años después, tan misteriosamente como había sido sustraída, sin que nunca se supiera quien o quienes habían sido sus autores. El padre Bernabé Cobo reprodujo más tarde esta misma versión, aunque enriquecida con nuevos datos que perfilan mejor las circunstancias de la llegada del olivo a los Andes¹⁵. De este modo, se sabe que las plantas fueron adquiridas por Ribera en el Aljarafe sevillano y que en Lima fueron plantadas en tierras de su propiedad, las mismas en las que años después su mujer, Inés Muñoz, levantara el convento de la Concepción. Omite el jesuita, sin embargo, el episodio de la restitución de la planta robada; en cambio, aclara que de las tres posturas originarias transportadas sólo sobrevivió una la cual él tuvo la oportunidad de ver, “un olivo viejo y muy grueso que hubo en este reino y de quien se han propagado todos los olivares que hay ahora en él”. En otro texto remarca también la primacía olivarera de este personaje cuando al glosar la figura de su esposa recuerda que en sus propiedades “se ve el primer olivo que hubo en este reino traído de España”¹⁶. Por el mismo relato de Cobo se conoce que otro vecino de Lima, Gonzalo Guillén, tomó una rama de olivo de las andas del Santísimo Sacramento cuando procesionaba por la capital y la plantó en su huerta, próxima al convento de los Descalzos de San Francisco. La cuidó con tanto mimo que sus esfuerzos se vieron recompensados, hasta el punto de convertirse con el tiempo en el dueño de una gran propiedad olivarera¹⁷.

La falta de olivos en Perú antes de 1560 viene también confirmada por Cieza de León en cuya *Crónica*, publicada en 1553, dejó constancia de este dato aunque se mostraba optimista sobre su segura introducción. Después de referir la riqueza de cultivos y árboles, puntualizaba:

Sola una cosa vemos que no se ha traído a estas Indias, que es olivos, que después del pan y vino es lo más principal. Paréceme a mí que si traen enjertos dellos para poner en estos llanos y en las vegas de los ríos de las tierras, que se harán tan grandes montañas dellos como en el aljarafe de Sevilla y otros grandes olivares que hay en España... En fin, como vengan los enjertos también vendrá tiempo en lo futuro que provea el Perú de aceite como de lo más¹⁸.

José de Acosta, que recorrió las tierras peruanas y mexicanas en las décadas de 1570 y 1580 respectivamente, divulgó también una imagen del olivar que no pasaba de ser la de un cultivo todavía incipiente, cuyas cosechas no alcanzaban para producir aceite. En palabras suyas:

15. Bernabé Cobo, *Historia del Nuevo Mundo* [1890], Madrid, B.A.E., 1964, Tomo XCI, cap. XIV, págs. 393-394.

16. Bernabé Cobo, *Historia de la fundación de Lima*, Lima, 1882, Lib. 3º, cap. XVI, pág. 283.

17. Bernabé Cobo, *Historia del Nuevo...*, *op. cit.*, pág. 394.

18. Pedro Cieza de León, *Crónica del Perú* [1553], Madrid, Historia 16, Crónicas de América, 1984, págs. 382-383.

Olivas y olivares también se han dado en Indias, digo en México y Perú, pero hasta hoy no hay molino de aceite ni se hace, porque para comer las quieren más y las sazonan bien. Para aceite hallan que es más la costa que el provecho, así que todo el aceite va de España¹⁹.

Otras fuentes, por el contrario, hablan de la existencia de olivares ya consolidados en fechas anteriores. Concretamente de un olivar en Trujillo, propiedad del capitán Diego de Mora, con mil pies de plantones que producían 300 arrobas de aceite²⁰. No se ha encontrado documento alguno que avale la información de Mendiburu y en qué circunstancias llegaron estas plantas a Trujillo en torno a 1540. En cualquier caso, llama la atención el hecho de que primero Cieza y luego Garcilaso omitiesen una noticia de esa importancia, en el supuesto de que el olivar referido existiera; máxime cuando uno y otro hablan de la figura de Diego de Mora en sus textos y, particularmente, Cieza que por añadidura presume de haber recorrido buena parte del territorio peruano. La evolución del cultivo en esta zona no debió ser tan extraordinaria como en los valles limeños. A principios del siglo XVII Vázquez de Espinosa, refiriéndose a la riqueza de Trujillo, sólo dejó este breve apunte sobre el olivo: “tiene algunos olivares, aunque pocos, donde se coge buena aceituna y hace algún aceite”²¹.

Sea como fuera, lo cierto es que este cultivo terminó formando parte del paisaje peruano a lo largo de la costa pacífica desde Trujillo y Lambayeque, al norte, hasta Arequipa, al sur, pasando por la zona de Callao-Lima y Chancay. El valle de Chala, próximo a Arequipa fue famoso por

los olivares que se han criado y crían en él que cargan con tanta abundancia, que de muy poca cantidad de olivares se coge respectivamente mucho aceite muy bueno y aceitunas que vienen a cargar a su puerto los navíos para Lima²².

En la región chilena la aclimatación resultó eficaz en los valles situados entre La Serena y Santiago, así como en las tierras de Arica, fronterizas con las peruanas. Aquí, escribió Vázquez de Espinosa, “las aceitunas son mejores que las buenas de España”²³; por su parte, el valle de Azapa terminó convirtiéndose

19. José de Acosta, *Historia natural y moral de las Indias* [1590], Madrid, Historia 16, 1987, Lib. IV, cap. XXXII, pág. 287.

20. Manuel de Mendiburu, *Diccionario Histórico-Biográfico del Perú*. Lima, 1885, Tomo V, pág. 346. Diego de Mora fue uno de los fundadores de la ciudad de Trujillo y uno de sus primeros alcaldes. Beneficiado con encomiendas, en sus propiedades plantó también caña convirtiéndose en la primera hacienda peruana productora de azúcar.

