

De Olijfboom, Boom der Bomen

Tjerk Miedema



De olijfboom, boom der bomen



Olijfboomgaarden in Spanje

Toen Sophocles in 400 v. Chr. schreef: “*Het tere, groenblijvende loof van de olijfboom heeft reeds menig poëet tot dromen verleid.*”, hadden de mensen aan de Middellandse Zee de olijfboom reeds lang in gebruik genomen en had hij reeds een eeuwenlange traditie achter zich. Geen andere boom is qua economische-, culturele- en historische betekenis met de olijfboom te vergelijken. De olijfboom, ‘s werelds oudste en eerbiedwaardigste boom, wordt het meest geassocieerd met de geschiedenis van de mensheid en de ontwikkeling van de westerse beschaving. Jaren lang stond hij centraal in verschillende religies. Hij is het toonbeeld van levenskracht en werd door de vroegere volkeren als heilig beschouwd, waardoor hij gemakkelijk in veel legenden en mythen een rol kon spelen. In de afgelopen 8000 jaar hebben vooral de Feniciërs, Egyptenaren, Grieken en Romeinen deze bijzondere boom tot ontwikkeling gebracht en reeds vroeg vond handel plaats in olijven en hoogwaardige olijfolie. Deze olie wordt bij miljoenen mensen in de keuken gebruikt en niet meer alleen rond de Middellandse Zee.

De olijfboom, getekend door talrijke citaten

Zelfs bij een eerste onderzoek wordt men verrast door vele citaten en uitspraken over de olijfboom. Ze zijn verweven in verhalen, geschriften en gedichten, gemaakt door beroemde filosofen, schilders, schrijvers, dichters en een Amerikaanse oud-president. Wie wordt er niet nieuwsgierig, wanneer de boom, olijven en de olie als volgt worden getypeerd: - symbool van Vrede; - Griekenland, thuis van de olijfboom; - boom des levens; - de boom der bomen; - de eerste boom onder de bomen; - voorbeeld van levenskracht; - de olijfboom, overlevingskunstenaar; - heer over het landschap; - heilige boom der oudheid; - veteraan onder de planten; - all-round geneesmiddel; - lange geschiedenis van een kleine vrucht; - het vloeibare goud; - vloeibaar goud uit het zuiden; - het groene goud van de Middellandse Zee; - het mediterrane goud; - het vruchtensap der Goden en - goud aan de takken. Deze lijst met uitspraken geeft aan hoe belangrijk deze boom is. Het zijn echter vooral de olijven en de olijfolie, die gedurende de lange periode hun stempel hebben gedrukt.

“De olijfboom is beslist het meest waardevolle geschenk uit de hemel.”

Thomas Jefferson,
Amerikaans President (1801 - 1809)

De boom van de Middellandse Zee

Oorsprong van de olijfboom. De olijfboom is de boom van het Middellandse-Zeegebied, hier ligt zijn geschiedenis en meest in het oog lopende verspreidingsgebied. De olijfboom, die ons heerlijke olijven en een gezonde olie levert, is door mensenhand ‘bewerkt’, is gecultiveerd. De boom behoort net als de es, liguster, sering en jasmijn tot de familie van de olijfachtigen, de Oleaceae. Volgens de laatste naamgeving bestaan er 3 subgenera met 33 olijf-soorten en 9 ondersoorten. De gekweekte olijfboom (*Olea europaea* L.) komt zeer waarschijnlijk voort uit de wilde olijf of Oleaster (*Olea europaea* var *sylvestris*). Deze wilde of verwilderde olijfboom heeft vierkante takken die eindigen in doornen, heeft kleine, lange en harde bladeren en draagt kleine vruchten. Deze wilde vorm blijkt al duizenden jaren te bestaan en komt nog steeds veel voor in het oostelijk deel van de Middellandse Zee, o.a. op het Griekse vasteland, Cyprus, Korfoe en aan de Zwarte Zee en Kaspische Zee. De andere wilde olijf (*Olea europaea* ssp *cuspidata*) treft men aan van Zuid-Afrika tot in China. De olijf is naast de wijnstok, dadel en vijg één van de oudste cultuurplanten van de mens. De indeling van de wilde olijven is aan verandering onderhevig. Tot de synoniemen van de wilde olijf (*Olea europaea* ssp *cuspidata* (Wall. ex G. Don) Cif. horen *O. africana* Mill, *O. chrysophylla* Lamk. (in Afrika en in Ethiopië een heilige boom), *O. ferruginea* Royle (in Azië) en *O. verrucosa* (Willd.) Link. De verwilderde olijf van de Middellandse Zee (*Olea europaea* var *sylvestris*) heeft als bekend synoniem *O. oleaster* Hoffmann. & Link. Een andere ondersoort is *O. cerasiformis* G. Kungel & Sunding (Syn *O. europaea* L. var. *maderensis*). Een bekende afrikaanse soort is *O. capensis*, met als synoniemen *O. hochstetteri* Baker, *O. laurifolia* Lamk. en *O. macrocarpa* C.H. Wright.



