

"Se não existisse a oliveira, eu seria a primeira das árvores, diz o freixo..."
Provérbio berbere

PERCURSOS DA OLIVEIRA *no arrecadar da memória*

Perante esta eloquência vinda do seio da própria família, não será complexo retratar a prudência erudita sobre a «cultura mais rica que comportam as terras mais pobres», saída da generosidade das palavras do Prof. Vieira Natividade, nem a sabedoria dos agricultores transmontanos quando acreditam que «onde vive uma oliveira vive sempre um bom homem»; ou, então, afirmar que a oliveira foi (e será) o quotidiano da história de muitos povos... no mediterrâneo das origens oleícolas, no galaico-duriense de outrora, nos terreiros de tantos templos religiosos e nos muitos descansos dos caminhos para Santiago, em alguns povoados mineiros ou nas bordaduras e nos terraços pós-filoxera do Douro Vinhateiro, nas terras quentes transmontanas de ontem e de hoje – do contento aos solos bem sedentos e ingratos aos costumes da paciência e das superstições. Ou dizer, simplesmente, que o azeite foi fruto da mestria e da simplicidade da arte popular. «Deus dá a azeitona, mas o lagareiro dá o azeite».

A oliveira – a árvore das azeitonas – *Olea europaea* L. para agrónomos e botânicos, enquadra-se na família das Oleaceae, com mais de duas dúzias de géneros e ao lado de diversas plantas ornamentais como o lilás, o alferneiro, o jasmim, os sinos dourados e outras, como o freixo e o aderno. Esta simpática família abrange cerca de meio milhar de espécies, maioritariamente árvores e arbustos das regiões temperadas e paleotropicals, em especial, da Ásia e das Índias Orientais. E, o género *Olea* é composto por mais de uma trintena de espécies diferentes, repartidas pelos cinco continentes.

Incluídas na espécie *Olea europaea* L. estão todas as oliveiras cultivadas – *Olea europaea* L. var. *europaea* – e, também, as oliveiras bravas (zimbreiras, zambulhos, zambujos, zambujeiros ou azebuches) – *Olea europaea* L. var. *sylvestris* Brot.

Por isso, para mim, conversar, fabular e estoriar, sobre oliveiras, azeitoneiras, olivais, olivedos, azeitonas e azeites – será sempre para atestar que estas ousadias da natureza, guerreiras do tempo, são um prazer da utopia da vida a partilhar e o usufruto dos homens que afiançam que a oliveira, além de tudo, também reconforta prantos e esforços do dia a dia. Para o atestar, bastará, naturalmente, virar o olhar para as nobres silhuetas que se vergam e torcem, plenas de história e rejuvenescidas a cada primavera... para a arrogância com que luta contra ventos desconcertantes, chuvas desregradas e sóis escaldantes, ao som das cores da paisagem ... para a beleza das suas sombras convidativas, ao ritmo do nascer dos dias. (*Um regalo às bordaduras e aos enclaves vinhateiros dos “Calços do Tanha”, quando as encostas estão pintadas de milhentas cores outonais e o verde persistente da oliveira teima em ficar, é suficiente para entender este pautado musical de cores e sensações.*) Bastará aceitar a acalmia silenciosa com que deixa transformar solícitas azeitonas em «alcaparras» britadas e prensadas rudes em sumos de excelência – em azeites de virgindade certa (!). Bastará acreditar que nem os invernos fastientos, as baforadas *barbeiras* do lado de lá e os verões abrutalhados a incomodam, desfaz-se sempre numa paixão de prazeres...E «mal haja a casa que oliveiras queima», diz por aí o nosso povo; porque, já Estrabão contava que a madeira de oliveira só se podia queimar no altar dos deuses, nunca em usos profanos. Mesmo assim, «a oliveira não nega o sossego da sua sombra, nem a vilanagem das armas do lenhador.»