21. Antonio Vázquez de Espinosa, *Compendio...*, *op. cit.*, pág. 542.

22. *Ibidem*, pág. 670.

23. *Ibidem*, pág. 696.

en una referencia indiscutible en todo lo que atañe a la producción de aceituna y aceite chilenos en la época colonial y que se mantiene en la actualidad. El árbol pasó a la provincia argentina de Cuyo con los primeros españoles que allí se asentaron, siendo habitual la imagen de olivos en los solares y huertos principales de San Juan y Mendoza²⁴.

Fuera de estas regiones puede afirmarse que la aclimatación del olivo resultó fallida. Entonces hasta qué punto este sector estuvo en condiciones de competir con el olivo peninsular y su aceite de oliva. Un ámbito geográfico tan limitado, bajo condiciones climáticas nada propicias, y una producción bastante exigua en el conjunto de la economía colonial parecen suficientes argumentos para poner en duda la eficacia de dicha competencia²⁵. La amenaza, sin embargo, debió ser considerada a la vista de ciertas medidas proteccionistas dispuestas por las autoridades españolas o las reticencias del monopolio gaditano. No faltaron las voces de quienes creyeron que el estancamiento del olivar fue debido a las trabas peninsulares. Así lo interpretó Humboldt a la hora de explicar el escaso desarrollo que tuvo la planta en tierras mexicanas. El viajero alemán mantuvo que la política del gobierno, lejos de favorecer el olivo, lo impidió²⁶; en parecidos términos Chevalier abordó más tarde el debate llegando a las mismas conclusiones sobre el papel de la Corona²⁷. A falta de un mejor conocimiento de esas disposiciones reales, tal interpretación carece de bases sólidas y parte de la creencia, no siempre fundamentada, de que el intervencionismo estatal alcanzó a todos los cultivos susceptibles de competir con los peninsulares. En el caso del olivo no parece que esto fuera así. Ante la ausencia documental que certifique tales prohibiciones reales, es más plausible pensar que el discreto desarrollo del olivo no obedeció al rechazo de la Corona sino más bien a otros condicionantes ambientales que frenaron su expansión. Por otro lado, en ningún momento la extensión del olivar y la producción de aceite en América supusieron ninguna amenaza para los intereses peninsulares.

24. Pedro Santos Martínez, *Historia económica de Mendoza*, Madrid, Universidad de Cuyo-Instituto Gonzalo Fernández de Oviedo, 1961, pág. 97.

25. Francisco Calderón, *Historia económica de la Nueva España...*, *op. cit.*, pág. 351.

26. Alexander von Humboldt, *Ensayo político...*, *op. cit.*, pág. 277. “Que yo sepa —escribe— no hay ninguna prohibición formal; pero los colonos no han osado dedicarse a un ramo de industria nacional que pronto hubiera excitado los celos de la metrópoli. La corte de Madrid siempre ha mirado con disgusto que el olivo, la morera, el cáñamo, el lino y la viña se cultiven en el Nuevo Continente”.

27. François Chevalier, *La formación de los latifundios en México. Tierra y sociedad en los siglos XVI y XVII*, México, F.C.E., 1985, pág. 89. Aquí se afirma que “la Corona no dejó prosperar ni las viñas ni los olivos, pues se temía que la producción mexicana viniera a reducir el comercio con la metrópoli, hiciera perder a la real hacienda sus impuestos sobre la exportación y debilitara los vínculos que unían a España con sus posesiones de Ultramar”.

PARA UN ESTUDIO DEL OLIVO EN LA AMÉRICA COLONIAL

Más allá del análisis de la propagación del cultivo del olivo por tierras americanas durante la época colonial, la investigación histórica tiene pendientes otras facetas del mismo que son tanto o más importantes que aquélla. Se trata de ámbitos de estudio que contemplan esta planta como materia prima de un sector productivo que incide directamente en la economía de una región y en sus pautas culturales, que aglutina en torno a ella un grupo de población diversa, que necesita capitalización, tecnología específica y que está sujeta a diferentes niveles de comercialización. Sobre ello muy poco se conoce, a excepción de algunos trabajos muy localizados y puntuales que, no obstante, tienen la virtud de proponer nuevos enfoques y que desgraciadamente apenas han tenido continuidad. Sirvan como referencia los realizados por Jorge Hidalgo²⁸, Francisco Henríquez²⁹ y Pablo Alberto Lacoste y otros³⁰, para el territorio chileno, o los de Martha Eugenio Delfín³¹, para el caso novohispano.

Tan parco nivel de conocimientos podría entenderse, en principio, como una falta de interés hacia estos temas por parte de la comunidad científica. Sin embargo, es factible contemplar otros supuestos a la hora de explicar el estado actual de la investigación. En primer lugar, se está ante un campo de estudio condicionado por una fuerte localización geográfica. Es decir, el olivo fue durante la época colonial un cultivo focalizado en unas áreas muy concretas de la geografía americana. En segundo lugar, el sector olivarero nunca logró alcanzar una repercusión económica lo suficientemente grande como para captar la atención de las autoridades o de las instituciones más allá del ámbito local y doméstico en el que se desarrollaba. En tercer lugar, tampoco ocupó un espacio destacado dentro de los grandes circuitos mercantiles quedando limitada su explotación a un radio de comercialización bastante reducido. Finalmente, el volumen de población implicada en el mismo fue ciertamente pequeño y, desde luego, permaneció ajeno a las grandes polémicas sobre la explotación de mano de obra.

28. Jorge Hidalgo L., “Algunas notas para la historia del olivo en Arica”, *Idesia*, 12 (1993), págs. 31-50.

29. Francisco Henríquez, “Productos y organización técnica del trabajo en Azapa durante el siglo XVIII: poniendo chacra de ají, cogiendo aceitunas”, *Chungará, Revista de Antropología Chilena*, 35-1 (2003), págs. 125-140.