Zeer oude olijfbomen, de twee zusters, op een Grieks eiland

De overlevingskunstenaar. De subtropische, groenblijvende loofboom gedijt goed bij veel zon en een dichtbijgelegen zee, groeit zeer langzaam, verdraagt geen erg natte bodem en kan vorst tot zo'n minus 8° à 10° C. verdragen. De boom varieert in hoogte van 1 - 10 m, maar kan soms 12 tot 15 m bereiken. De lichtgrijze stam is vaak open-gespleten, gepokt, gemazeld, gescheurd en vertoont vaak draaigroei. De leerachtige, lancetvormige bladeren zijn van boven donkergroen en van onderen zilverachtig groen gekleurd; ze zitten paarsgewijs, tegenovergesteld aan de tak. De boom vormt dikwijls een nieuwe stam, wanneer de top van de boom aan het afsterven is. Ook na een vorst, waarbij de stam en het cambium worden gehavend, blijkt de boom in staat zich weer te herstellen met nieuwe scheuten. De boom is een voorbeeld van levenskracht. De olijfbomen in Afrika worden doorgaans 20 - 25 m hoog en leveren hout in iets grotere omvang. Botanici zijn van mening, dat een gewone levensperiode van de olijfboom tussen de 300 tot 600 jaar ligt. In het gehele Middellandse-Zeegebied treft men uitgestrekte olijfboomgaarden aan, bijvoorbeeld in Andalusië (Spanje), in Apulië (Italië), Tunesië, op het Griekse vasteland en de vele eilanden. Kreta met de Lasithi vallei en Lesbos hebben omvangrijke prachtige olijfboomgaarden. Op Lesbos groeien alleen al 11 miljoen olijfbomen. In Griekenland staan verschillende bomen, die meer dan 2000 jaar oud zijn. In Vouves bij Chania op Kreta staat de oudste olijf (3000 jaar oud geschat) van de Middellandse Zee. Enige olijfbomen in de tuin van Gethsemane (betekent olijfpers) zouden dateren uit de tijd van Christus en dus rond de tweeduizend jaar oud zijn. Op Cyprus en Mallorca groeien prachtige, zeer oude olijfbomen verspreid over het eiland. Ook in Noord-Afrika en Frankrijk in de buurt van Menton komen exemplaren voor die ouder zijn dan 1000 jaar. Een boom bij Roquebrune aan de Franse Riviera, bekend als de 'koning der koningen', wordt op 2000 jaar geschat. Bij Monopoli in Apulië, groeit een hele dikke olijfboom die 500 - 700 jaar oud is. In Varkiza, waar ik twee jaar woonde, treft men de olijf als straatboom aan.



Netten liggen klaar voor de olijvenoogst

“Eén van de ontroerendste wonderen, die de schepping op het gebied der bomen heeft voortgebracht.”

Willem Enzinck, Nederlands schrijver/journalist (1920 - 2001)

het algemeen produceren bomen die uit zaad opgekweekt worden inferieure vruchten. De goede olijven worden vegetatief vermeerderd. Wat men duizenden jaren heeft gedaan, is veredeling door enten op één van de bekende soorten. Een antieke methode, die door Homerus in de 'Ilias' reeds wordt vermeld, is het gebruik van scheuten aan de voet van een boom. Deze worden met wortel uitgegraven en opnieuw aangeplant. Een derde mogelijkheid, die ook bij de Grieken en Romeinen bekend was, is vermeerdering door stekken.

Olijfbomen beginnen doorgaans in het 4^{de} tot 8^{ste} jaar vruchten te dragen en bereiken hun volle productie niet voor het 15^{de} tot 20^{ste} jaar. Eerst daarna zorgt hij voor een winstgevende oogst. Ze worden volwassen en bereiken hun volle productie tussen de 35 en 150 jaar, waarbij ze bijna oneindig een onregelmatige oogst produceren. Vooral daar waar geen irrigatie en bemesting wordt, is het regel dat de boom om het jaar vruchten draagt. Het ene jaar kunnen ze dan een volle oogst hebben terwijl het jaar daarop er nog geen bloem verschijnt. Olijfbomen worden voornamelijk voor de olieproductie geteeld.

De olijf is een steenvrucht net als bijvoorbeeld de perzik en de pruim. Deze bevat een of twee zaadjes. Olijven hebben gewoonlijk een oliegehalte van 20 - 30 % van hun gewicht en bereiken het grootste gewicht ongeveer zes tot acht maanden na het verschijnen van de eerste bloemen. Ze zijn dan zwart en blijven nog verschillende weken aan de boom hangen. Er bestaan een honderdtal verschillende olijven-cultivars de wereld. In Californië wordt de zogenaamde 'mission variety' bijna uitsluitend voor tafelolijven gebruikt. In Europa worden bijv. de Picual,



Olijfboomgaard bij Kyparrisia op de Peloponnesus

Nevadillo en Morcal het meest voor olie gebruikt. Olijven worden geoogst van oktober/november tot en met maart. Een gemiddelde boom levert 33 tot 44 kilo olijven per jaar, of wel een equivalent van 3 tot 4 liter olie per jaar (voor 1 liter olie zijn ongeveer 11 kilo olijven nodig).

