

Ejemplar de Acebuche en un bujeo
del macizo del Algibe, Málaga



Acebuche

Olea europaea L. Var. sylvestris. Olea oleaster. Brot

NOMBRE VULGARES

Olivo silvestre (olivo bravío u olivera brava, olivo u olivera montés, olivo u olivera borde/borda), oleastro/olivastro/ullastre, acebuche (acehuche o aceúche, azuche, junto conzambujo y sus variantes: zambujeiro, zambuyu, zambuñu), bordizo (Aragón), rabellot. Sema, en arameo, significa “oliva” (el fruto) y este puede ser el origen ancestral de “semilla”.

La palabra acebuche procede del hispanoárabe *az-zabbuúg*, que puede tener origen bereber. La palabra olivo procede del latín vulgar *olivus*, derivado del clásico *oliva*, término usado tanto para el árbol como para el fruto. En griego era *kotinós*, que es probablemente la raíz del nombre antiguo de una de las islas que constituían el actual Cádiz: Ktinoussa.

DEL ACEBUCHE AL OLIVO

Se suele decir que el acebuche es el padre de todas las variedades y los numerosos cultivares de olivos (más de cien razas y formas solo en Andalucía), obtenidos por selección y mejora genética que se remonta a unos 100 000 años, en que el ser humano ya conocía, recolectaba y transformaba las olivas o aceitunas en el norte de África para varios usos, incluido el consumo. El acebuche u olivo silvestre

debió de dominar como especie hasta hace 20 000 años, iniciándose el cultivo de olivos seleccionados o mejorados para la producción de aceituna hace unos 7 000 en la región mediterránea. Se asegura que hace 5 000 años ya se comercializaba su fruto en Creta y en la cuenca del Nilo.

La larga convivencia entre el acebuche y el olivo ha generado mucha información y confusión sobre una y otra estirpe, entre el olivo silvestre y la multitud de variedades actuales de olivo especializadas para la producción de diferentes calidades de aceite y de aceitunas de mesa. Las variedades más resistentes se obtienen por injerto del olivo domesticado sobre el acebuche.

La evolución desde el acebuche al olivo ha sido larga, compleja y rica en peculiaridades. Muchos expertos y olivareros actuales hablan de la reversibilidad de este proceso. Cuando los olivares cultivados en España en terrenos en pendiente y poco fértiles se ha empezado a abandonar, el olivar comienza a *asilvestrarse* y se dice que el olivar “*se está acebuchando*” porque los árboles silvestres y cimarrones comienzan a tener parecidos con el acebuche; a su vez, la invasión de matorral mixto en estos olivares degradados y envejecidos (a menudo con ejemplares

Gregorio Montero
Cesar López-Leiva

puntisecos y de escaso vigor) crea una fisonomía semejante a la de un *acebuchar* espontáneo.

Esta ligazón íntima entre acebuche y olivo se pone de manifiesto en el libro V de la Odisea. Se dice que cuando Ulises fue arrojado a tierra encontró un olivo silvestre dentro del cual había crecido otro olivo cultivado, y aparecen estos versos simbolizando la unión:

*Debajo de dos aceitunas brotaron de la misma raíz
un olivo silvestre y otro de linaje de buena raza
tan densos que crecieron juntos para siempre, enredados uno al lado del otro.*

De hecho, el taxon *Olea europaea* subsp. *europaea* incluye el acebuche y el conjunto de los olivos cultivados. La variedad *sylvestris*, el acebuche propiamente dicho, tiene la drupa (acebuchina) más pequeña, azul o glauco-negruzca a la madurez, con mesocarpio muy escaso, poco oleoso y hueso muy duro. Sin embargo, según algunos estudios, el olivo (var. *europaea*) procedería, por selección de cultivo milenario, de *Olea europaea* L. subsp. *cuspidata*, originaria de Asia meridional y suroccidental, en montañas desde Arabia a la India (faldas del Himalaya) (Ruiz de la Torre, 2006).

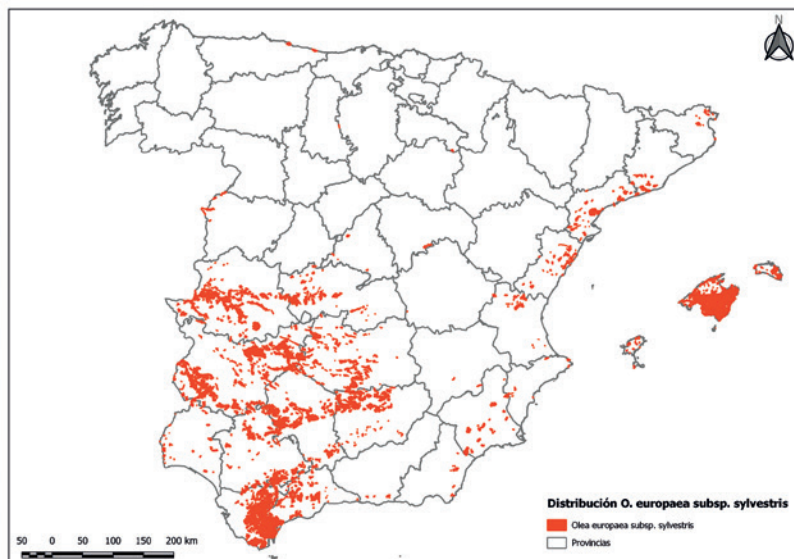
El acebuche florece en mayo y junio y maduran los frutos en otoño e invierno. Es especie heliófila y termófila, de crecimiento lento y gran longevidad. Emite en todas las edades numerosos retoños y renuevos muy vigorosos y así puede mantenerse la vida de la cepa prácticamente por tiempo indefinido, frente al hacha, el fuego y el diente del ganado.