30. Pablo Alberto Lacoste, Marcela Aranda, José Antonio Yuri, Amalia Castro y Mario Solar, “La cultura y el cultivo del olivo en Chile y Cuyo, 1550-1850”, *CLAHR: Colonial Latin American Historical Review*, vol. 1, núm. 1 (2013), págs. 63-91.

31. Martha Eugenia Delfín Guillaumin, “Los olivares de Tacubaya (México) en la época colonial”, en *V Coloquio Tacubaya en la Historia. Pasado y Presente*, México, 2004. <http://www.historiacocina.com/paises/articulos/mexico.htm>

Todas estas circunstancias han contribuido a disminuir su protagonismo, cuando no a ignorarlo, en la construcción histórica de las regiones o de los pueblos. Su menor impacto económico, social o cultural y su incapacidad para erigirse como un cultivo determinante o fuertemente demandado han contribuido, a su vez y por lo mismo, a que los vestigios documentales resulten escasos. La precariedad de las fuentes para su estudio representa, sin ninguna duda, el obstáculo más importante para avanzar en esta línea. A semejante escasez debe añadirse su carácter fragmentario y disperso, además de las dificultades añadidas para su localización. Lo cual dibuja un panorama nada propicio para animar a los investigadores a emprender proyectos en tal dirección. Los archivos españoles brindan información acerca de la política de la Corona con relación al olivo y su aclimatación en América; también sobre las remesas de aceite en flotas y galeones. Por el contrario, son de poca utilidad cuando se trata de conocer la historia y evolución de este cultivo en su propio entorno natural. Son los repositorios documentales americanos, en cambio, los que pueden arrojar luz en este sentido y proporcionar material susceptible de ser utilizado para tales fines. Desde archivos de carácter nacional, hasta los de ámbito más local, todos son referentes obligados para cualquier historiador que pretenda indagar en este campo. Archivos generales, archivos de protocolos, archivos particulares que sean accesibles y otros, todos tienen algo que aportar. En este sentido, deben considerarse las posibilidades que pueda proporcionar la contabilidad patrimonial de aquellos colegios de religiosos, particularmente jesuitas, en los que hubo actividad olivarera. Por otro lado, las estrategias de búsqueda pueden y deben ser variadas, siempre en función del nivel de catalogación de dichos centros. Una tarea compleja y plagada de dificultades, como lo es toda prospección en archivo y la misma investigación histórica. Aun así el reto es importante y lo suficientemente atractivo como para desistir de cualquier iniciativa encaminada a lograr tales objetivos. A modo de propuesta este artículo pretende mostrar algunos campos de estudio que pueden considerarse fundamentales para la historia del olivo en la América colonial.

Propiedad de la tierra y titularidad

Poco es lo que se sabe acerca de la propiedad de las tierras en las que se plantaron los olivos. Los datos conocidos señalan que en las primeras épocas fueron las huertas y solares urbanos donde empezó a consolidarse esta actividad. Los cultivos se daban en chacras y haciendas junto a otras plantas para reforzar la economía familiar en un claro proyecto de diversificación de la producción. Sus dueños habían accedido a estas tierras mediante merced real o compra. Con posterioridad, esas propiedades aumentaron de tamaño y, algunas de ellas, se especializaron en la producción olivarera. Se impone, por tanto, la identificación

de estos propietarios y la elaboración de un censo donde conste la mayor cantidad de información sobre los mismos: procedencia, ocupación, situación económica, integración o no en alguna red clientelar, etc. A partir de ahí, podría investigarse el papel que jugó el olivo en dichas propiedades para determinar si se trataba de un cultivo principal que ocupaba la totalidad de la finca, una parte de ella o si era una actividad poco representativa, complementaria de otros cultivos. De acuerdo con la investigación de Lacoste, el modelo de explotación dominante en Chile consistía en propiedades con pequeñas cantidades de olivos, siendo poco frecuente la gran concentración de ellos³². Un estudio de similares características para otros territorios representaría una aportación realmente significativa.

Por lo que respecta a los propietarios de estas fincas, existe información heterogénea. No faltan referencias a muchos de ellos. En Perú, Antonio de Rivera es bien conocido por otras facetas y ocupaciones diferentes de aquella que le atribuye la primera introducción del olivo en aquellas tierras. Su matrimonio con Inés Muñoz, emparentada con el clan Pizarro, consolidó su posición, fue beneficiado con un repartimiento de indios en el valle de Jauja y titular de una extensión considerable de tierras sobre las que se fundaría luego el convento de la Concepción de Lima. Chile es la zona mejor estudiada y, por tanto, ofrece más información útil. Nombres como Alvaro de Villagra o Rodrigo de Araya figuran como dueños de olivares, junto a otras propiedades en el tránsito del siglo XVI al XVII³³. En el Chile de la primera mitad del siglo XVII cabe mencionar la figura de Beatriz de Ahumada, gran empresaria del olivo y del aceite, perteneciente a la élite regional y propietaria de la chacra Conchalí en las proximidades de Santiago³⁴. Ya a finales del siglo XVIII, los datos sobre José Calderón y Ventura Iglesias y sus haciendas resultan muy útiles y esclarecedores³⁵. Para el caso novohispano, en Tacubaya, el ejemplo de la Casa de la Bola resulta paradigmático como centro productor de aceite de oliva. Del inventario de bienes de uno de sus dueños, José Gómez Campos, a finales del siglo XVIII se infiere el potencial económico de la finca, cuyas actividades se remontaban a principios del siglo XVII³⁶. Pero no era el único; los Velasco Altamirano, que ostentaron el

32. Pablo Alberto Lacoste, Marcela Aranda, José Antonio Yuri, Amalia Castro y Mario Solar, "La cultura y el cultivo del olivo...", art. cit., pág. 70. Los autores señalan que había algunos propietarios que poseían más de 300 y 400 olivos. Caso único era el de Mercedes Contador, dueña de 969 olivos.