Não será, pois, de estranhar que, outrora, a sapiência da mitologia grega atribuisse à deusa da paz, *Palas Ateneia*, também protectora das ciências e das artes, o feito de fazer brotar uma oliveira das entranhas da terra; a honra da extracção do primeiro azeite sumarento a *Aristeu*, filho do deus *Apolo* e da ninfa *Cirene*; e o privilégio da difusão dos prantos azeitoneiros, ao misticismo da força e da sabedoria – a *Hércules*... Que no país dos faraós e da excêntrica *Merichane*, ao azeite, doutos alquimistas, lhe descobrissem propriedades hidratantes e o poder de fixar os aromas das substâncias que nele se faziam macerar, saberes que as belas mulheres egípcias tão bem interpretaram... Que a maior parte dos poetas épicos, escritores e filósofos visionários, na Grécia e Roma Antiga, cantassem as suas virtudes culinárias, conservantes, religiosas, culturais, desportivas e cosméticas; Cícero interdítasse, por simples decreto, a plantação de novos olivais na Gália conquistada por temer a concorrência com a produção romana; Cristo pregasse os seus ensinamentos sob a sombra generosa das oliveiras de Gethsemani e os peregrinos à *Terra Santa* disputassem os caroços das azeitonas para engranzarem os rosários da sua fé; César tenha atacado Cartago para, também, assegurar o controlo comercial das principais regiões oleícolas...; outros constatassem que a cera trazida pelos romeiros a Santiago de Compostela não fosse suficiente para alumiar o Apóstolo e o azeite tivesse que cumprir essa nobre função... Que mais tarde o nosso povo (e tantos outros) entendesse que «*a melhor cozinheira é (mesmo) a azeiteira*».

Enfim, não foi de estranhar que Neil Armstrong, o primeiro homem a pisar a Lua, tivesse depositado um ramo de oliveira, em ouro, no solo lunar para personificar a concórdia nesta audaciosa conquista do Homem... o presidente do COI e a presidente da organização dos Jogos Olímpicos de Atenas (2004), num regresso ao passado civilizacional, fizessem os respectivos discursos de abertura e boas vindas à *sombra* do desportivismo da oliveira... ou que o azarado maratonista brasileiro, nos referidos Jogos, superasse a justiça da sua raiva com a beleza de um ramo de flores na mão, o materialismo do bronze no peito e a glória de uma coroa de folhas de oliveira na cabeça, sem dúvida também, para simbolizar o credo do perdão, a amizade e a paz.

É pela pena de Pablo Picasso, a propósito das *Palomas* da série “El rostro de la paz”, (no tempo «*des lendemains qui toujours chantaient*») que a mansa ave surge, pela primeira vez, com um raminho desta árvore sagrada. Desde então, a «Pomba da Paz», com o raminho de oliveira, tem sido utilizada por várias organizações (por ex: o logótipo da ONG “Médicos do Mundo”) que trabalham em prol de ideais pacíficos, humanistas e de solidariedade social.

E do “Horóscopo das Árvores” atribuído aos druidas celtas, que dizer? No caso do signo “*Oliveira*” para as pessoas nascidas a 23 de Setembro, estas são de personalidade marcante, atraentes e compreensivas, prestam atenção a quem está à sua volta mas não se intrometem na vida dos outros, detestam violência, preferem tirar as próprias conclusões e são de ciúmes exagerados, só dominados com a busca da paz interior; e quando juntas *ao corpo* de um “*Cipreste*” (os nativos de 25 de Janeiro a 3 de Fevereiro e 26 de Julho a 4 de Agosto), serão pessoas fortes e saudáveis, bons amigos e ótimos amantes, joviais e versáteis, carinhosos e fiéis... com um gosto acrescido pela vida no campo. Que bem contrasta o perfil esguio, solene e cavalheiro, do cipreste com a glória paisana da oliveira!

Assim, se o convívio entre o homem e a oliveira é milenário e pleno de harmonia, talvez, então, o azeite tenha nascido de um acto de muito amor, entre deuses e deusas, para que essa intimidade ficasse na nossa memória colectiva. (Vale a pena imitá-los!)

Naturalmente, a oliveira passou a ser o símbolo da vida, da longevidade, ou da fecundidade da terra; naturalmente, inspirou a imortalidade da cultura agronómica e a

magnificência do elogio à história da humanidade; naturalmente, a azeitona louvou a singularidade da oliveira e o azeite elevou esse prenúncio, no prazer da luz ou da mesa.