Verspreiding, voorkomen en omvang. Olijf boomgaarden bepalen nog steeds het beeld en in belangrijke mate de economie van de Middellandse Zee. Het oorspronkelijke verspreidingsgebied ligt geheel rondom Middellandse Zee, overal daar waar de boom zich klimatologisch kan handhaven. De boom komt verder voor de Zwarte Zee en is inmiddels aangeplant in Argentinië, Brazilië, Mexico, Peru, Californië, Zuid Afrika, Pakistan en Japan. Momenteel vindt commerciële olijfteelt plaats in twee gordels rond de wereld, namelijk tussen 30° en 45° N breedte en tussen 30° en 45° Z breedte, waar de juiste klimatologische condities voor groei en vruchtendracht aanwezig zijn.

Momenteel komen er ongeveer 850 miljoen olijfbomen in de wereld voor, waarvan ruim 600 miljoen in Europa. In Spanje groeien 300 miljoen, in Italië 170 miljoen, in Griekenland 150 miljoen, in Portugal 45 miljoen en in Frankrijk 3 miljoen. Regelmatig hebben de olijfboomgaarden enorm te lijden gehad onder ernstige vorst, als in 1953 in Spanje, de strenge vorst van 1729, 1929 en 1956 in Frankrijk en in 1985 in Italië, Toscane toen de temperatuur tot -25° C terugliep.

Een prachtige houtsoort voor houtdraaiers. Het verspreidporige olijfhout is dicht en fijn van nerf, de draad is recht of onregelmatig, de kleur varieert van geel, lichtbruin tot donkerbruin en kent een prachtige levendige tekening. Het hout vertoont vaak draaigroei en krimpt weinig, maar bij drogen ontstaan gemakkelijk haarscheurtjes. Het hout is zeer hard, duurzaam en moeilijk splijtbaar. Het is goed te bewerken, zeer goed te draaien en is erg goed tegen rot bestand. Op het dwarsvlak zijn de jaarringen goed te onderscheiden. Het prachtige hout vindt gretig aftrek voor gebruik van kleinmeubelen en voor allerlei gebruiksvoorwerpen. Het hout leent zich goed voor



Wortelhout van de olijfboom

draaiwerk, houtsnijwerk, kunstnijverheid producten, inlegwerk, knoppen en grepen. Meubelen, gereedschap, wapens, huishoudelijke voorwerpen als schalen, borden, sla- schalen, slabestek, onderzetters en houten plankjes. Deze houtproducten genieten een grote populariteit, zijn vaak te kust en te keur te koop in de zuidelijke landen en hier regelmatig op de kerstmarkten. Op de wereldhoutmarkt heeft het hout geen enkele betekenis. Plaatselijk wordt olijfhout ook gebruikt als brandhout en om houtskool te maken.

Achtduizend jaar olijfboom historie

Hoe de olijfboom betekenis kreeg. Het is niet zo verwonderlijk, dat een boom met nuttige producten als de olijf en de olijfolie, betekenis krijgt. Immers beide producten vervulden, zonder alternatief en zonder concurrentie, in het dagelijkse leven van de mens die midden tussen de olijfboomgaarden leefden, een belangrijke rol. Ook is het dan niet verwonderlijk, dat er reeds vroeg handel ontstaat met omliggende bevolkingen, die niet over deze producten konden beschikken en bovendien dat ze ingeweven geraakten in de verschillende godsdiensten, de mythologie en een symbolische betekenis kregen. Eigenlijk is het een vanzelfsprekend en natuurlijk proces. Ook dat het zo lang stand houdt en dat al gedurende achtduizend jaar.

Van Feniciërs, Syriërs, Grieken, Egyptenaren en Romeinen.

Reeds 6000 v. Chr. kweekten de Feniciërs, Syriërs en bewoners van Palestina olijven en zijn daarmee de gangmakers van de indrukwekkende olijfboom historie. Het waren vooral de Feniciërs, de avontuurlijke zeevaarders van de oude wereld, die de boom van uit Syrië via Klein Azië naar het westen brachten. Uit opgravingen blijkt, dat de olijven 4500 v. Chr. op Kreta al een rol van betekenis hadden en Kreta speelde een centrale rol in de verspreiding van de boom, vruchten en olie. In klassiek Griekse tijden werd de boom vereerd en ook beschermd, waarbij strenge straffen stonden op het omhakken van bomen. De Grieken brachten de boom ook naar Italië. De verspreiding in Noord-Afrika vond plaats via Egypte. Via Marokko kwam de boom naar Spanje en Portugal. Sommigen menen dat de olijfboom in 1200 v. Chr. in Italië groeide, anderen denken dat dit eerst rond 600 v. Chr. ligt.

De Romeinen verbeterden het persproces door de uitvinding van de schroefpers en tegelijkertijd perfectioneerden ze de opslag- en distributiemethoden. Opgravingen hebben aangetoond, dat de Romeinen olijfolie uit Spanje importeerden. Bij de Romeinen was de olijfboom aan Minerva (godin van gezondheid en wijsheid) en aan Bacchus (god van de vruchtbaarheid en wijn) gewijd. Waarschijnlijk introduceerden de Romeinen de olijfboom ook in Engeland, een exacte datum is echter niet bekend. Een Angel-saksisch farmaceutisch boek uit de 10^{de} eeuw vermeldt een medicijn dat naast andere stoffen het extract van de wilde olijfboom bevatte. Met de val van het Romeinse rijk kwam ook min of meer een einde aan de handel. Het product, de olijfolie, bleef evenwel veelgevraagd.