33. Mario Góngora, *Encomenderos y estancieros: estudios sobre la constitución social aristocrática de Chile después de la Conquista (1580-1660)*, Santiago de Chile, Universidad de Chile, 1970, págs. 197, 203 y ss.

34. *Ibidem*, págs. 68-69. También se refieren aquí otros dueños y los olivos de su propiedad.

35. Francisco Henríquez, "Productos y organización técnica...", art. cit.

36. Martha Eugenia Delfín Guillaumin, "Los olivares de Tacubaya...", art. cit.; Araceli García Parra y María Martha Bustamante Harfush, *Tacubaya en la memoria, México*, México, 1999.

título de condes de Santiago de Calimaya, poseían importantes tierras dedicadas a este cultivo, hasta el punto de ser conocidas con el nombre de el “Olivar del Conde”³⁷. En todos estos casos y otros nuevos que vayan aflorando la documentación notarial ha demostrado su validez para indagar en el conocimiento de estos personajes y en sus actividades económicas. Testamentos, inventarios de bienes, tasaciones, etc. se revelan como fuentes de gran utilidad para avanzar, según el esquema apuntado, en el perfil de muchos olivareros y sus tierras. Con este mismo objetivo tampoco debe menospreciarse la información contenida en las actas de cabildo sobre el particular.

Cabe plantearse asimismo si estas propiedades estaban en manos de españoles o si, por el contrario, los indígenas fueron también dueños de olivares. En Tacubaya existen evidencias de que así ocurrió, citándose el caso del cacique indio Pablo Buenavista³⁸. La situación parece repetirse en las tierras peruano-chilenas donde no faltan datos de propietarios indígenas en la descripción que fray Reginaldo de Lizárraga realizó de aquellos valles a principios del siglo XVII³⁹. No obstante, se trataría de casos excepcionales y nunca una pauta generalizada que la investigación deberá confirmar o no. Otra vertiente de estudio trataría de valorar la presencia de la mujer, como propietaria, en la actividad olivarera. Son muy frecuentes los casos en los que una mujer figura como titular y cabe preguntarse sobre su significado, papel desempeñado, medio de supervivencia económica, capacidad de gestión y otros aspectos que le permitieron alcanzar el máximo protagonismo.

Mano de obra, procedencia y condiciones laborales

La explotación del olivar requería del concurso de mano de obra, cuyo número dependía de la cantidad de olivos y de las dimensiones de la finca. Sólo en las pequeñas chacras y huertos el dueño y su familia se encargaban de las diferentes tareas propias del cultivo: preparación de la tierra, riego, recogida de aceituna, poda, etc. En general, las necesidades laborables no eran excesivas a lo largo del año; ahora bien, tenían un alto grado de temporalidad al concentrarse su demanda en la época de recogida de la aceituna. En las propiedades de mayor extensión los españoles podían recurrir a mano de obra indígena, aunque no faltan referencias a la presencia de esclavos negros. Cabía la posibilidad de

37. María del Carmen Reyna, “La hacienda y molino del Olivar del Conde”, en Celia Maldonado y María del Carmen Reyna (coords), *Tacubaya, pasado y presente I*, México, 1998, págs. 81-90.

38. Martha Eugenia Delfín Guillaumin, “Los olivares de Tacubaya...”, art. cit.

39. Reginaldo de Lizárraga, *Descripción del Perú, Tucumán, Río de la Plata y Chile* [1908], Madrid, Historia 16, Crónicas de América, 1987, Libro I.

que los trabajadores indígenas estuvieran asentados en la misma hacienda o que se trasladaran a ella en el tiempo de cosecha; en ambos casos trabajaban como jornaleros⁴⁰. Quedaría por dilucidar hasta qué punto hubo una política de repartos de indios para estas tareas y, en su caso, establecer una valoración numérica.

Los trabajos que desempeñaban eran los propios de la actividad olivarera. Francisco Henríquez nos ha proporcionado un ejemplo de los mismos extraído de la hacienda de José Calderón en el valle de Azapa, cuyo detalle se reproduce en la tabla 1⁴¹.

Tabla 1. Actividades realizadas por los trabajadores en la hacienda Calderón en el periodo 1781-1782

Actividades	Hombres
Saca y limpia primera de la acequia principal	9
Roza del olivar	84
Poda del olivar	29
Saca de dentro del olivar el chiñe y la ramazón	16
Saca de la acequia del olivar de arriba la principal	14
Ayudar a limpiar la acequia del manantial	7
Limpia de la acequia regadera de todo el año	57
Riego	32
Recojo de aceituna de 1781	133
Cargar sal	11
Moler sal	16
Cargar aceituna al molino	7
Moler aceituna	18
Peón de leña para el molino	6
Mayordomo que asistió a la molienda	6
Mayordomo para recoger la aceituna	16
Recojo de la aceituna	60
Cargar la sal	8
Moler sal para la aceituna	3
Moler aceituna	9
Cargar la aceituna al molino	8
Cortar leña para el molino	3
Mayordomo que asistió al molino	3
Mayordomo en el recojo de la aceituna	4

40. Jorge Hidalgo L., “Algunas notas para la historia del olivo...”, art. cit., págs. 39-40.

41. Francisco Henríquez, “Productos y organización técnica...”, art. cit., pág. 131.

En la medida que nuevos estudios vayan proporcionando información de similares características sobre otras propiedades, regiones y épocas será posible establecer conclusiones más determinantes acerca de la modalidad de la mano de obra empleada y del tipo de actividades que desempeñó.

