



Memórias do Azeite

do consolo de uma candeia à solene convicção dos seus predicados alimentares

Nos primeiros processos de extracção não se partia os caroços, apenas se obtinha uma pasta da qual se extraía o azeite por pressão e escorrimento que se empregava com outros fins que não os culinários.

O azeite começou a ser extraído dos frutos por esmagamento e adição de água, com **recurso ao almofariz e pilão de pedra.**



Método de pios escavados

Lagares escavados na rocha, lagaretas de sulcos ou lagariças

Outra técnica antiga, em estruturas da época romana, normalmente de uso duplo (vinho e azeite), envolvia a utilização de pios escavados nas superfícies rochosas, ao ar livre, com um pendente ligeiramente suave, em que o esmagamento das azeitonas era feito com recurso a rolos cilíndricos em movimento de vaivém.

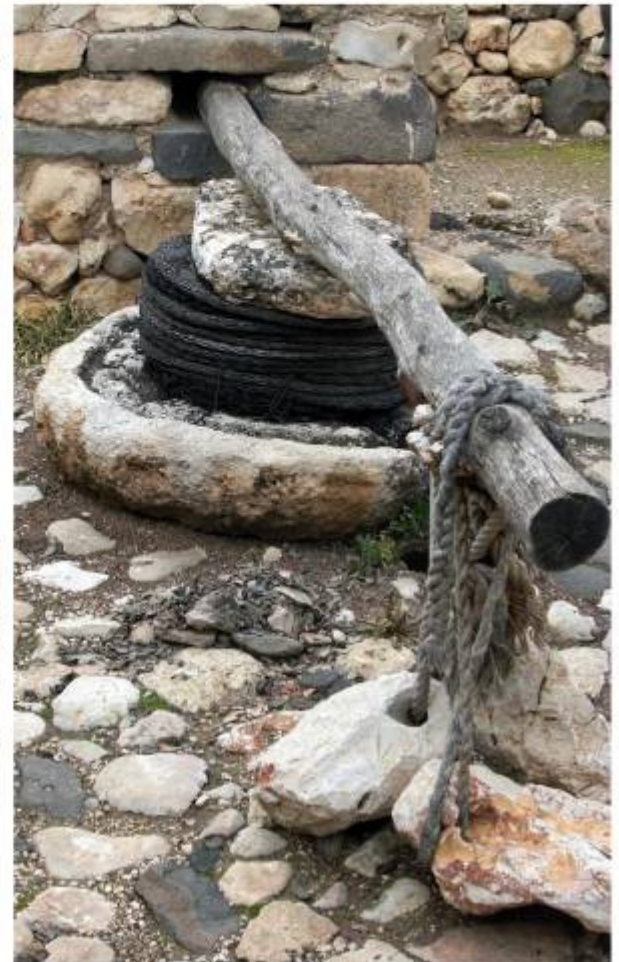
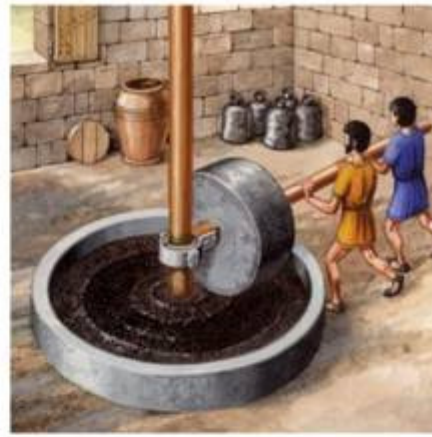