In een Egyptische papyrus uit de 12^{de} eeuw v. Chr. treft men een eerste verwijzing naar de olijf aan. Het betreft een geschenksakte van farao Ramses III aan de God Ra, waarin hij de olijfgaarden offert die rond de stad Heliopolis staan. Hiervan kan de zuiverste olie worden gewonnen om de lampen in uw heiligdom brandende te houden.

Godin Athene geeft de olijfboom mythologische betekenis. De Grieken en de olijfbomen hebben geschiedenis gemaakt, die duizenden jaren beslaat. Beroemd is de mythe van de wedstrijd tussen Athene (godin van de wijsheid) en Poseidon (god van de zee). De bewoners van Athene wensten zich een beschermer van de stad te selecteren. De twaalf goden van Olympus besloten hierop een wedstrijd uit te vaardigen, welke plaats vond op de heilige rots, de Acropolis. Godin Athene liet door een speerstoot een olijfboom op de rots ontspruiten en werd daarmee winnares,



50.000 - 60.000 jaar oud
versteend olijfbblad,
gevonden op Santorini



Logo Griekse
Olympische Spelen 2004

waarbij de stad haar naam kreeg en de olijfboom als een gift aan de bewoners van Athene en Attica werd bestempeld. De boom - 'gaf licht gedurende de nacht, verzachtte wonden, leverde kostelijk voedsel rijk aan smaak en bron van energie'. Nog steeds groeit er één olijfboom naast het Erechtheion op de Acropolis.

Zeus (god van het weer) was de beschermer van de heilige olijfboom. Volgens overleveringen verliet de olijfboom oorspronkelijk de Atheense bodem tezamen met de vijgenboom. De mythe van Aristaeus verhaalt dat de Grieken naar het zuiden van Italië trokken. Aristaeus trof hier een erg vruchtbaar land aan waarop hij de olijfbomen liet aanplanten, wat al spoedig het land met bomen bedekte.

Romeinse legenden verhalen dat de held Heracles of Hercules, bewapend met slechts pijl en boog, en een knuppel van de wilde olijfboom de hem opgedragen twaalf, zeer zware taken (waaronder het vangen van de stier van Kreta) verrichtte. Terwijl hij langs de kusten van Middellandse Zee schreed, ontstonden bij iedere aanraking van zijn knuppel met de grond wortels, waaruit olijfbomen zouden groeien. Homerus (Griekse dichter omstr. 1040 v. Chr.) verhaalt dat één van de spijlen van het echtelijk bed van Odysseus uit de stam van een olijfboom zijn.



Knoflookstamper uit olijfhout

De symbolische betekenis heeft zich wereldwijd uitgedragen. Op vele gebieden heeft de olijf symbolische betekenis gekregen. Wie kent er niet de duif met de olijftak als symbool van vrede. Wie kent er niet de kransen bij de huldiging van verschillende soorten sporten en spelen, waarbij de krans uit olijf- of laurierbladeren wordt gemaakt. Een traditie die inmiddels ook al duizenden jaren bestaat.

Het is karakteristiek, dat toen in 776 v. C. in Olympia de eerste Olympische spelen plaats vonden, een olijftak de beloning was voor de winnaars, daarmee de wapenstilstand van iedere vijandigheid en vrede symboliserend. Deze symbolische beloning werd de overwinnaars gegeven tot het eind van de oude Olympische Spelen. Behalve de olijftak kregen ze ook olijfolie als geschenk. Het meest indrukwekkende voorbeeld van de waarde van olijfolie was het gebruik bij de Panatheense Spelen. Ter ere van de Godin Athene vonden deze spelen iedere vier jaar plaats ter gelegenheid van de Atheens grootste Panatheneia viering. De winnaars van deze atletische spelen kregen als beloning olijfolie in een amfoor bekend als de 'Panathenae amfoor'. Deze amfoor betekende op zich een kwaliteitsproduct van de reeds gecertificeerde olijfolie. (Het eerste voorbeeld van certificatie in de wereldgeschiedenis!). De hoeveelheid olie die de winnaars kregen was enorm. Afhankelijk van de soort sport kon de eerste winnaar bijvoorbeeld rekenen op een hoeveelheid van ongeveer 5 ton. Romeinse overwinnaars van spelen werden ook gekroond met kransen van olijftakken. Verder was de olijftak het symbool van leven. Landen als Griekenland, Italië en Frankrijk hadden vroeger munten waarop de olijf-tak bijna standaard voorkwam. Wellicht één van de eerste munten ter wereld, de Griekse tetradrachma uit 400 v. Chr., heeft de olijftak als afbeelding. Ook kan het ook anders dat het logo van de komende Olympische spelen in Athene de olijftak als symbool voert naast de vijf ringen.