Aspectos tecnológicos

Al tratarse de un cultivo procedente de España, cabe pensar que las técnicas de explotación fueron igualmente trasvasadas. El nivel de conocimientos actual así lo confirma, habida cuenta que la tecnología usada en los olivares americanos siguió las pautas de la practicada en las fincas andaluzas⁴². Los tratados de agrónomos y botánicos también dejaron sentir su influencia, destacando sobre todos ellos la obra de Alonso de Herrera, publicada por primera vez en 1513 y llamada a tener una gran influencia posterior⁴³. No obstante, la singularidad del medio donde se aplicó, la precariedad de recursos y otros condicionantes que entorpecían su desarrollo dan pie para proponer algunas hipótesis que arrojen luz sobre el nivel de adaptación de dichas técnicas al nuevo entorno geográfico o calibrar el peso de la influencia de la tradición agrícola indígena sobre un cultivo hasta entonces desconocido para ella. La documentación disponible para el estudio de los métodos de cultivo es pobre y, por tanto, exige un esfuerzo de prospección notable. Sin duda, para la plantación del árbol en América se siguió la técnica española de la siembra de ramo o barbados, que “se hacen de los pimpollos que echa la oliva al pie”⁴⁴. Cuenta Cobo al respecto, aunque con cierta exageración, que Gonzalo Guillén “comenzó a vender los renuevos y barbados que iba echando [su olivo], los cuales se vendían a muy subido precio, de suerte que en muy breve tiempo le valieron de cuatro a cinco mil pesos”⁴⁵. Del mismo modo se practicó la técnica del injerto, de tradición árabe, especialmente para conseguir que el árbol fuese productivo. Este método consistía en unir varetas de olivo en ramas nativas afines⁴⁶. Garcilaso dejó también constancia

42. Laura María Iglesias Gómez, *La transferencia de tecnología agronómica de España a América (1492-1598)*, 2007, págs. 226-227.

43. Alonso de Herrera, *Agricultura General* [1513], Madrid, Servicio de Publicaciones del Ministerio de Agricultura y Pesca, 1981. El autor ofrece una descripción pormenorizada de todas las técnicas que precisa el olivo desde su siembra hasta la recolección de la aceituna, poda, obtención de aceite, etc. Véase de su tratado el libro III, capítulo XXXV con el título “De las olivas y acebuches, aceitunas, aceites y alpechín”, págs. 234-246.

44. *Ibidem*, pág. 236.

45. Bernabé Cobo, *Historia del Nuevo...*, *op. cit.*, pág. 394.

46. Pedro Mártir de Anglería, *Décadas del Nuevo Mundo* [1530], Madrid, Ediciones Polifemo, 1989, Década II, cap. IX, pág. 149.

de ello al señalar que el olivo agarraba bien en el *quishuar*, de características muy similares⁴⁷.

De todos los cuidados que requería la planta, el riego era el más importante lo que a su vez exigió un gran esfuerzo para captar toda el agua necesaria. Jorge Hidalgo ha llamado la atención sobre la problemática del agua en relación con los olivos⁴⁸. De sus observaciones cabe retener dos ideas que pueden desembocar en investigaciones fructíferas. Una de ellas atendería a la existencia de conflictos entre los hacendados por el uso del agua ante la escasez de la misma. Un estudio a fondo de esos pleitos y de cuantos puedan documentarse arrojaría indudable luz sobre las técnicas de riego, además de airear otros intereses particulares. Por su parte, Francisco Henríquez ha insistido en esta misma línea con nuevos estudios centrados en los problemas surgidos entre los hacendados del mismo valle de Azapa por el aprovechamiento del agua, poniendo de manifiesto, además, el valor que adquirirían todas aquellas actividades vinculadas con los sistemas de irrigación⁴⁹. La otra investigación se ocuparía de profundizar en las tecnologías puestas al servicio de unas prácticas de riego más eficaces y las inversiones realizadas para tal fin. Sistemas de embalse, canalización y conducción de agua, así como el volumen de capital invertido en estas obras y su procedencia son materias de estudio, todas ellas de indudable interés historiográfico, pendientes de resolver. Por lo que se refiere a la región peruana apenas se han dado los primeros pasos a pesar de que, como escribiera Cobo, todos los olivares “son de regadío, en unas partes, porque nunca llueve, como en estos valles marítimos, y en las que llueve, por no ser el agua del cielo suficiente”⁵⁰. Existe aquí para el historiador interesado un amplio campo todavía sin explorar. Otro tanto cabe decir para la situación del olivar novohispano. Sin menosprecio de otras fuentes documentales, se apuntan las generadas por los cabildos por ser éstos parte interesada en muchas de estas cuestiones.

Las restantes actividades poca novedad ofrecen desde el punto de vista tecnológico. La roza de la tierra con arado, el abonado, la recolección de la aceituna (ya sea con vara o a mano) o la poda seguían las pautas trazadas por la tradición europea. Mención aparte merece el proceso de elaboración de aceite a partir de la aceituna recogida. Sobre el mismo ya han avanzado información

47. Inca Garcilaso de la Vega, *Comentarios Reales...*, op. cit., pág. 260. “Ha habido españoles tan curiosos en agricultura... que han hecho injertos de árboles frutales de España en los frutales del Perú, y que sacan frutas maravillosas con grandísima admiración de los indios... Podrían también los agricultores (si no lo han hecho ya) injertar olivos en los árboles que los indios llaman *quishuar*, cuya madera y hoja es muy semejante al olivo, que yo me acuerdo que en mis niñeces me decían los españoles (viendo un *quishuar*): El aceite y aceitunas que traen de España se cogen de unos árboles como estos”.

