

**19**

2 0 1 9

**Revista  
de História  
da Sociedade  
e da  
Cultura**

CENTRO DE HISTÓRIA  
DA SOCIEDADE E DA CULTURA

IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA

***O azeite e a oliveira ao longo do tempo: o Museu do Azeite (Bobadela, Oliveira do Hospital)***. Arqueohoje, 2019, 104 pp. ISBN 9789895440719.

No passado dia 18 de maio – Dia Internacional dos Museus – foi apresentado o catálogo da exposição permanente do Museu do Azeite da Bobadela (c. Oliveira do Hospital). Esta edição levada a cabo pela Arqueohoje – empresa de gestão e promoção do Património Histórico Cultural e Arqueológico a quem coube dirigir o projeto deste Museu do Azeite – contou com uma comissão científica de arqueólogos e historiadores das Universidades de Coimbra e Lisboa que assinaram os textos, que cobrem uma cronologia que vai desde o Mundo Antigo até aos finais do século XX. A obra conta, ainda com um capítulo final dedicado à «Biodiversidade associada à oliveira», da autoria de Luís Farinha, biólogo e especialista em ilustração científica, que nos oferece «uma viagem por quatro séculos (séculos XVII, XVIII, XIX e XX) da iconografia da oliveira, em técnicas de gravura tão diversas como a xilogravura, a calcografia, a litografia e a cromolitografia».

Ao que à edição diz respeito, este livro apresenta-se, desde logo, como um objeto bonito, com uma paginação cuidada, onde a fotografia tem especial destaque, o que permite que as salas do Museu da Bobadela assumam um protagonismo merecido e vivam para além das paredes que materialmente as circunscrevem. Para que essa repercussão do Museu fora do Museu abranja um público mais numeroso e diversificado, lamenta-se o facto de esta edição não ser bilingue (português e inglês), ao contrário do que acontece com as legendas da exposição museológica em apreço.

Da autoria de Pedro Carvalho (U. Coimbra), arqueólogo especialista no período romano, os três primeiros capítulos proporcionam-nos uma perspetiva global da evolução da oliveira no mundo, desde os primeiros vestígios da sua implantação – I. *Origem do azeite e o azeite no mundo antigo* (p. 9-16) – até à sua exploração mais intensa, na Antiguidade Clássica, na Grécia e no Império Romano – II. *O azeite na Roma Antiga* (p. 17-30). Os conhecimentos resultantes da investigação em arqueologia são, aqui, articulados com a informação proveniente de textos antigos, de que se reproduzem alguns excertos da autoria, por exemplo, de Plínio, Estrabão e Varrão. Por outro lado, são especialmente didáticas, nesta parte do livro, as recriações e representações gráficas dos lagares romanos, bem como a completa cartografia que se apresenta. Por fim, neste bloco de capítulos, é

gado destaque à produção de azeite em Portugal, durante a romanização – II.1. *O azeite no Portugal Romano* (p. 31-36) – sobressaindo a Bobadela, como importante cidade romana peninsular e centro de consumo de azeite que intensificou a olivicultura na região que corresponde, atualmente, ao concelho de Oliveira do Hospital.

A obra prossegue com o contributo de Maria Helena da Cruz Coelho (U. Coimbra), especialista em Idade Média, que, entre outras áreas de investigação, assinou obras essenciais e estruturantes do conhecimento sobre História Rural Portuguesa e da História da Alimentação, entre os séculos XII e XVI. Neste capítulo – III. *O azeite na Idade Média* (p. 37-44) –, o leitor percebe como a olivicultura, a produção e o consumo do azeite e a sua comercialização estão intimamente ligados com a identidade histórica portuguesa, desde logo pelas múltiplas utilizações deste óleo precioso. O azeite que normalmente associamos à cozinha, cumpria um papel fundamental na iluminação dos espaços domésticos e religiosos e era um dos produtos privilegiados para o pagamento das rendas, que resultavam da exploração agrícola, até aos finais do Antigo Regime.

O quarto capítulo – *O azeite na Época Moderna* – foi assinado pela historiadora Isabel Drumond Braga (U. Lisboa) e permite-nos compreender a evolução dessa centralidade do azeite, desde a agricultura, aos sectores de transformação alimentar e do comércio, no reino de Portugal, entre os séculos XVI e XIX. Para tal, a historiadora socorreu-se de um conjunto importante de fontes manuscritas e bibliográficas, que analisou criteriosamente.

O período que decorre entre o século XIX e os nossos dias ficou a cargo dos historiadores João Paulo Avelãs Nunes e Marcos Branco (U. Coimbra), especialistas em História Contemporânea e Arqueologia Industrial, que trilharam um percurso completo sobre a produção, o consumo, o transporte e a comercialização do azeite, numa época em que este perde a centralidade no âmbito da iluminação e o seu consumo alimentar decresce com a entrada, nos circuitos de distribuição, de outros óleos.

Ao longo desta obra, o lagar – equipamento de transformação, de maiores ou menores dimensões, que convocava a força e o trabalho, mais ou menos especializado, de vários homens, auxiliados por animais, e provia o sustento de várias famílias – assume um justo protagonismo. Nas últimas páginas desta exposição, é-nos dada a conhecer a evolução dos sistemas de prensagem da azeitona, ao longo do século XX, período em que devagar se abandona a pequena exploração e produção oleícola, à escala doméstica e local, em detrimento da gradual mecanização e automatização dos processos industriais neste sector.

Esta obra poderia ter assumido um formato diferente em que os autores redigissem artigos científicos sobre as suas épocas e os seus objetos de estudo. Se essa tivesse sido a opção desta edição, a comunidade científica e académica beneficiaria de uma compilação sobre a olivicultura – da pré-história aos nossos dias – que apoiaria o desenvolvimento de outras investigações no âmbito de diversos temas da arqueologia, da história económica e social e da arqueologia industrial. Nos nossos dias, alguns museus tomam essa opção no momento de produzirem os seus catálogos e assumem-se como mais uma entidade de produção e difusão de conhecimento científico, destinado a um público académico e mais especializado.

A obra *O azeite e a oliveira ao longo do tempo. O museu do azeite (Bobadela, Oliveira do Hospital)* resulta de uma opção diferente, em que os textos são apresentados de forma breve (sem lugar a notas de rodapé, por exemplo) e surgem emoldurados por uma iconografia, fotografia e cartografia profusa e apelativa. Ao optar por este formato, a coordenação compôs um livro de divulgação científica que alcança vários públicos – especializados e não especializados – que, por motivos diferentes, se interessem pelos temas visados. Deste modo, se cumpre, neste catálogo museológico, um dos maiores desígnios da comunidade científica nacional e internacional dos nossos dias – o da difusão transversal dos saberes. Nas palavras de Raquel Coimbra, museóloga responsável pela exposição do jovem museu da Bobadela, na introdução, este livro abrange «um amplo público com formações e interesses muito diversos» e, assim, arriscamo-nos a acrescentar, continua e expande a missão do equipamento museológico em si mesmo, o que só pode ser louvado como uma boa estratégia.

MARIA AMÉLIA ÁLVARO DE CAMPOS  
CHSC – Universidade de Coimbra  
melicampos@gmail.com