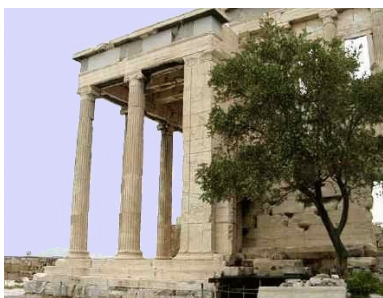


Oude olielampjes

In de Keltische boom horoscoop komt de olijfboom voor als één van 21 andere boomsoorten en representeert de boom der wijsheid.

Toepassing en gebruik in alle godsdiensten. De rijke historie van de olijfboom is onverbrekkelijk verbonden met de bevolking van het Middellandse zee gebied, die de boom al heel vroeg onderkenden als een gift van de Goden, waardig om geadoreerd en beschermd te worden. Vroeg Griekse- en Romeinse geschriften citeren steeds weer de eeuwige boom van vrede en de weldaad die deze brengt. Niet verwonderlijk is dan ook dat de olijf in de Bijbel, Koran, Torah, Talmud en Mishnah wordt vermeld en dat de olie gebruik vindt in al deze religies. Zo verwijst de Koran naar de olijf: "die op de berg Sinaï groeit en olie levert als tafel kruid".

De Bijbel kent in het Oude en Nieuwe Testament tezamen ruim honderd verwijzingen naar de toepassing en het gebruik van de olijfboom, olijfhout, olijven en olijfolie. De duif die Noach na de zondvloed liet uitvliegen, kwam



Olijfboom naast Erechtheion in Athene

terug met een olijftak in de snavel als een teken dat de wereld weer bewoond kan worden. Jezus bracht de nacht voor de kruisiging door in de olijfboom hof van Gethsemane. Hier staan nog steeds acht olijfbomen, die volgens de overlevering er toen al stonden en stille getuigen vormen van Christus' lijdensweg. Niet zo algemeen bekend is dat 'Gethsemane' olijfpers betekent. Hoe belangrijk olijfolie in Bijbelse tijden was geeft 2 Kronieken 2:9 "En zie, ik zal uw knechten, den houwens, die het hout houwen, twintig duizend kor uitgeslagen tarwe, en twintig duizend kor gerst geven; daartoe twintig duizend bath wijn en twintig duizend bath (400.000 liter) olie." Dit geeft enig idee van de omvang van het gebruik van de olijfolie. Het gebruik van olijf-

hout wordt duidelijk in Koningen 6:33: “ En alzo maakte hij aan de deuren des tempels posten van olieachtige bomen, uit het vierde deel van den wand.”

Gedurende de Byzantijnse periode (395-1453 n. Chr.) brandden duizenden oliebranders en kandelaren voor de Byzantijnse iconen in de verafgelegen kloosters van Athos en Patmos. Verder vond gebruik van olijfolie in kerken plaats tezamen met graan en wijn, als doopsel en voor verlichting. In vele kerken en kloosters branden ook nu nog permanent olijfolie lampjes.

In het oude Egypte vonden de mensen droge haren maar vies en daarom werden de haren door iedereen met olijfolie ingesmeerd. Er is weinig detail informatie voorhanden omtrent de bedreiging van de olijfboom tijdens de Middeleeuwen, in ieder geval heeft de boom het overleefd.

Een overvloed aan archeologische vondsten. Bij Bologna in Italië heeft men bladeren gevonden van meer dan 1 miljoen jaren oud. De fossiele vondsten van wilde olijfboom bladeren op Santorini en Nisyros door Prof. Velitzelos van de Universiteit van Athene geven aan dat de boom 60.000 jaar geleden voorkwam. Bij Menton in Frankrijk trof men olijfpitten aan daterend van 35.000 - 8.000 jaar v. Chr. Bij opgravingen in Spanje trof men olijfpitten aan die volgens de koolstof methode 8.000 jaar oud waren. Bij Bari in Italië deed men een vondst die aangeeft dat de mens 7.000 jaar geleden olijven als voedsel gebruikte. Een vondst van een aarden schaal met olijven in het Minoische Paleis van Zakros op Kreta dateert uit 1.600 v. Chr. Aan de Dode Zee trof men olijfpitten aan van 3.700 v. Chr. Olijfboomfresco's kan men bewonderen in Heraklion op Kreta van 1.600 v. Chr en in een onderaardse Etruskische grafkamer daterend uit 500 v. Chr. in Tarquinia in Italië. Op het eiland Euboea in Griekenland heeft men versteende bladeren gevonden. In Luxor in Egypte heeft men fresco's van beugelvaten in het graf van Ramses III aangetroffen uit de 14/13^{de} jaar v. Chr. Ook in Israël en Turkije heeft men een meerdere archeologische vondsten gedaan.