48. Jorge Hidalgo L., “Algunas notas para la historia...”, art. cit., pág. 34 y ss.

49. Francisco Henríquez, “Productos y organización técnica...”, art. cit., pág. 132.

50. Bernabé Cobo, *Historia del Nuevo...*, op. cit., pág. 395.

precisa tanto Jorge Hidalgo como Francisco Henríquez en sus respectivos trabajos citados. Las fases sucesivas de producción y las técnicas empleadas han sido suficientemente descritas y no parece que existieran demasiadas diferencias entre unas regiones y otras. No obstante, sería deseable disponer de un mayor número de descripciones al respecto para poder confirmar la homogeneidad en toda América de las técnicas de obtención del aceite. Por otra parte, los molinos (su fábrica, infraestructura, tecnología...) ofrecen un buen tema de investigación para el que, además de las fuentes escritas, los testimonios arqueológicos pueden ser de gran ayuda. Paralelamente se impone abordar el costo económico del procesamiento de la aceituna, incluidos los insumos en los molinos de aceite y su mano de obra.

Impacto ecológico

De un tiempo a esta parte, la ecología ha irrumpido con fuerza en el análisis histórico y consecuencia de ello es la ingente bibliografía existente en torno a esta temática. Desde los estudios sobre el impacto ecológico de la conquista hasta los derivados de las distintas actividades puestas en práctica en América, lo cierto es que el interés por los cambios observados en los ecosistemas del Nuevo Mundo ha sido asumido ya por el historiador como parte de su quehacer en el marco del debate académico⁵¹. De este modo, las explotaciones mineras, la introducción de la ganadería, la urbanización o las grandes obras de infraestructura han llamado su atención por la profunda capacidad de transformación medioambiental que conllevan⁵². El trasvase de plantas no es ajeno a este fenómeno y algunas de ellas, como la caña de azúcar, tuvieron una incidencia decisiva. Este artículo no podía dejar de preguntarse, desde esta perspectiva, qué papel cupo al olivo en este proceso y, al mismo tiempo, insistir en las posibilidades de investigación que aguardan en esta dirección. Al tratarse de un cultivo de extensión reducida, en regiones muy localizadas, su impacto ecológico debió limitarse solamente a las áreas afectadas. Justo L. del Río en un intento de abordar esta problemática poco añade sobre el particular⁵³. Por tanto, el investigador tiene ante sí un campo

51. Sirvan como referencia los trabajos de Alfred Crosby, *Imperialismo ecológico. La expansión biológica de Europa, 900-1900*, Barcelona, Crítica, 1988; Nicolo Gligo, *La dimensión ambiental en el desarrollo de América Latina*, Santiago de Chile, NU-CEPAL, 2001; Nicolo Gligo, y Jorge Morello, "Notas sobre la historia ecológica de América Latina", *Estudios Internacionales*, vol. 13, 49 (1980), págs. 112-148.

52. Para un acercamiento general al tema véase Antonio Elio Brailovsky, *Historia ecológica de Iberoamérica: de los Mayas al Quijote*, Buenos Aires, 2006.

53. Justo L. del Río, "La transformación ecológica indiana", en Joaquín Fernández Pérez e Ignacio González Tascón (eds.), *La agricultura viajera. Cultivos y manufacturas de plantas industriales y alimentarias en España y en la América virreinal*, Madrid, Real Jardín Botánico, 1990, págs. 15-35.

libre para formular sus propuestas. Varias serían las hipótesis de trabajo entre las que se sugieren las siguientes: a) detectar hasta qué grado las tierras destinadas al olivo fueron restadas a los cultivos indígenas y qué consecuencias se derivan de ello; b) calibrar el impacto que tuvieron sobre el terreno los recursos hídricos implementados para las fincas olivareras; b) analizar las herramientas empleadas en las faenas agrícolas y hasta dónde sustituyeron a las indígenas; c) estudiar los molinos de aceite como agentes transformadores del paisaje y de la cultura de su entorno; y d) averiguar cómo el consumo de aceitunas y de aceite de oliva afectó a los hábitos alimenticios de aquellos habitantes y en qué medida dicho consumo se generalizó entre la población indígena local.

Producción y comercialización

Cuantificar la producción olivarera y analizar el destino que se le dio constituyen dos objetivos fundamentales de la investigación. Ciertamente es que la precariedad de las fuentes representa, una vez más, un serio obstáculo para su logro; el estudioso debe solventarlo con un esfuerzo añadido indagando en todos los archivos a su alcance. Como se ha señalado, la explotación del olivo, su producción y consumo prácticamente quedaron circunscritos al ámbito local, casi doméstico. Hoy por hoy carecemos de cifras que reflejen, ni siquiera de forma aproximada, la producción de este sector. La mayor parte de la información disponible se limita a valoraciones genéricas que carecen de rigor científico. Además, en aquellos casos en los que existe base documental las referencias aportadas son extremadamente particulares, reducidas a alguna finca concreta o a una cosecha determinada.

El jesuita Cobo se atreve con una valoración genérica y apunta el dato de que la producción de aceituna en tierras peruanas experimentó un crecimiento importante basándose en el hecho de que su precio bajó.

Porque la primera aceituna que se cogió en esta tierra no tenía precio su estima y valor; y sacar en la mesa a un convidado media docena de aceitunas era exquisito regalo. Luego que hubo cantidad dellas para poderse vender por almudes y hanegas, se vendieron a seis pesos el almud, que salía cada hanega a quinientos y setenta y seis reales; y con la priesa que se dieron los vecinos de esta ciudad a plantar olivares, se multiplicaron de manera que por los años de 1596 se vendía el almud a dos pesos; más al presente se suelen vender las aceitunas a dos pesos la hanega. Y esta baja tan grande en su precio ha sido de tan pocos años...⁵⁴.