Depois desta retórica escusada, não será audacioso da minha parte reafirmar que a oliveira e o azeite são rotinas de gerações fartas de cultura e são, inevitavelmente, produtos memoráveis de proveito turístico! Deste passado civilizacional, desta capacidade de permanência face ao tempo que corre e que passa, julgo que nem a mediocridade de muita gente terá dúvidas; no entanto, lamento que nem a excelência de outros tantos se preocupe com o prodígio das suas competências, préstimos e talentos, com a generosidade da sua personalidade, para ofertar nesse promissor mercado de lazeres – o turismo, esse *«acto de fazer uma viagem para o prazer da cultura»*.

Diz-nos a História da Humanidade, bem mais curta do que a da árvore das azeitonas, que o homem no início da sua curta existência caçava e sobrevivia; depois, trabalhava e guerreava-se; agora, trabalha e quer divertir-se. (Oxalá que assim seja!) Felizmente que o homem começa *«a acreditar que o trabalho é um fadário da vida e o divertimento a pausa necessária para que a vida não tenha o destino dos conflitos da sobrevivência»*. Por isso, gostaria mesmo que turismo, ou fazer turismo, fosse, afirmativamente, um alívio à azáfama do trabalho, uma comédia à vida, uma folga ao disparate do stress, um desvio à infelicidade, e acima de tudo, uma viagem criativa para o prazer das vantagens da multiplicidade da cultura.

Neste contexto, poderá assim prescrever-se: quem tem produtos turístico-culturais para trocar, mercantar, oferecer, tem certamente desenvolvimento sustentado, pelo menos, enquanto o homem não encontrar melhor alternativa ao deleite do prazer e à obrigatoriedade do trabalho da sobrevivência. E nós, por aqui, temos produtos suficientes para mostrar, negociar e vender, e não precisamos de regatear ilusões mas tão-somente realidades de incontestável sabedoria.

Mas será que a oliveira, a azeitona e o azeite já são, na região, ofertados como produtos de benefícios *oleaturísticos*? Infelizmente, não! Esta apatia confrangedora perante a disponibilidade de tanta riqueza, cultural e paisagística, lembra-me a ingénua ignorância do pobre guia etíope de Jeremy Hespeler-Boulton, quando este procurava o reino cristão de Prestes João, deparou com carreiras de oliveiras plantadas disciplinadamente no meio de África, e se lamentou: *«aquelas árvores raquíticas, não servem para nada, nem os frutos podemos comer»*. É por isso indispensável investigar, rebuscar, indagar e conhecer as histórias olivícolas que há para contar, descobrir, estudar, e respeitar as heranças legadas...

(...) Do varejo e da apanha da azeitona, da brecha e do rebusco, dos cardanhos de acoito e dos antigos rogadores de pessoal, das danças e cantares dos colheteiros... *“Aquele que tem um olival/e não lhe corta as varetas/é como aquele que tem noiva/e não lhe toca nas tetas... A folha de oliveira/quando cai no lume estala/assim está meu coração/quando contigo não fala... Ó meu S. João Baptista/ouvi-me que sou solteira/destinai o meu marido/nestas folhas de oliveira... Os amores da azeitona/são como os da cotovia/em se acabando a azeitona/fica-te com Deus, Maria... das festas de remate, comer do galo ou da penhora, do glossário olivícola à toponímia local, da infinidade de ditados e provérbios... “Azeite, dai-mo à ceia, tirai-mo à candeia”; “A oliveira é benta, e ramo dela dá virtude”; “Oliveira de meu pai, castanheiro de meu avô”; “Olival que bem parece, devagar cresce”; “Nem gato no pombal, nem cabra no olival”... jogos de advinhas... “Minha avó morre de pé/minha mãe cai para o chão/e para eu nascer/calcam-me sem compaixão”... e nomeadas populares, da cestaria e dos “palaçoulos” das varetas peladas, do misticismo popular... “As azeitonas não se podem mudar quando as mulheres andam com o período, porque se estragam”... da lenda da «oliveira das prenas» e da funda da oliveira de Ligares que terá produzido num ano (em 1864?) mais de duzentos litros de azeite (!), da Santulhana de Lagoa que dá para*

