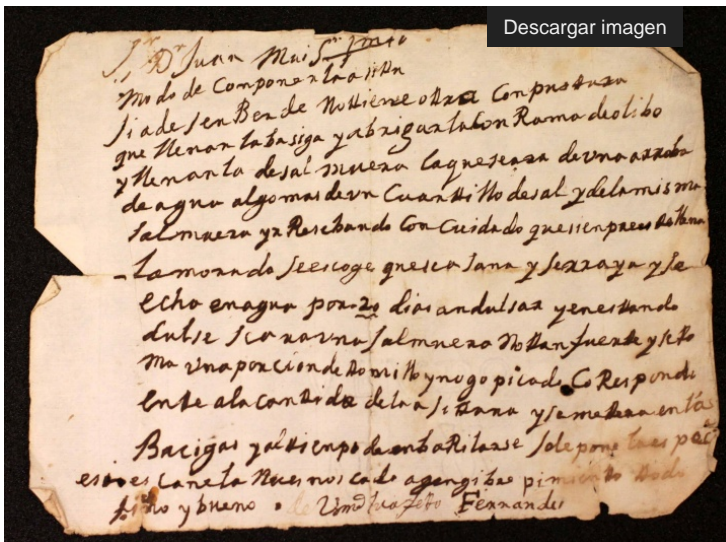


jueves, 28 de septiembre de 2017

ES EL TIEMPO DEL VERDEO



En septiembre, cuando asoma el otoño, empieza por tierras de la provincia de Sevilla, el verdeo de la aceituna. Labor agrícola muy extendida por la campiña sevillana, en la que destaca el pueblo de Arahal que celebra en estos días su Feria del Verdeo, la más importante de la localidad, con motivo de la recolección de la aceituna. Para ampliar información sobre esta Feria se puede consultar

<http://www.memoriavisualdearahal.com/los-origenes-de-la-fiesta-del-verdeo/> [
<http://www.memoriavisualdearahal.com/los-origenes-de-la-fiesta-del-verdeo/>]

La primera aceituna que se recoge en estas fechas es la de mesa, cuyo proceso de elaboración en España es el resultado de la combinación de la tradición y de la moderna tecnología, una tradición que se remonta incluso al siglo I de nuestra era. Pero en cada lugar e incluso en cada casa, en especial en Andalucía, hay una forma de preparar el aderezo de las aceitunas, que ha sido transmitido en muchos casos por vía oral o en recetas caseras y heredado de padres a hijos.

Es el caso de esta carta, una pequeña misiva, que traemos hoy y que forma parte de los fondos del Archivo de la Diputación de Sevilla (Miscelánea, leg. 8). En ella un tal Fernández se dirige al señor Juan, en la que explica el “modo de conponer la asituna”. El documento carece de fecha pero podemos datarla en el siglo XVIII, por su grafía. La escritura es de difícil lectura, por lo que hemos considerado oportuna su transcripción. Las evidentes faltas de ortografía creemos que pueden responder a la falta de habilidad escritora del firmante.

Fernández expone dos tipos de aderezo para la aceituna, si es verde en salmuera, y si es morada, hay que rayarla, ponerla también en salmuera, para añadirle finalmente una serie de “especies”. Lo más interesante de las indicaciones es documentar la pervivencia a lo largo del tiempo de las formas de preparar la aceituna de mesa para su consumo.

Transcripción:

Sr. D. Juan

Mui Señor mío

Modo de conponer la asituna



Servicio de Archivo y Publicaciones

Si a de ser berde no tiene otra conpostura que llenar la basiga y abrigarla con rama de olibo y llenarla de salmuera, la que se ará de vna arroba de agua, algo más de vn cuartillo de sal, y de la misma salmuera yr resebando con cuidado que siempre esté llena.

La morada se escoge que sea sana y se rraya y se echa en agua por 20 días andulzar y en estando dulce, se ará vna salmuera no tan fuerte, y se toma vna porción de tomillo, ynogo picado, correspondiente a la cantida de la asituna y se meterá en las bacigas, y al tiempo de enbarrilarse se le pone la especie, esto es canela, nuez moscada, agengibre, pimiento. Todo fino y bueno.

De vuestra merced su afeto, Fernández