54. Bernabé Cobo, *Historia del Nuevo...*, *op. cit.*, pág. 394.

En Chile en el último tercio del siglo XVIII el almud de aceitunas se pagaba a tres reales e incluso a cuatro. No debió experimentar su cotización demasiados altibajos, entre otras cosas porque el producto estaba casi siempre fuera de los circuitos comerciales y, por tanto, ajeno a los vaivenes del mercado. En cualquier caso, falta mucho para llegar a conclusiones mínimamente válidas sobre el particular. A la hora de cuantificar el monto de la aceituna producida debe tenerse en cuenta que se trata de un valor condicionado por diferentes factores. Uno de ellos era la propia característica añal del árbol alternando años de buenas cosechas con otros más pobres. Por otro lado, la edad de la planta era determinante, ya que su máximo rendimiento se producía al cabo de varios años. De hecho, el precio de un olivo guardaba relación directa con su tiempo. Una planta joven, todavía sin dar fruto, no valía más de cuatro reales, mientras que ya consolidada y longeva podía cotizarse a 32 pesos o más⁵⁵. Una estimación sobre la producción de aceituna en el norte de Chile a finales del siglo XVIII calculaba que en los mejores años se alcanzaban las 6.000 arrobas anuales⁵⁶.

La aceituna obtenida podía destinarse a su consumo directo, una vez preparada para ello, o bien ser trasladada al molino para la obtención de aceite. El primer caso fue una práctica generalizada desde el principio y así se mantuvo a lo largo del tiempo, según testimonian cronistas y viajeros. Su conservación en salmuera formó parte de los hábitos culturales más extendidos entre los españoles. En cambio, la producción de aceite sólo fue una realidad cuando el aumento de los olivares y el volumen de aceituna lo permitieron, dando origen a una incipiente agroindustria en torno al molino de aceite⁵⁷.

Muchos años —escribió Cobo— pasaron sin que se hiciese aceite, aunque se cogía buena cantidad de aceituna, porque toda se conservaba en salmuera y se vendía en botijas para muchas partes así deste reino como de fuera dél; la cual, como fruta nueva, tenía buena salida, y los que tenían olivares ganaban más vendiéndola desta manera que si hicieran aceite della; hasta que de pocos años a esta parte, habiendo venido en muy grande aumento los olivares y cogiéndose gran copia de aceituna, se comenzó a hacerla aceite, como se hace ya en muchas partes deste reino y muy bueno y en gran cantidad⁵⁸.

55. Pablo Alberto Lacoste, Marcela Aranda, José Antonio Yuri, Amalia Castro y Mario Solar, “La cultura y el cultivo del olivo...”, art. cit., pág. 72.

56. *Ibidem*, pág. 73.

57. Véase Pablo Lacoste, José Antonio Yuri, Marcela Aranda, Amalia Castro, Katerine Quinteros, Mario Solar, Natalia Soto, Cristián Chávez, “Frutales y agroindustria: conservas, aceites y maderas (Chile y Cuyo, 1550-1850)”, *Revista de Indias*, vol. LXXI, núm. 253, págs. 870-872.

58. Bernabé Cobo, *Historia del Nuevo...*, *op. cit.*, pág. 394.

No dejan de ser curiosas las razones que esgrime el jesuita para explicar la comercialización del aceite peruano. En su opinión,

se vende mejor que el que se trae de España, lo uno, porque no hace ventaja en bondad éste al que acá se coge, y lo otro, porque las botijas que se venden aquí del aceite hecho aquí, se dan llenas hasta la boca, y las que se compran traídas de España, se toman tapadas que no sabe uno lo que lleva en ellas y acontece al destaparlas hallarse medio vacías⁵⁹.

Precisar qué porcentaje de la producción olivarera era destinado a la conservación de la aceituna o a la elaboración de aceite es todavía una tarea bien difícil. Con respecto a la producción de aceite, las cifras disponibles ofrecen valores que deben ser considerados como meramente tentativos a falta de otras estadísticas más sólidas. Hacia 1650 la producción de las fincas ubicadas en los alrededores de Lima era estimada en 3.000 arrobas de aceite⁶⁰. El valle de Azapa a finales del siglo XVIII producía entre 7.000 y 8.000 arrobas anuales y en esas mismas fechas el conjunto de los olivares del corregimiento de Arica generaban hasta 40.000 arrobas⁶¹.

Delimitar los canales de comercialización de la aceituna o del aceite es otro objetivo nada fácil de establecer. Se sabe que estos productos tuvieron un uso local y doméstico en su mayoría. La ciudad actuaba como centro principal de comercialización. Eran artículos demandados por una minoría, particularmente por la elite blanca y nobleza indígena dado su elevado coste. Aun así estos géneros podían llegar hasta otras regiones donde eran apreciados. Con anterioridad al siglo XVIII poco es lo que se conoce de la comercialización del aceite, en el caso de que hubiera logrado cierta presencia en los mercados. A la hora de explicar esta situación nunca debe perderse de vista la política de la Corona española nada proclive a fomentar su producción y difusión para evitar la competencia con el aceite peninsular. A lo largo de la centuria ilustrada algunos centros productores demostraron ya su capacidad para la exportación, creando redes de tráfico dignas de tenerse en cuenta. Arica, una de las zonas mejor conocidas, puede ser un referente para futuras investigaciones. En este sentido, la atención iría dirigida al principal enclave olivarero novohispano, Tacubaya, para analizar la naturaleza y alcance de sus mercados. Del mismo modo, la producción peruana está demandando un estudio semejante.

59. *Ibidem*, pág. 395.