Prelum

Vara dos lagares da Roma Antiga

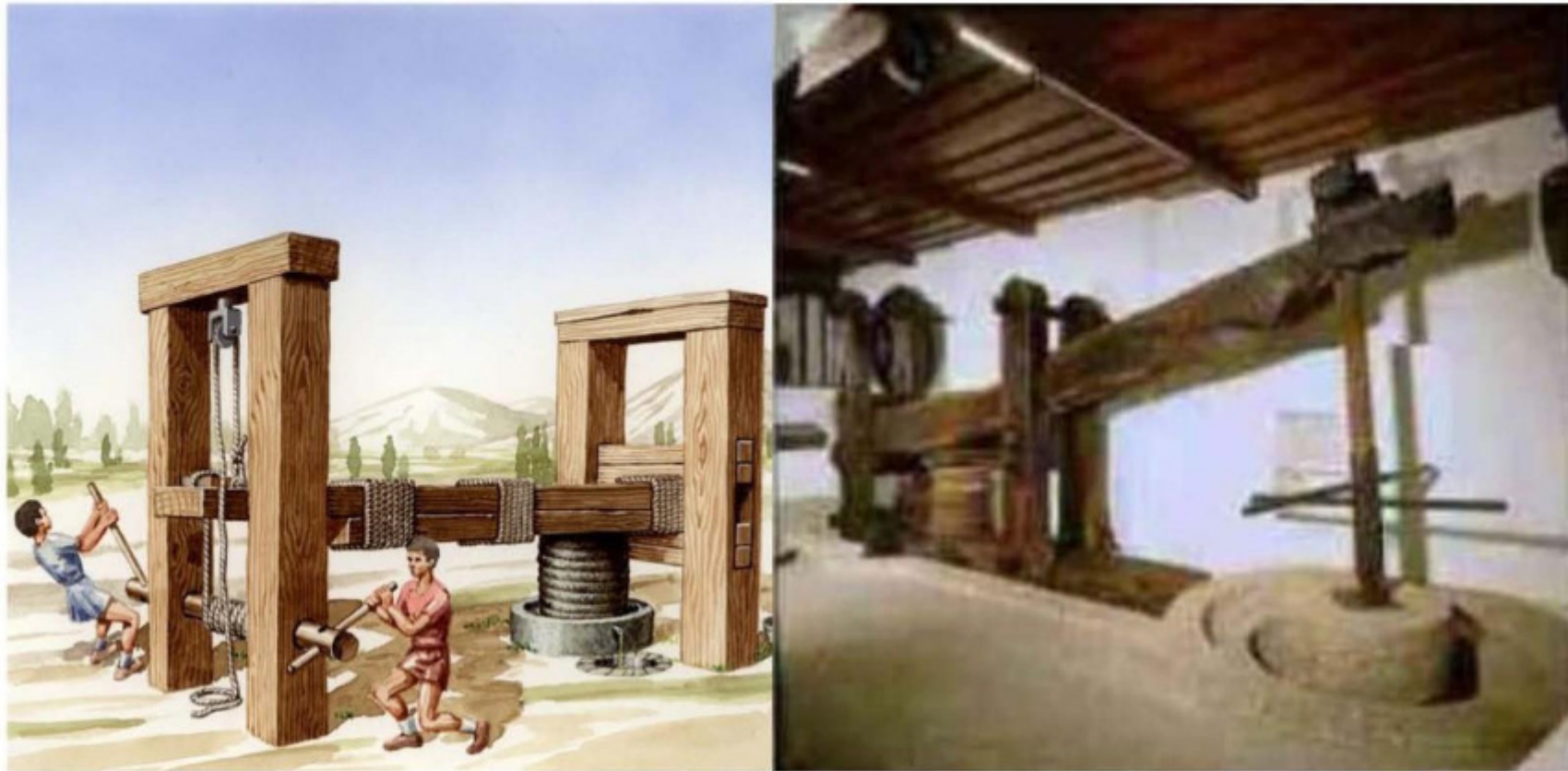
Peça de madeira de grandes dimensões, de construção e forma diversas, com uma extremidade fixa num nicho rochoso ou na alvenaria da parede do lagar ou presa entre dois montantes com ranhuras fixos a uma sapata.





