

A árvore de ouro líquido

Desde que o mundo é mundo,
a azeitona tem alimentado, empregado
e enriquecido o homem mediterrânico

NOEL MOSTERT

UM CAMPONÊS que trabalhava num olival estava almoçando. Sentado no solo duro e avermelhado, à sombra de uma árvore velha e retorcida, ele tinha à sua frente um guardanapo cheio de azeitonas em salmoura, um pão, um pedaço de queijo e uma garrafa de vinho. Este é o almoço tradicional de um camponês do Mediterrâneo, consumido diariamente por ele como o foi por várias gerações que o antecederam – mas mesmo assim ele esperava aquela comida com profunda satisfação e ansiedade.

Escolhendo um punhado de azeitonas, examinou-as cuidadosamente uma a uma, mordeu-as, mastigou-as lentamente e, por fim, cuspiu os caroços. Depois, tirou os caroços de outras, espalhou-as sobre um pedaço de pão e deliciouse com essa espécie de sanduíche; a seguir, comeu azeitonas com queijo; finalmente, veio o prato forte da refeição: azeitonas, pão e queijo – tudo ao mesmo tempo.

Para acompanhar o resto do vinho que havia sobrado, ele tinha guardado uma guloseima final: as três maiores e mais suculentas azeitonas. O camponês não cuspiu estes caroços ao chão; enterrou-os cuidadosamente numa fenda da terra, como se reconhecesse os benefícios da oliveira, que Deus lhe tinha dado, e, simbolicamente, plantasse a semente de seu próprio futuro de trabalho e alimentação.

Venerada na Bíblia, profundamente arraigada na cultura ocidental, esta árvore, simples mas estranhamente bela, com suas folhas verde-metálicas que produzem uma maravilhosa luminosidade em mais de dez milhões de hectares da terra mediterrânica crestada pelo sol, é verdadeiramente «a árvore da civilização». No mundo antigo, a azeitona era a fonte mais rica do óleo indispensável. Os sumerianos cultivavam olivais, assim como os antigos egípcios. Em Creta, 2.500 anos antes de Cristo, abateram-se florestas para dar lugar a olivais. O

comércio de ânforas cheias do generoso óleo amarelo («ouro líquido», como lhe chamavam) formou a base de grande parte da expansão marítima e imperial da Grécia. Os romanos ficaram ainda mais ricos com a plantação de enormes olivais através do seu império, inclusive dezenas de milhares de quilômetros quadrados ao Norte da África, que vão da Líbia até o Marrocos.

O óleo de oliveira, também chamado «azeite doce», deu aroma e sabor à comida do homem mediterrânico, foi o combustível das suas lâmpadas, a base dos seus remédios, o líquido ritual usado para ungir sacerdotes e reis. O próprio fruto constituía a base comum de sua alimentação, e o ramo onde crescia era símbolo da abundância, da pureza e da paz, e bem assim a coroa dos vencedores. Nenhum outro ramo poderia ter sido mais significativo do que o ramo de oliveira que a pomba trouxe de volta a Noé. Ele era reverenciado, era precioso; a lei hebraica proibia expressamente que se cortasse uma oliveira, mesmo que pertencesse a um inimigo.

Gerações de mães acreditaram que o azeite de oliveira, misturado com papas de aveia, era bom para as crianças que acabavam de desmamar. A ciência provou que elas estavam certas; dentre todas as gorduras, o azeite é a que, em sua composição química, mais se parece com o leite materno – tornando-o mais facilmente digerível e assimilável que todos os óleos e gorduras.

A azeitona é, além disso, nutritiva – tem 900 calorias em cada 100 gramas. As azeitonas maduras contêm ferro, vitamina A e mais cálcio do que qualquer outra fruta. Acrescenta-se a isso o fato de que o alto teor de gordura não saturada significa ausência de colesterol.

A *Olea europaea*, quando o homem a descobriu, era uma planta pequena, selvagem, espinhosa, que crescia onde mais nada conseguia vingar. Com um sistema de raízes extraordinariamente adaptável, ela se dava com o mesmo vigor em terrenos arenosos, ou em solos pesados e mal arejados. A água, pura ou salobra, foi suavizando o natural amargor do fruto, que ficou succulento e rico em óleos nutritivos. Facilmente transportável, conservado em seu próprio óleo, alimentou nossos ancestrais mediterrânicos nas longas jornadas e viagens, e durante as batalhas. Assim, eles cultivaram a oliveira, e, com o cruzamento das espécies, a árvore foi pouco a pouco perdendo os espinhos e ficando mais resistente.