60. Justo L. del Río, "La transformación ecológica...", art. cit., pág. 24.

61. Francisco Henríquez, "Productos y organización técnica...", art. cit., págs. 134-135.

Usos alternativos del olivo

Todo lo hasta aquí expuesto dibuja un panorama bastante sugerente para nuevas investigaciones relacionadas con el olivo. Sin embargo, no agotan el abanico de posibilidades que el historiador tiene ante sí. Bajo el epígrafe de usos alternativos del olivo se adivinan otras cuestiones nada desdeñables desde el punto de vista historiográfico. Tradicionalmente considerado este árbol en relación directa con su fruto, la aceituna, o indirecta con el aceite de oliva, la investigación se ha venido centrando de forma preferente en ellos. Pero qué decir del aprovechamiento maderero que representa. Qué implicaciones culturales pueden extraerse de su carácter simbólico, ritual, decorativo. Escudriñar en las fuentes noticias de esta naturaleza es una labor bastante compleja. Sin duda, han de existir documentos al respecto y deben aparecer a poco que el historiador se acerque a los archivos con la debida atención y consciente de lo que está buscando. Las crónicas y los libros de viajes pueden facilitar el camino con datos útiles y de interés tras una lectura detenida.

El siempre observador y meticoloso Bernabé Cobo ofrece pistas sobre la importancia de la madera del olivo hasta el punto de “tenerse por no menor utilidad su leña que su fruto”.

Los provechos —escribe refiriéndose a Lima— que ha acarreado el olivo a esta tierra son muchos y de consideración; porque ultra del mucho aceite que ya se hace... y de la aceituna que se gasta, la provee también de leña. Especialmente a estos llanos, donde es grande la falta que hay de ella, respecto de no llover; y para suplir esta necesidad, se plantan muchos olivares⁶².

Pero además de emplearse como combustible, la madera de olivo era estimada también en la construcción de naves⁶³ viviendas y otras construcciones. Un ejemplo de esta aplicación lo proporciona la descripción de un trapiche de moler metales de oro situado en la hacienda Marquesa Baja en La Serena, al norte de Chile:

62. Bernabé Cobo, *Historia del Nuevo...*, *op. cit.*, pág. 395.

63. Jorge Hidalgo L., “Algunas notas para la historia...”, *art. cit.*, pág. 46. El autor se refiere a la construcción de barcos en el puerto de Arica donde era utilizada para determinadas piezas de la embarcación. Véase también Pablo Lacoste, José Antonio Yuri, Marcela Aranda, Amalia Castro, Katerine Quinteros, Mario Solar, Natalia Soto, Cristián Chávez, “Frutales y agroindustria...”, *art. cit.*, págs. 872-882.

encatrado de vigas de sauce y olivo sus pilares, uno de algarrobo y tres de olivo, y las dos vigas de arriba son de sauce y las dos de traviesa son de peral, los puntales son de olivo, el rodezno es de algarrobo...⁶⁴.

La connotación simbólica de la planta es muy antigua, especialmente la que identifica la rama de olivo con la paz. Tradicional es asimismo su valor ornamental y decorativo. No sólo el mismo árbol con sus pies retorcidos, majestuosos, exponentes de larga vida, sino también sus varetas usadas a modo de ramos en festejos lúdicos o religiosos. Su simbología alcanza otras interpretaciones, tal como ha sugerido recientemente Lacoste, y que no deben pasarse por alto. Se trata de entender el olivar como un instrumento de renta, idóneo para asegurar el futuro de las hijas a través de la dote; en estos casos con el valor añadido de actuar como una renta a largo plazo y no como un bien de consumo inmediato (ajuar, ropa, etc.)⁶⁵. Los ejemplos con que ilustra esta propuesta son muy sugerentes y animan a profundizar en este campo. Sus reflexiones merecen, desde luego, toda la atención:

En el espacio colonial, los dueños de las chacras, fundos y haciendas encontraron en el olivo algo más que un árbol frutal: lo valoraron como un símbolo, que significaba más que el objeto material en sí, pues incluía un mensaje. El olivo era un medio de preservar la tradición familiar, era prenda de afecto, gratitud, devoción y respeto por los diferentes miembros de las familias, sobre todo las mujeres amadas, incluyendo parejas e hijas, legítimas e ilegítimas, libres o esclavas. El olivo, sus frutos (aceitunas) y sus productos derivados (aceite), contribuyeron a construir y consolidar lazos emocionales y afectivos que, en su expresión material, significaba un instrumento de renta vitalicia para las generaciones siguientes⁶⁶.

CONSIDERACIONES FINALES

Muchos son los retos de investigación que el historiador tiene ante sí a la hora de acercarse al tema del olivo en la América colonial. Las propuestas reseñadas en estas páginas ofrecen algunos de los caminos a seguir. En este sentido las páginas que anteceden no son más que una sugerencia sobre las posibles líneas de estudio que pueden acometerse para el enriquecimiento del

64. Eduardo Cavieres F., *La Serena en el siglo XVIII. Las dimensiones del poder local en una sociedad regional*, Valparaíso, Universidad Católica de Valparaíso, 1993, pág. 41

65. Pablo Alberto Lacoste, Marcela Aranda, José Antonio Yuri, Amalia Castro y Mario Solar, "La cultura y el cultivo del olivo...", art. cit., págs. 80-81.

66. *Ibidem*, pág. 91.

debate académico. De ninguna manera pretenden ser únicas y exclusivas; más bien se trata de propuestas encaminadas a poner de relieve un evidente vacío historiográfico y a espolear, por consiguiente, a su reparación. Algunas de las temáticas esbozadas ofrecen ya perfiles bien definidos por lo que es factible precisar sus probables contenidos. Otras quedarían a la espera de concreción a medida que la investigación progresara y dejara ver nuevas posibilidades de análisis. Las primeras tendrían ya la consideración de líneas prioritarias y, por tanto, centro de atención inmediata del historiador. Las segundas quedarían a expensas de los resultados de aquéllas y, en principio, difíciles de detallar en este momento. No se oculta la dificultad que representan las fuentes a la hora de emprender una investigación como la que se propone; sin embargo, no es razón para desistir sino, al contrario, para agudizar el ingenio y saber mirar con otros ojos la documentación que está esperando.