Gewild onderwerp voor dichters en schilders. Dichters uit het oude Griekenland legden hun gevoelens over de olijfboom al vroeg vast in gedichten. Volgens ingewijden is dit de afgelopen jaren enorm teruggelopen, omdat veel dichters door het stadsleven het directe contact met de natuur hebben verloren. Bekende schilders als van Gogh, Renoir, Monnier en de bekende Griekse schilder van Lesbos Theophilos raakten eveneens onder de indruk van de boom. Vincent van Gogh schreef ooit vanuit Frankrijk aan zijn broer Theo: *“Ach, mijn beste Theo, wanneer je de olijfbomen in dit seizoen eens kon zien! Het oud zilver en groenachtige zilver tegen het blauw. En de omgegraven bodem oranje. Dat is geheel anders, als men zich dat in het noorden voorstelt, van een fijnheid, een voornaamheid! Het is als knotwilgen in onze Hollandse weilanden of de eikenbosjes in de duinen; ik meen, dat ritselen van een olijfgaard heeft iets vrouwwds, iets oerouds. Het is te mooi om me er aan te wagen het te schilderen of dat ik het begrijpen kan”*



Olijfgaard van Vincent van Gogh (1853-90)

Ongekende toepassingsmogelijkheden

“Om sla aan te maken heb je een wijze nodig voor het zout, een gierigaard voor de azijn en een verkwister voor de olijfolie.”

Volkswijsheid uit de Provence

Olijfoliehandel in stijgende lijn. Volgens gegevens van de ‘Inter-national Olive Oil Council’ uit 1999 komt meer dan 70% van de totale wereld olijfolieproductie uit de Europese Unie. Spanje is met 46,5% de grootste leverancier, daarna komt Griekenland met 27,9%, Italië met 23,4%, Portugal met 2,0% en Frankrijk met slechts 0,2%. Azië is goed voor rond 15% en de belangrijkste andere olijfolie producenten zijn Turkije, Tunesië and Marokko. Jaarlijks wordt bijna 1,8 miljoen ton olijfolie geproduceerd en hierbij komen vooral gedurende de laatste jaren nog de spijs-olijven. Momenteel zijn er wereldwijd ongeveer 850 miljoen olijfbomen, daarvan zo'n 600 mil-

joen in Europa, waar-van: 300 miljoen in Spanje; 170 miljoen in Italië; 150 miljoen in Griekenland; 45 miljoen in Portugal; 3 miljoen in Frankrijk. Spanje (16%) en Italië (14%) zijn erg actief met jonge aanplant, gevolgd door Griekenland met 11%.

Olijven in vele soorten. Verse, niet behandelde olijven zijn niet eetbaar vanwege de extreme bittere smaak die wordt veroorzaakt door een glycoside. Deze smaak wordt geneutraliseerd door behandeling met een verdunde zout-oplossing. Behandelde vruchten kunnen zowel rijp als groen worden gegeten. De olijven en olie zijn in de mediterrane keuken de belangrijkste elementen. Meer dan 700 olijf cultuurvormen zouden rond de wereld groeien en afhankelijk van het land van herkomst dragen de olijven de prachtigste namen als bijv.: de *aragon*, *arbequina*, *cailletier*, *conservolea*, *gordal*, *hajiblanca*, *kalamata*, *lucque*, *manzanillo*, *megaritki*, *mission*, *picholine*, *salonenque*, *taggiasca* of de *tanche*. Ook olijven eten en gebruiken is een kwestie van persoonlijke smaak. Sommige geven de voorkeur aan de kleine zwarte olijf uit Nice, andere aan de dikke van Kalamata uit Griekenland; weer

anderen zweren bij de Spaanse olijf uit Sevilla of de grijze uit Marokko. De meest bekende groene olijven zijn de *picholines* en *luques* uit Italië, de *salomenques* uit Salon-de-Provence, de *belgentiéroise* uit Var en de *amellau* uit Hérault. Uit Italië komt verder de grote groene olijf *ascolane* en de zeer smaakvolle *gaeta*. Uit Spanje de grote *gordial* en uit Griekenland de beroemde, smaakvolle, amandelvormige *kalamata*-olijf.



Olijfolie te kust en te keur in een Griekse supermarkt te Varkiza

Drie officiële soorten olijfolie. Momenteel worden er door de Europese Commissie officieel 3 soorten olijfolie onderkend: extra vierge, vierge en olijfolie. ‘Extra vierge’ olijfolie uit de eerste persing bevat maximaal 1 gr vrije vetzuren per honderd gram, ‘vierge’ eveneens uit de eerste persing bevat maximaal 2 gr vrije vetzuren per honderd gram en de ‘gewone’ olijfolie ontstaat uit een menging van olijfolies met maximaal 1,5 gr vrije vetzuren per honderd gram. Olijfolie bevat $\pm 77\%$ enkelvoudig onverzadigde vetzuren, sporen vitamine A en bevat van nature geen cholesterol, glutine en zout. Olijfolie bevat 1.6 mg of 2.3 IU (International Units) vitamine E (een natuurlijke anti-oxidant) per eetlepel (14 g). Het complementeert en verhoogt de smaak van gezonde voeding als verse groenten en fruit, past, tarwe en rijst evenals vis en gevogelte. Het combineert ook goed met kruiden en kan goed worden gebruikt als vervanger van zout bij de voedselbereiding. In veel recepten kan olijfolie als vervanger van boter en margarine worden gebruikt. Olijfolie heeft vaak een sterk aroma, waardoor er weinig nodig is om de gewenste smaak aan het voedsel te geven. Ook bij het koken is er minder nodig dan bij gebruik van plantaardige oliën.