Hoje em dia, a oliveira chega a atingir de 15 a 20 metros de altura, mas, para se tornar mais fácil a colheita, ela é normalmente podada, ficando do tamanho de uma pereira vulgar. Seu tronco é baixo e retorcido, suas folhas (verde-escuras por cima – verde-oliva, para sermos mais exatos – e prateadas por baixo) são finas e pequenas como as do salgueiro. Apesar de ter resistência fora do comum, a árvore, para florescer, necessita de espaço e de

muita luz, de um verão seco e quente e de um inverno moderado. Pode crescer nos trópicos, mas não dará frutos se não for plantada a uma altitude suficiente, onde possa receber certo grau de frio.

Na Espanha e na Itália, as mais importantes regiões produtoras de azeite são a verdadeira linha de demarcação entre o Norte e Sul. Se uma pessoa viajar em direção ao Sul num desses países, quando vir pela primeira vez uma oliveira saberá imediatamente que está chegando a uma terra com características diferentes, uma terra onde os céus são azuis, as flores de cores mais vivas, onde há alegria e noites perfumadas. Experimente passear através de um olival, como eu fiz numa típica *finca* produtora de azeite, perto de Jaén, entre as colinas da Andaluzia, e você verá as árvores carregadas de frutos de incrível variedade: azeitonas pretas, gordas, sumarentas, azeitonas cor-de-esmeralda, azeitonas verdes, azeitonas avermelhadas – algumas pouco maiores do que sementes, outras como ameixas.

Os olivais da Espanha e de Portugal foram iniciados pelos fenícios, numa época tão remota como o ano 600 a. C., e mais tarde ampliados pelos romanos; desde então, vêm produzindo continuamente. A Espanha, com cerca de 200 milhões de oliveiras, e a Itália, com 185 milhões, são os dois maiores produtores do mundo. Outros grandes produtores da zona do Mediterrâneo são Portugal, com 30 milhões de árvores, a Grécia, a Turquia e a

Tunísia. No resto do mundo, os maiores produtores são a Argentina, com sete milhões de oliveiras, e os Estados Unidos (Califórnia), com três milhões, embora a árvore tenha sido plantada com sucesso no Brasil, Austrália e África do Sul.

De desenvolvimento demorado, a oliveira pode levar de 15 a 20 anos até dar uma colheita satisfatória – e daí vem o ditado de que um homem planta uma oliveira para seu neto. Atualmente, a idade média de uma oliveira da zona do Mediterrâneo é de 200 anos. Na Itália e na França, não é difícil encontrarmos olivais com árvores de idades entre 400 e 500 anos, e que ainda dão fruto. «Em Portugal, podem se encontrar árvores que foram plantadas pelos romanos, e que ainda frutificam», diz Fausto Gonçalves Cidraes, diretor da Estação de Olivicultura Experimental. Muitas oliveiras no Oriente Médio são igualmente velhas; consta que as seis árvores que restam no jardim de Getsêmani têm dois mil anos de idade. Na verdade, a oliveira é praticamente imortal; mesmo quando um tronco morre, ou é derrubado, os rebentos e as raízes fazem reviver a árvore. «As varas secas produzem uma raça viva», como dizia Virgílio. A forma habitual de plantar oliveiras, durante séculos, foi simplesmente enfiando seus ramos no chão. Os soldados antigos, que construíam cercas com ramos partidos de oliveira, quando passavam pelo mesmo lugar, descobriam que tinham plantado um olival sem querer.

Existem centenas de variedades de azeitonas: em Portugal, a *galega*, preta e pequenina, e a *verdeal*, grande, verde e sumarenta (além da *bical*, a *carrasca*, a *cordovil*, a *de Elvas*, a *madural*, a *redondal*, etc.); na Grécia, as escuras *calamatas* e as *anfissas* cor-de-púrpura; na Itália, as *ascolanas* e as *anconas*, que são verdes, e as pequenas *gaetanas* cor-de-púrpura; na Espanha, as grandes *manzanillas* e as *picuales*. À medida que amadurecem na árvore, muitas das azeitonas vão mudando lentamente de cor, passando de verdes a pretas. As azeitonas verdes, de mesa, são apanhadas a partir de meados de setembro; as utilizadas para fazer azeite são deixadas amadurecendo durante mais tempo, e apanhadas em épocas variáveis até o fim de fevereiro.