DISTRIBUCIÓN Y ECOLOGÍA

El acebuche se reparte por el sur de Europa, suroeste de Asia y norte de África. En España abunda en arbustados y matorrales tanto silicícolas (manchas) como calcícolas (garrigas, marinas mallorquinas) en Andalucía, Extremadura, Castilla-La Mancha, Murcia, Valencia, Cataluña, Bajo Aragón (Ruiz de la Torre, 2006) y Baleares, formando matas arbustivas y salpicado como arbolillo aislado. Cuando crece en buenas condiciones de suelo y humedad edáfica alcanza porte arbóreo de 7-8 metros de altura y más de 70 cm de diámetro, aunque el grosor se ve muchas veces aumentado por su capacidad para brotar en la base y a media altura del tronco, los conocidos retoños o chupones, lo que favorece mucho su crecimiento en diámetro que sigue engrosando, de forma algo desproporcionada, en relación a como lo hacen la altura y la anchura de copa, que lo suelen hacer muy lentamente. También se ve en berrocales graníticos en los Arribes del Duero, en los acantilados calizos de la costa cantábrica y, en general, en muchos enclaves de roquedos, peñas, riscos, aparte de en valles de ríos o “machorras”. La subespecie *cerasiformis* es la que se puede observar en Canarias, sobre todo en la isla de Gran Canaria, integrante de las manifestaciones de bosque termófilo junto a lentiscos, almácigos,



Acebuchar sobre roquedos graníticos, mezclado con encina, en los Arribes de Duero. Salamanca.



dragos y palmas, hoy muy escaso, generalmente confinado en grietas de roquedos secos y soleados.

Es especie típicamente mediterránea, pues resiste climas de temperaturas elevadas y períodos de aridez (sequías) más o menos prolongadas, vientos y suelos básicos. Resiste altas temperaturas, sequías y vientos, se mezcla con facilidad con la mayoría de las especies arbóreas y arbustivas del ámbito mediterráneo.

Fig.1.- Distribución del Acebuche en España



neo. Se inserta en los ámbitos zonales de laurifolios, esclerófilos e hiperxerófilos e intrazonales de rupícolas, karstícolas y glareícolas.

Se mezcla con la encina, el alcornoque y los quejigos en las masas de estos y su asociación con el lentisco, la más frecuente, ha constituido, antes de la extensión de la agricultura, el óptimo de la vegetación natural (*"Oleo-Lentiscetum"*) en extensas zonas de España hoy ocupadas por olivares.

USOS

El acebuche, a lo largo de la historia de los pueblos mediterráneos, ha tenido siempre una estrecha relación con el hombre, que ha aprovechado su fruto, su madera y su leña, así como las propiedades bromatológicas de sus frutos y del aceite de estos, además de atribuirle valores simbólicos y sociales.

El gran protagonismo del olivo en todo el mundo ha ido eclipsando la importancia primigenia que pudo tener el acebuche. Los usos medicinales, la importancia del *ramo de olivo* como símbolo de la paz y protección de los hogares cristianos y otras características, se han ido atribuyendo cada vez más al olivo, unas veces por su mayor abundancia y otras porque han aparecido cuando ya el acebuche había perdido preeminencia.

MADERA

Es veteada, con albura blanquecina y duramen amarillo-verdoso-ocre o pardo-rojizo de las más duras y compactas, muy apreciada —sobre todo la de la cepa— para ebanistería de lujo, taracea y tornería, así como para entarimados y parquetes. Es de grano muy fino y buena para fabricar útiles de trabajo como arados, astiles, herramientas de carpintería, radios de ruedas de carros y utensilios para el hogar, entre los

cuales están las hormas de zapatos. Muy densa, fácil de pulimentar y resistente a la pudrición. Se usa incluso para hacer bolillos para encaje, pequeñas imágenes (actualmente se hacen muchas con madera de olivo, dado que su tamaño permite mayores dimensiones). Se siguen usando las ramas delgadas y más rectas de acebuche como varas, bastones o garrotes de pastores (*"al acebuche no hay palo que le luche"*, se dice en Canarias y en otros lugares), y estos cada vez menos por la disminución de la ganadería extensiva. Es muy buena como combustible y se hace de ella un buen carbón.