acarrar dois rebanhos de gado e sete cães guardadores ou da Verdeal de Alfarela, da oliveira dos meios-cântaros e da Madural Borreira dos oito varejadores e das quatro sacas... *“eram sempre quatro varejadores em baixo e outros quatro em cima, e sempre quatro sacas de azeitona... ou do azeite das oliveiras «do Santíssimo» ... Dizia-se que aquele azeite queimava e cheirava tão bem, por isso era o melhor azeite para alumiar o Santíssimo e a Sagrada Família – naquela caixinha de santas imagens que circulava de casa em casa, nas nossas vilas e aldeias... Das Carlotas cerieiras de Britiande, roupudas de Abreiro, carrasquinhas do Cachão da Rapa, zambulhos zimbreiros de Numão e dos fragedos da Valeira, salgueiras da Fradizela ou das negrais dos Possacos, das cornicabras, folharascas, enxertas, bico de corvo, cornalhudas, chouriceiras, embroesas, passareiras, longais, cardoguesas, molarinhas, judaicas, choronas... da casta grande de Vinhas, das Negrinhas de Poiares ou das azeitonas brancas da Vilarça... do olival d'El Rei e das «matas cistercienses» de Alfândega da Fé e Vila Flor (séc. XVII/XVIII)... A motivação ao plantio foi tanta que o povo lhe chamava de «matas», e ainda hoje se pode admirar a conhecida «Mata de Vilarelos» ... dos olivais centenários (séc. XVIII) da Veiga das Cortes onde uma oliveira chegava a dar um tanque de azeitona, mais de sessenta rasas de azeite, dos muretes engenhosos das arribas do Sabor ou dos escarpados extravagantes do Castedo, virados à soleira da Vilarça, de uma mirada do Monte de S. Domingos do Fontelo ou da Galafura às bordaduras dos terraços do rio do vinho, porque a oliveira sempre foi um escape às sucessivas crises da agricultura vinhateira duriense ... da riqueza varietal que inundou esta região desde o séc. III/IV às diferentes sinonímias locais dos nossos dias... Das lagaretas e dos lagares de rolos cónicos ou cilíndricos de granito, prensas de cabrestante ou de torre, engrenagens do carcomido do castanho, das galgas, pios, tarefas, arquitões e dos barranhões, das boas ou das más fundas, dos apertos das prensadas e da guerra das maquias, das feitorias, das ânforas ou dos cântaros e das quartas... da industrialização da azeitona de conserva pelos fins do séc. XIX... das antigas favaceiras – as vendedeiras de azeite por miúdo, das lucernas mineiras, candeias e candieiradas, lamparinas e almotolias... das *contas* das carabunhas... dos saberes gastronómicos, das «alcaparras» e azeitonas acortilhadas, das tibornadas lagareiras para a primeira prova do azeite novo, das «fatias» do meio da manhã com pão de azeitonas e queijo merendeiro, da tradição dos tordos azeitoneiros, petiscadas de cachoilas guisadas em azeite, alho e malagueta, da pasta de azeitonas *sapateiras* para barrar o pão molêgo e das alheiras mirandenses que não dispensam os melhores azeites, da laranja azeitada *dos fidalgos ricos* freixenistas e das tomatadas de azeitonas, das papas laberças da Mêda ou do doce marmelado de azeitonas que deliciava muitos manjares festivos ou domingueiros de famílias economicamente mais modestas... do sabão de barra feito das borras das talhas que nunca faltava nos ranchos das lavadeiras ou para o esfregar do soalho de tantas casas, das credices e superstições populares... por exemplo: *“quando se vaza azeite é sinal de tristeza”*; *“se falarmos à luz da candeia que vimos um ninho em certo lugar, as cobras vão lá e comem os passarinhos”*; *“se uma rapariga puser três azeitonas pretas no mesmo pezinho debaixo do travesseiro, nessa noite sonha com o rapaz com quem vai casar”*... e atributos mágicos... *as alcaparras esmagadas para o tratamento da calvície ou as cruces com os dedos polegares molhados em azeite para curar a maleita do desmanchado*... às qualidades higio-alimentares... Enfim, de todo um património arqueológico, histórico, sócio-cultural, turístico, agro-económico, etnográfico, gastronómico, paisagístico, ambiental...*

Por último, para resumir este recital de dotes eloquentes, direi que a riqueza da oliveira e o pecúlio do azeite continuam a animar as economias locais, e, desde que os homens e as mulheres tenham fé, serão mais uma potencialidade para a actividade turística da região, no reencontro e no perpetuar da identidade da nossa memória colectiva. Pois então, que seja através da museologia de vitrina ou de território, de rotas lagareiras,

olivais do passado, agro-paisagísticas ou ajardinamentos temáticos, de livros e histórias contadas, de Centros de Interpretação, Estudo e Promoção, de eventos especializados, cartas de azeites, provas didáticas, simples ensinamentos, de testemunhos e reavivares antigos, de incentivos ao consumo... ou do merecido reconhecimento na denominação de uma qualquer rua, avenida, praça ou bairro. Mas, que assim seja!

