

El olivo en la cultura mediterránea

M. Bueno Sánchez, M. Bueno Lozano
2.ª edición. Madrid: Ergon, 2011; 141 páginas

La primera edición de esta bella monografía del año 2008, del Prof. Manuel Bueno, a muchos nos supo a poco. Por ello, hemos recibido con especial agrado esta segunda versión, a la que es fácil aplicar el tópico de obra corregida y aumentada, en gran parte por la ayuda del segundo autor, su hijo Manuel Bueno Lozano, que comparte con su padre el afán y la práctica docente en la Universidad de Zaragoza y el amor a este árbol, el olivo, tan útil como mítico. Alcanza así 141 páginas y aumenta las figuras hasta 36, incluyendo una buena bibliografía. Su lectura resulta atractiva, ya que los autores han sabido adaptar la redacción y el estilo literario a un contenido tan diverso.

Empieza con una descripción detenida del protagonista del libro, el olivo, para seguir presentando datos históricos, su aparición en el arte, el significado para el Mediterráneo y el renovado interés por los aspectos saludables del aceite de oliva como componente importante de la dieta mediterránea, sin olvidar la descripción de algunos olivos singulares, la frecuente aparición del olivo en el nombre de los pueblos, en la heráldica y, sobre todo, en los apellidos de la Península Ibérica y otros países, y su reproducción con motivo de emisiones de sellos, naipes y monedas. No podía faltar la mención al relevante papel del aceite de oliva en la gastronomía, tanto clásica como moderna, en el mismo plano que el turismo, las corridas de toros, las conmemoraciones religiosas o la moda. Van salpicando cada capítulo y cada frase continuos datos curiosos y anécdotas. La selección de textos literarios, unos antiguos y otros contemporáneos, es en verdad emotiva, al menos para los que compartimos la sensibilidad sobre este tema.

La lectura del libro de los profesores Bueno Sánchez y Bueno Lozano es una formidable excusa para pasar un rato agradable, así como una obligación para los que deseen saber un poco

más sobre la *Olea europaea*: desde sus formas de cultivo hasta su genoma, disfrutando con los platos culinarios que incluyen el aceite como componente básico, sus huellas en la pintura y el arte, las modalidades de cultivo y comercialización y tantos otros aspectos, todo ello resaltado por una cuidada edición a cargo de Ergon.

Y no digo más a los amables lectores de *Acta Pediátrica Española*, ya que he tenido el honor de redactar el prólogo de esta segunda edición. Digo en él que me emociona y me encanta hablar sobre el olivo, y no es un deseo pasajero. Hasta los 30 años viví en Andalucía, y allí, a poco que se separara uno de la ciudad interior, se encontraba con sus campos de verdes y plateados árboles, un verdadero océano de olivos, que no ha dejado de aumentar como un *tsunami* benéfico, que aún la cultura hispánica con el poso profundo dejado por la árabe. Ni siquiera junto al mar, que también crea dependencia, me fue fácil olvidar el milenarismo árbol mediterráneo. En Cádiz dirigía la Escuela Departamental de Puericultura en un edificio llamado «El Olivillo». En Barcelona, mi residencia tiene en un costado varios naranjos y en otro cuatro acebuches, padres y aprendices de olivo. Además, todo esto evoca el mestizaje de nuestra tierra: el aceite árabe es el fruto dorado de la oliva romana.

En el prólogo citado intento resaltar merecidamente no sólo el contenido del libro, sino la personalidad de los autores, a quienes pretendo honrar de este modo, lo mismo que ellos me distinguen con una amistad tan larga como mi dedicación a la pediatría. Enhorabuena a los editores y a los autores.

M. Cruz Hernández
Catedrático de Pediatría. Profesor Emérito
de la Universidad de Barcelona