FRUTO

La aceituna de acebuche (acebuchina) es delgada y con una alta proporción de hueso respecto a su peso total. Al principio es de color verde y, según va madurando, adopta tonos morados para terminar de color negro y a veces cubierta de una capa de pruina grisácea. Es frecuente encontrar algunos ejemplares que producen aceitunas blancas que al madurar van cambiando de verdes a dicho blanco-hueso y no a color negro, como es lo normal (junto al castillo de Monfragüe existen algunos ejemplares de acebuchina blanca). Las acebuchinas dan poco aceite en comparación con las olivas cultivadas (no más de un 10 % frente al 20-25 % de las segundas). Al parecer, el aceite de acebuche se aprovechaba en la antigua Grecia y en Roma por sus propiedades curativas, aunque fue disminuyendo su uso a medida que fue extendiéndose el olivo cultivado.

Desde hace 10-15 años, quizás más, se ha puesto de moda extraer aceite de acebuche, llamado también acebuchina, como el propio fruto. Se aprecia su sabor intenso y su riqueza en antioxidantes como el tocoferol (vitamina E) y en otros esteroides muy be-

A la izquierda. Acebuche sobre suelos graníticos, en el Guijo de Granadilla, Cáceres

A la derecha. Acebuche sobre gneis y cuarcitas en Oliva de Plasencia. Cáceres.

Abajo. Fruto del acebuche.



Tabla1. Producción de aceituna de acebuche (kg/árbol) y clases diamétricas

Clases diamétricas (cm)	Kg de aceitunas/árbol ⁽¹⁾
5	-
10	1,07
15	2,52
20	3,87
25	5,13
30	6,30
35	7,37
40	8,34
45	9,22
50	10,00
55	10,69
60	11,29
>60	12,5

(1) Datos de acebuchales andaluces (Montero et al., 2015)

neficiosos para la salud cardiovascular. En Levante, Murcia y Andalucía existen empresas productoras y comercializadoras de acebuchina, que lo ofrecen como aceite de lujo a precios muy altos. El aceite de acebuche es “*el oro que esconde el olivo silvestre*”, según anuncian algunos eslóganes comerciales. La producción de acebuchina por árbol es muy baja, al menos en acebuches no cuidados para ese fin. Existe poca información sobre ello, únicamente algunos datos referidos a acebuchales de Andalucía (Tabla 1).

Otro aprovechamiento de la aceituna del acebuche, quizá el principal en la actualidad, es el que realiza la fauna silvestre para su alimentación (sobre todo, jabalíes). La ganadería extensiva: cabras, ovejas, vacas negras de lidia y mostrencas, cerdos... también aprovechan las acebuchinas y el ramón.

En la diseminación intervienen distintas aves (zorzales, estorninos y, sobre todo, rabilargos). Otras aves más pequeñas (pinzones, currucas, petirrojos) comen la pulpa.

ACEITE

El aceite de oliva se ha empleado en la región mediterránea como conservante y, por el alto valor culinario, es componente básico de la dieta (fritos, ensaladas, salsas y numerosos guisos). Se usó para la iluminación de candiles y tiene aplicaciones dermatológicas (en piel y cabello).

VALOR ORNAMENTAL

El acebuche resiste, por su capacidad de rebrote, podas y recortes y es muy apto para la formación de setos, sobre todo en Italia.

EL ACEBUCHÉ EN LA MITOLOGÍA Y LA RELIGIÓN

Nombrado frecuentemente como olivo silvestre, el acebuche aparece con mucha frecuencia en la mitología griega y romana y en el Antiguo Testamento. Así aparecen el olivo silvestre de *Témenos*, el del mercado de *Magara*, el *mazo de Heracles*, que fue arrancado



Madera de Acebuche mostrando su duramen y albura con sus tonalidades características.



Abajo. Olivar acebuchado en Palma de Mallorca



de un olivo silvestre, y muchas más referencias que se pueden encontrar haciendo mención del acebuche en las coronas de las Olimpiadas o al aceite de esta especie para *ungir* a los dioses y a los héroes.

Las lámparas de aceite son elemento presente en los templos de las tres religiones monoteístas. El olivo es imagen del pueblo judío, pues resiste daños e intentos de erradicación. El acebuche y el olivo se toman por los cristianos como imagen de los “gentiles”, como cepa que puede ser injertada (en este caso, en la religión mosaica).

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Font Quer, P. 1988. El Dioscórides renovado. Ed. Babor, 1035 pp. <https://es.Wikipedia.org>. Olea oleaster.
- Montero, G., Pasalodos-Tato, M^a., López-Senespleda, E., Ruiz-Peinado, R., Bravo-Oviedo, A., Madrigal, G. y Onrubia, R. 2015. Modelos de selvicultura y producción de madera, frutos, y fijación de carbono de los sistemas forestales de Andalucía. Ed. CSIC. Madrid. Pp.153-396.
- Novak, F.A. 1970. Gran enciclopedia ilustrada de las plantas. Artica. Círculo de Lectores.
- Oria de Rueda, J. A. 2008. Guía de los árboles de Castilla y León. Cálamo. Palencia
- Ruiz de la Torre, J. 2006. Flora Mayor. Ed. O.P. Nacionales, 1755 pp.