Mirandela já deu os primeiros passos: – fez essa majestosa árvore descansar dos varejos do homem na plenitude dos seus jardins, distribuiu pela cidade algumas peças fatigadas da labuta lagareira, atreveu-se nas técnicas e nas histórias desse “*Ouro Virgem*”, aventurou-se por “*Terras Olea*” e prepara-se, agora, para honrar as suas glórias num museu olivícola – o “*Museu da Oliveira e do Azeite*”. Murça também não a esqueceu, memorizando-a no enfeite de largos e rotundas. Vila Flor discute-a todos os anos. Outros agentes, vilas, cidades e aldeias, transmontanias e durienses, seguiram-lhes o percurso, e querem-se afirmar numa rota *oleaturística* – a “*Rota do Azeite de Trás-os-Montes*”. Será mais um pequeno passo.

Também, os grupos de convivas, de botas guerreiras e fatiotas vistosas, cinturas agardanhadas, jipes mediáticos e cães agitados, continuam a trilhar montes e vales, a olhar o caramelo dos céus, à procura dos passarecos que madrugam nas rotas dos olivais. Pelos vistos, «*a azeitona já está preta/é tempo de armar aos tordos...*»

Os olivicultores plantaram o possível, às vezes em locais impensáveis, e preservaram muitas vezes o impossível...

Os lagares modernizaram-se, as águas ruças e os alpírces começaram a fazer as pazes com as augueiras, regatos e ribeiros; e as garrafas engalanaram-se com alguns retoques de vaidade, honrando a virgindade do produto. Por sua vez, a qualidade do azeite melhorou até próximo dos limites, e o consumidor tem feito por corresponder.

A ciência médica, os nutricionistas e os gastrónomos renderam-se, finalmente, às mais valias para o prazer do gosto e às qualidades alimentares do azeite. Agora, até a indústria da beleza compreende este produto como uma nova estrela da cosmética.

Afinal, «*a oliveira dá-nos azeitona, a azeitona dá-nos azeite, o azeite dá-nos luz na candeia, saúde no mal e gosto no prato*»; ou «*a salada quer-se com vinagre deitado por um somítico, azeite por um pródigo e mexida por um tolo*» e «*gato que nunca comeu azeite, quando o come se lambuza*». Pena é que alguns apedutas e distraídos da restauração, a mesquinhez de tanta esperteza idiota, ou a ignóbil burrice dos ignorantes abastados de poder, ainda não tenham entendido que estas memórias, fartas de simplicidade, não são um sentimento retrógrado mas o caminho da riqueza e do desenvolvimento...

«*O azeite e a verdade vêm sempre ao de cima*», afirma com doura sapiência o nosso povo. E na minha terra quando se referem a uma pessoa inteligente, dizem: «*aquele parece que bebe azeite...*». Que gente sábia!... E que assim continuem!

A oliveira e o azeite são, sem dúvida, uma parte da história da humanidade, da nossa história, na memória cultural e da paisagem ... a gratidão e a excelência da natureza... e dos mais promissores produtos turísticos para a região de Trás-os-Montes e Alto Douro.

Antes que «*fique com os azeites*» ou que a «*sangra me azede*» ... *arrama, arrama trovão/lá p'rá serra do Marão/onde não haja nem eira nem beira/nem ramo de oliveira...* e deixo-vos ao sabor da magia de umas alcaparras picantes!... “*Aqueça uma boa concha de azeite virgem, retire do lume e, sem deixar arrefecer, acrescente-lhe o alho laminado, orégãos, pimenta preta, malagueta picante e salsa esfarrapada. Junte este molho às alcaparras e misture muito bem. Tempere de vinagre de vinho com umas raspas de limão e volte a mexer, deixando aromatizar por duas a três horas*”... Provem, degustem, deixem-se levar pela imaginação, e verão que tem todas as razões aquele que acredita que a oliveira até sombra dá!

