



Van alle gewassen die door de mens worden geteeld is de olijf misschien wel de oudste. In Spanje zijn bijvoorbeeld pliocene lagen, waarin men olijfpitten heeft aangetroffen. Het oude Rome moest ondanks zijn grote produktie van eigen omstreken belangrijke hoeveelheden invoeren uit Spanje. De amphorae, waarin deze olie werd verzonden, vormden op de duur zelfs een hele berg in de stad (Monte Testaccio). De olijfboom is zo oud als de menselijke beschaving rond de Middellandse Zee, en toen en nu vormt zij een essentiële bijdrage in de voeding der mediterrane volkeren. De olijfbomen van Spanje, de Provence, Italië, Griekenland, Turkije en Libanon zijn grillig gevormd en smartelijk gekromd. Het lijkt alsof ze door een meester der barokke beeldhouwkunst in het landschap zijn geplaatst. Ze hebben vervormde, gespleten stammen waardoor 's nachts het maanlicht valt, dat wonderlijke schaduwen op de grond tovert.

Ze zijn zilvergrauw als leesteen of fijn stof. Het zilver is mat en tijdloos oud. De schaapherders en jagers uit de antieke sagen trokken reeds door vriendelijke olijfgaarden. Met de olijftak keerde de duif naar Noach terug en Jezus van Nazareth koos de tuin met de stille olijfbomen uit, om met Zijn discipelen de nacht door te brengen. De bomen staan overdag in de brandende zon en nemen genoeg met het voedsel dat hun wortels uit de karige, stenige bodem halen. De op zilverdraad lijkende twijgen dragen leerachtige, lancetvormige bladeren. In de zomer bloeien de bomen met doorschijnende, ivorkleurige bloemetjes, die zo klein zijn dat men ze nauwelijks opmerkt. In de winter glanzen de violette vruchten tussen het gebladerte. Ze lijken op kleine, langwerpige pruimen. De stilte van het olijvenbos heeft niets van het machtige der grote wouden, niets opwindends, niets romantisch, wel iets mediatiefs. Olijfbomen zijn meestal oud en oneindig wijs. Zij hebben een dienende taak en zijn een zinnebeeld van vrede, rust en geluk — het geluk van de boer, de rust die goed voedsel verschaft en vrede, aangezien haar aanwezigheid betekent dat in lange tijd geen leger brandschattend door de streek trok en vernietigde wat door mensenhand werd verzorgd en opgekweekt.

Tweemaal per jaar wordt de stilte in de olijfgaard verstoord. Eénmaal in het voorjaar, wanneer de bomen gesnoeid worden en men de stammen en wortels van vuil en ongedierte zuivert. De tweede keer tijdens de oogst, laat in de herfst. Dan klimmen de mannen op ladders en verdwijnen tussen de takken waar ze met stokken de vruchtjes afslaan. Ze vallen op onder de bomen uitgespreide doeken, waar vrouwen en meisjes ze verzamelen. Zingen en lachen vermengt zich met het kleppen der stokken. Weemoedige en vrolijke liederen stijgen op in de ijle herfstlucht en het gezongen antwoord uit de andere gaarden komt aanzweven over de heuvels. Daar tussen door iaën de ezels, die de zakken en manden langs de kronkelende, stenige paadjes dragen ... berg op, berg af ... naar de oliemolen.

De vruchten zijn „olijfgroen” wanneer ze onrijp zijn en worden geleidelijk aan donker-violet bij volle rijpheid. Voor het innemen worden ze soms groen en soms rijp geplukt, maar in beide gevallen legt men ze eerst enige tijd in een loogoplossing om de ergste bitterheid in de smaak te doen verdwijnen. Voor het maken van olie laat men de vruchten hangen tot de late herfstzon ze volledig heeft gerijpt en dan verschaffen ze de goudkleurige olie voor frisse groene sla en voor de goudbruine korst van de gebakken vis. Zonder olie en wijn dekt zelfs de armste bewoner der Middellandse Zee-landen zijn tafel niet; wat rauwe uien en een stuk tarwebrood completeren de eenvoudige maaltijd. De landman, die in deze streken eerder een tuinman is, laat de ingezouten olijven in de zon staan en in die vorm vinden de donkere vruchten hun weg naar winkels in alle delen der wereld. Voor de noordelijke tong is dit een ongewone smaak: bitter en wat zout, maar toch niet scherp. De vreemdeling in het zuiden went er aan en na verloop van tijd zal hij olijf en wijn ongaarne missen.

Op de tafel der welgestelden wordt de groene olijf verleidelijk opgediend. Men stelt zich niet tevreden met het innemen in zout of azijn, maar verwijdt de pit en vult de ruimte op met een sardientje en de opening wordt afgesloten met een stukje vuurrode Spaanse peper. In welke vorm dan ook, altijd is het produkt van deze peinzende bomen een gezond en degelijk voedsel.

Ik heb met vissers gezeten onder de lage, door zilte zeewind gebogen olijven aan de Spaanse kust en sloeg mijn tent op onder die van de Provence. Ik zag de duizendjarige olijf even buiten Athene en zwierf met Arabische schaapherders over de met olijfbossen bedekte heuvels van Libanon. In al die verschillende plaatsen ging echter dezelfde vredige rust van deze filosofische boom uit.