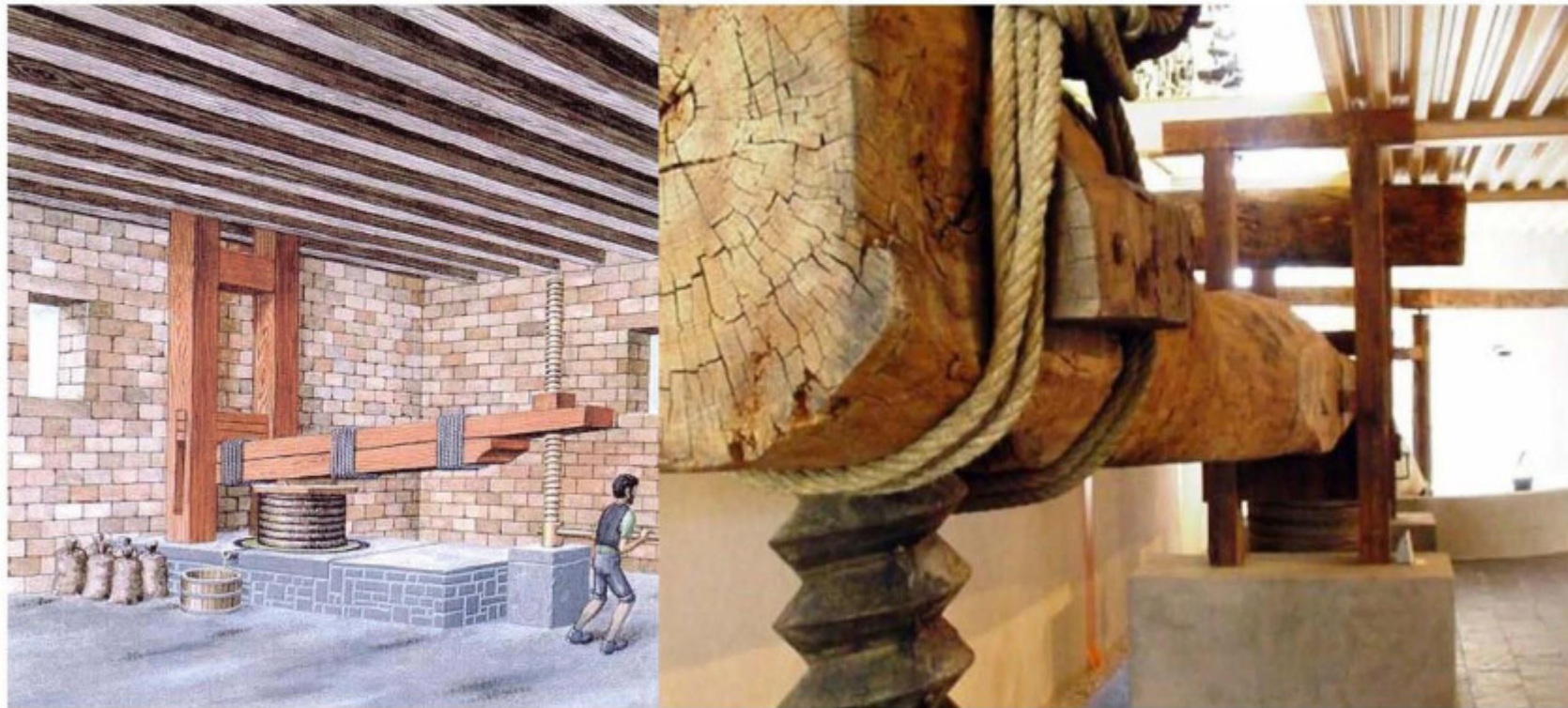
Prensa de vara e torno

A pressão sobre o extremo da vara exercia-se com a ajuda de um torno manobrado por dois homens e graças a uma corda que permitia baixar a vara até ao ponto de pressão máximo e fazê-la subir até ao ponto de repouso. Conhecem-se desde o séc. I a.C.



Prensa de vara e parafuso

É uma evolução da prensa de vara e torno. O torno desaparece, sendo substituído por um parafuso. A prensagem da pasta de azeitona processa-se à medida que o fuso vai enroscando. Em meados do séc. XX era ainda o método mais difundido em Trás-os-Montes.



Medidas de azeite

O azeite quer-se bem medido e mal escorrido

As antigas medidas de produtos líquidos tinham capacidade diversificada, consoante se tratasse de azeite ou vinho (ou outro líquido). Por exemplo, no séc. XVIII, em Tomar:

um tonel correspondia 1 105 litros de azeite e a 1 250 litros de vinho; uma pipa valia 552,5 litros de azeite e 625 litros de vinho; um almude era 22,1 litros de azeite e 25 litros de vinho; uma canada a 1,842 litros e a 2,083 litros de vinho; um quartilho a 0,460 litros e a 0,521 litros de vinho ou outro líquido.





*Naturalmente,
a oliveira passou a ser o símbolo
da vida, da longevidade,
ou da fecundidade da terra;
naturalmente, inspirou a
imortalidade da cultura
agrônoma 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.*



Nenhã outro produto se desdobra da memória da iluminação para o prazer da gastronomia.



SAVON IDÉAL
LE FAUTEUIL
EXTRA GARANTI PUR



RÉELLEMENT
 le plus riche
 en Huile

PARANQUE ET C^{te}
MARSEILLE

Maison fondée en 1815

AZEITE HERCULANO
 QUALIDADE
 EXTRA FINO
 Acidez minima

PRATA OURO OURO PRATA
 OURO OURO PRATA COBRE

DEPOSITO EXCLUSIVO
 ESTABELECIMENTOS
JERONIMO MARTINS & FILHO, L^{da}
 13, CHIADO 23

LISBOA

Este azeite só é fornecido em garrafas
 levando a capsula de garantia com a
 nossa marca

A venda nos principais
 estabelecimentos
 de viveres

L. BARRAL 11287

o do primeiro azeite embaleto





Na minha terra quando se referem
a uma pessoa inteligente, dizem:
*«aquele parece que bebe
azeite...».*

Que gente sábia!... E que assim continuem!

De noite à candleia, até a barra parece dozeola...

**Se eu tiver azeite, pão e vinho
em casa toda a noite,
durmo como um rei
e não acordo sozinho.**