De term ‘de eerste koude persing’, die de afgelopen jaren opgang had gevonden, dateert nog uit de tijd dat de persen nog niet zo krachtig waren en er na een persing nog veel olijfolie achter bleef. Door de moderne krachtige hydraulische persen is dit begrip inmiddels achterhaalt. De keuze van olijfolie is zeer subjectief en persoons afhankelijk omdat er een ruim assortiment aan geur en smaak voorhanden is. Men dient olijfolie op dezelfde wijze te kiezen als wijn. Aardig te vermelden is dat zowel Grieken, Italianen als Spanjaarden ieder voor zich opeisen, dat ze de beste olijven hebben en de beste olijfolie produceren.

Schattingen zijn dat gedurende de 4^{de} eeuw v. Chr. de burgers per jaar 55 liter olijfolie verbruikten: voor persoonlijke hygiëne 30 liter, voor voeding 20 liter, voor brandstof of verlichting 3 liters, voor ritueel gebruik 2 liter en als medicijn 0,5 liter. Het verbruik was in de steden groter dan op het platteland en volwassen burgers gebruikten meer dan de slaven. Volgens een onderzoek van het Europese Bureau voor Statistiek werd in 1996 op Kreta 31 liter (85 gr per dag) per persoon per jaar geconsumeerd, 25 liter (62 gr per dag) in de overige landen aan de Middellandse Zee. In Duitsland is het slechts 185 gr per persoon per jaar.



De olijvenpluk, een harde en moeizame arbeid

Eenvoudig productieproces maakt uiterst gezond product. Het gehele olijfolie productie proces bestaat uit zes fasen: plukken, malen, persen, raffineren en het afvullen. De oogst betekent het meeste en zwaarste werk, dat door honderden vrouwen en mannen wordt gedaan. Ongeveer 80% van de kosten liggen hier en bij de boomverzorging. De olijf is een kwetsbare vrucht en mag bij de oogst niet beschadigd worden. Er wordt nog maar weinig van schud- en plukmachines gebruik gemaakt. Na de oogst worden de olijven van bladeren ontdaan, gewassen en vormalen. Uit de verkregen olijvenbrei wordt dan door een persing met krachtige hydraulische apparatuur de olijfolie direct verkregen. Zoals ze uit de pers komt wordt ze gebotteld. In principe heeft olijfolie geen bewerking nodig, echter wanneer in sommige gevallen de smaak of kleur onder de maat ligt of de zuurgraad te hoog is, wordt ze geraffineerd, waarbij smaak en kleur inleveren. Eeuwenlang was de productie van olijven en olijfolie een familie-aangelegenheid met een kleinschalig karakter. Aan het eind van de negentiende eeuw veranderde dat en werd het gewoon een fabrieksproduct. In concept heeft het gehele verwerkingsproces over honderden jaren zich echter niet veranderd.

Van voedingsmiddel tot geneesmiddel. De toepassing van olijven en de olie omvat: zalf, zeep, geurtjes, lampenolie, lichaamsverzorging, begrafenis zalving, voedingsmiddel en medicijn. Een recent ‘zeven landen’ (Kreta, Japan, Joegoslavië, Korfoe, Italië, Nederland, VS en Finland) onderzoek heeft uitgewezen dat de Kretenzer opvallend veel minder sterfgevallen hebben aan hart-en vaatziekten, resp. 9, 64, 145, 149, 200, 347, 424 en 466 per 100.000 inwoners. De oorzaak moet gezocht in de eetgewoonten van de Kretenizers, waarbij het gebruik van olijfolie een belangrijk bestanddeel vormt tezamen met verse groente, fruit en vis. Op Kreta wordt zeer weinig vlees gegeten. De Kretenizers gebruiken 31 liter olijfolie per persoon per jaar. De geneeskrachtige werking was reeds gedurende Bijbelse tijden bij de mensen bekend. Vandaag de dag wordt in een kruidenlexicon de olijf bestempeld als een hoogst geneeskrachtige boom. Bladeren, vrucht, bast, hout, bloemen en olie kunnen worden gebruikt om een scala aan ziekten en aandoeningen te bestrijden. Olijfolie zou goed werken bij, koorts, difteritis, roodvonk, vurige uit-slag, galstenen, rachitis, verslijming, katar, darmontsteking, darmkramp, darmverstopping, diarree, epilepsie, tyfus, bloedarmoede, suikerziekte, reuma, jicht, astma, borstvliesontsteking, zwakke nieren en desinfecteert. Bladeren dienen verzweringen en werken bloeddruk verlagend. Bloemen helpen bij diarree, bloedspuwingen, oor- en oog kwalen, rustgevend, bloeddruk verlagend. Bast en hout werken koorts verlagend.

Injectie door de Europese Commissie. Gedurende 2001 en 2002 voerde de Europese Commissie in alle Europese Landen een tweejarig miljoenen project om het gebruik van olijfolie te stimuleren. In ieder land was een olijfolie bureau opgezet en er werd campagne gevoerd met veel publiciteit en gebruik van passend documentatie materiaal.