Os vasos gregos mostram jovens varejando com paus compridos as azeitonas das árvores carregadas. Em Jáen, vi trabalhadores usando o mesmo método antigo, mas, ao lado deles, estava um varejador mecânico (importado da Califórnia para ser experimentado), que fazia o mesmo trabalho em minutos. Durante quase dois mil anos, o azeite tem sido feito por meio de prensas de pedra; um cone rotativo amassa as azeitonas contra uma plataforma circular, e o óleo é então filtrado para uma série de cisternas. Essa técnica, porém, tem sido modernizada. Em Portugal, na Espanha e na Itália, as prensas de pedra estão sendo substituídas por prensas de aço inoxidável. «Assim se obtém

um azeite melhor, mais puro», disse-me o Dr. Pietro Gervasi, diretor das Cooperativas Centrais de Olivicultura da Itália.

As oliveiras produzem uma média anual de 7,5 milhões de toneladas de azeitonas. Desse total, sete milhões de toneladas são utilizadas para produzir azeite (1,4 milhão de toneladas de azeite) e o meio milhão de toneladas restante é vendido para comer. A colheita total rende o equivalente a 2,4 bilhões de dólares. A Espanha produz 400 mil toneladas de azeite, anualmente, assim como 100 mil toneladas de azeitonas comestíveis; as oliveiras portuguesas dão cerca de 50 mil toneladas de azeite e de azeitonas comestíveis. Deste azeite, uma parte é exportada (na quase totalidade para o Brasil), mas poucas azeitonas de mesa saem do país; os portugueses apreciam-nas muito e consomem, em média, dois quilos de azeitonas anualmente *per capita*.

No entanto, existe o perigo de que o azeite, dantes usado tão comumente, possa vir a tornar-se um luxo. Na Itália, os custos de engarrafamento duplicaram em 1973, as tarifas de transporte subiram 40%, e a mão-de-obra já não é barata nem abundante. Apesar de produzir uma média de 490 mil toneladas anualmente, a Itália tornou-se o maior importador de azeite do mundo.

Em Portugal, também a produção tem decrescido, ao mesmo tempo que os custos do trabalho manual aumentam. «A Espanha poderá um dia vir a utilizar os no-

vos varejadores mecânicos», assinalou o agrônomo português António Trindade, do Instituto de Azeite e Produtos Oleaginosos, «mas as nossas árvores são muito maiores do que as variedades espanholas e teremos de continuar a depender do trabalho manual para a colheita. Receio que tenhamos de voltar nossa atenção para a produção de outros óleos, como o de sementes de girassol, muito embora os portugueses prefiram o azeite.»

O mundo mediterrânico, porém, ainda não abdicou do precioso óleo. Em Elvas, os olivais experimentais geridos pelo governo português cobrem 70 hectares, com estufas, laboratórios e plantações onde se fazem diversas experiências. Ali, os técnicos buscam maneiras de aumentar a produção, e estão aperfeiçoando os processos de extração do azeite e a maneira de produzir melhores variedades de azeite de mesa. Esta estação experimental está ligada ao CEMEDETO (Centro Para a Melhoria e Demonstração das Técnicas de Produção da Azeitona), que eu visitei, perto de Córdoba. Este centro foi criado pelo governo espanhol em 1970, sob os auspícios da FAO (Organização da Alimentação e Agricultura) das Nações Unidas. Ali, a pesquisa no domínio da agricultura caminha a passos largos. «Com os modernos métodos intensivos de cultura, amanho e poda, a oliveira pode dar resultados muito superiores», diz Jean M. Philippe, diretor do CEMEDETO. Na Espanha, por exemplo,

onde 50% dos olivais davam menos de uma tonelada de azeitonas por hectare, alguns olivais-modelo agora dão cinco toneladas quando atingem seis anos de idade – aumentando nos anos seguintes para dez toneladas.

O CEMEDETO tem como objetivo procurar, cultivar e estudar cada variedade específica de oliveira existente, para criar uma nova árvore anã que possa ser plantada em fileiras compactas em olivais pequenos, facilmente irrigáveis e que não necessitem de muita despesa com mão-de-obra. Isto poderia revolucionar a agricultura da zona do Mediterrâneo – e talvez todo o problema alimentar do mundo. Neste projeto, até mesmo os árabes e os israelenses estão cooperando.

Qualquer que seja sua extrema importância prática, é a «espiritualidade» da oliveira que fica em nossa mente. Ao viajar de Córdoba para Málaga, depois de minha visita ao CEMEDETO, acordei no meu vagão durante a noite. O trem tinha parado por qualquer razão no meio do campo, e eu olhei para fora. Havia lua-cheia, e sua luz se refletia por todos aqueles quilômetros de olivais; o mundo em volta parecia banhado de prata. Nunca as oliveiras me tinham parecido tão serenamente belas. Veio-me à mente a idéia de que, quando procurássemos valores duráveis, símbolos de força e de sobrevivência, não poderíamos fazer nada melhor do que contemplar esta árvore, e as marcas que ela deixou na história. ▲