De olijfbom beschermen, zoals de oude Grieken deden

Het is moeilijk een andere boom of plant te bedenken met zo'n lang en omvangrijk gebruik, traditie en reputatie als de olijfbom. Voorlopig is het einde van deze ontwikkeling ook niet in zicht. Tot heden heeft de nadruk vooral gelegen op de voedingsaspecten. Het zou best eens zo kunnen zijn, dat voor de toekomst de nadruk veel meer op de heilzame werking komt te liggen. Het Middellandse Zee-gebied is en blijft het thuis van de olijfbom, alhoewel de uitbreiding naar andere continenten zich af gaat tekenen en vruchten begint af te werpen. Momenteel treft men in Frankrijk, Italië, Israël, Turkije en op Kreta olijfoliemusea aan, die uitgebreid alle aspecten van olijfolie belichten. In Griekenland zijn vele oude olijfoliefabrieken omgebouwd tot kleine musea.

De boom behoort tot ons aller cultuurgood en verdient blijvend onze bescherming, verzorging en instandhouding.

Dankwoord

Veel dank gaat naar allen, die op spontane wijze met raad en daad hebben meegewerkt dit artikel over de olijfbom te verwezenlijken: Bayerische Rundfunk, München; Dieter Becker, Neuwied; Breed Kopieer bureau, Nijmegen; de heer en mevrouw Brennecke, Kleve; Martin Brühne, Bienen; Panajiotis Chronis, Athene/Lesbos; Jan van Deursen, Gennep; Omer Hannes, Diest; Bert Heuvelman, Boxmeer; mevr. Tieleke Huybers, Rijswijk; mevrouw Hoek - Apostolopoulou, Leidschendam; mevr. Mirsini Lambraki, Kreta; mevr. Vina Michaelidou, Athene; Olijfolie Bureau Duitsland, Langen; Olijfolie Bureau Nederland, Amsterdam; Paul van Rijckevorsel, Utrecht; Martin Ring, Geldern; Ludger Seidl, Kleve; mevr. Andriette Stathis-Schoorel, Athene; Prof. E. Velitzelos, Athene; mevr. Margret Vogel, Kleve, A. C. van de Water, Otterlo en Werner Zenker, Kellen. 

Geraadpleegde literatuur

- M.C. Amouretti & G. Comet, 1988, Le Livre de l'Olivier, ISBN 2-85744-200-9
- Tiziano Berto, 1999, Genuß und Lebensart, Olivenöl, ISBN 3-426-27131-3
- Bayerische Rundfunk, De geschiedenis van een kleine vrucht, BR3 televisie documentaire
- The Bible Gateway; www.biblegateway.com
- W. Boerhave Beekman, Hout in alle tijden, deel III
- Martine Calais, 1998, Öl & Oliven, ISBN 3-426-27100-1
- A. Fahn, 1986, Wood Anatomy and Identification of Trees and Shrubs from Israël and Adjacent Regions, ISBN 965-208-073-x
- Birgit Frohn, 1999, 101 heilzame toepassingen van olijfolie, ISBN 90-438-0449-5
- Hugh Johnson, 1974, Het Bomenboek, ISBN 90-210-0325-2
- Brigitte Kleinehanding, 1987, Der Ölbaum, Symbol des Lebens, ISBN 3-92524-18-0
- Myrsini Lambraki, 2001, Olive Oil, Eat better - Live longer, ISBN 960-91513-0-2
- Anna Lewington en Edward Parker, 2000, Eeuwenoude bomen, ISBN 90389-10614
- Mellie en Uylt, Lexicon der Geneeskruiden
- Nikos & Maria Psilakis, 2001, De cultuur van de olijfbom - olijfolie, ISBN 960-7448-21-9
- Judy Ridgeway, 1998, Olijfolie, ISBN 90-5764-004-X
- Horst Schäfer-Schuchardt, 1996, Die Olive, ISBN 3-922619-26-6
- Schütt, Schuck, Lang, Roloff, 1994, Enzyklopädie der Holzgewächse, Handbuch und Atlas der Dendrologie, ISBN 3-609-72030-1
- Elisabeth Scotto, 1995, Olivenöl, Das grüne Gold des Mittelmeers, ISBN 3-426-26784-5
- George Sfikas, 1993, Trees and Shrubs of Greece, ISBN 960-226-072-6
- Vassilos Simantirakis & Marina Lykoudi, The olive 'Kallistephanos', ISBN 960-86701-1-X
- Daan Smit, 1990, Planten uit de Bijbel, ISBN 90-6761-054-2
- Andriette M. Stathi -Schoorel, 1999, The mad and sacred olive tree, Its image in Greek poetry, 2^{de} uitgave, ISBN 960-7597-08-7
- Dimitris Talianis, Panos Theodoridis, 2002, The Olive in Greece, ISBN 960-7646-43-6
- Aidan Walker, 1989, The Encyclopedia of Wood, ISBN 0-8160-2159-7
- Iep Wiselius, 2001, Houtvademecum, ISBN 90-440-02171
- Prof. Dr H.C.D. de Wit, 1965, De Wereld der Planten, deel 2
- Michael Zohari, 1982, Plantenrijk van de Bijbel, ISBN 90-6084-475-0

Kleve, 2001
Tjerk Miedema
miedematj@AOL.com