

CONIMBRIGA



INSTITUTO DE ARQUEOLOGIA



VOLUME XLIV • 2005

FACULDADE DE LETRAS
UNIVERSIDADE DE COIMBRA

RECENSÕES BIBLIOGRÁFICAS

JEAN-PIERRE BRUN, *Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique. Viticulture, oléiculture et procédés de fabrication; Archéologie du vin et de l'huile de la préhistoire à l'époque hellénistique; Archéologie du vin et de l'huile dans l'empire romain; Archéologie du vin et de l'huile en Gaule romaine*. 4 volumes, Paris, Éditions Errance, 2003-2005.

J.-P. Brun é bem conhecido como especialista da história do vinho e do azeite no Mediterrâneo, na Antiguidade. Aos seus anteriores trabalhos vêm agora somar-se estes quatro volumes, que são o resultado de quase trinta anos de investigação, de leituras e de visitas a muitos sítios arqueológicos, bem como a lagares e adegas que, em várias partes do Mediterrâneo, ainda mantêm (ou até há pouco tempo mantinham) processos tradicionais de fabrico do vinho e do azeite.

O autor utiliza as mais diversas fontes de informação: textos (literários, jurídicos, epistolares); vestígios arqueológicos de lagares e adegas, muitos deles conhecidos *de visu*, da Síria e da Judeia à Lusitânia, do Egipto à Gália e à Bretanha; vestígios arqueológicos de plantações; análises paleobotânicas ou de restos de conteúdos de ânforas; imagens de baixos-relevos, de pinturas murais, de mosaicos e até de moedas. Recorre à Linguística para discutir o sentido de vocábulos das línguas antigas que podem contribuir para o conhecimento da produção do vinho e do azeite. A arqueologia experimental, realizada numa herdade francesa, sob sua orientação, ajudou-o a compreender os processos de produção do vinho na Antiguidade. Somam-se, a tudo isto, os seus conhecimentos agronómicos da cultura da videira e da oliveira e do fabrico do vinho e do azeite.

O volume intitulado *Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique. Viticulture, oléiculture et procédés de fabrication* pode ler-se independentemente dos outros três. Estes constituem verdadeiramente uma mesma obra em três tomos, completada com extensa e utilíssima bibliografia.

Naquele volume, vinha e oliveira são analisadas nos aspectos da produção e tratamento, da produtividade, das dimensões da propriedade; vinho e azeite, nos

vários aspectos do fabrico, armazenamento, transporte e consumo. Ainda que com recurso abundante a vestígios arqueológicos, este volume é um ensaio de história agrária e de história social e económica – que, aliás, não perde de vista a história cultural e a mitologia.

Os outros três volumes correspondem a um estudo mais pormenorizado do funcionamento dos lagares de vinho e de azeite – e, nessa medida, inserem-se no âmbito de uma história da tecnologia agrária.

As perspectivas não são, porém, mutuamente excludentes. O volume *Le vin et l'huile* também considera as técnicas de produção e os três volumes de *Archéologie du vin et de l'huile* têm presente a história económica e social, particularmente aquele que é consagrado à Gália. Mas estes três volumes são fundamentalmente um estudo sobre lagares e adegas, ilustrado com mais de 900 figuras, incluindo plantas, mapas, reconstituições axonométricas, alçados, fotografias de estruturas, reproduções de maquetas, fotografias e desenhos de alfaia e ânforas. Na abundância e qualidade das ilustrações reside um dos muitos méritos da obra.

Lagares e adegas são frequentemente inseridos nos contextos, isto é, descrevem-se (ainda que de forma sumária) as *villae*, as pequenas explorações agrárias ou os pequenos aglomerados urbanos em que aquelas instalações se integram e ilustram-se as respectivas plantas. Lagares e adegas não ficam, assim, *dissecta membra*.

Se, geograficamente, a obra abrange todas as regiões produtoras de vinho e azeite na Antiguidade, cronologicamente, vai da Idade do Bronze ao fim do Império romano (e até tem algumas páginas sobre o aproveitamento de uvas e azeitonas no Neolítico, eventualmente de espécies ainda selvagens).

Receia J.-P. Brun que os leitores achem demasiados e repetidos os exemplos e fastidiosa, por isso, a leitura. A verdade, porém, é que tantos exemplos recolhidos de lagares e adegas nos põem perante uma realidade que o autor sublinha: a extrema diversidade das instalações. A arqueologia não contradiz as descrições que encontramos em Catão ou outros autores antigos mas mostra uma diversidade que várias razões podem explicar. Se uma razão é óbvia – a dimensão das propriedades e a quantidade da produção que devia ser processada em cada lagar ou armazenada em cada adega –, outras são menos evidentes, ainda que o autor fale, justamente, de diferenças climatéricas, de tradições resistentes a inovações, de proprietários mais abertos do que outros a adoptarem novos processos, de abundância ou escassez de madeira para prelos ou tonéis, etc. Sob este último aspecto, por exemplo, é interessante confrontar uma área em que o armazenamento e transporte do vinho se fazia em tonéis, com uma outra, mais circundante do Mediterrâneo, em que o vinho se armazenava (e, muitas vezes também, fermentava) em *dolia* e se exportava em ânforas. São conhecidas outras regiões em que a fermentação e armazenamento do vinho se fazia em *dolia*, mas em que se usavam tonéis ou odres para exportar esse produto.

Para que a variedade não desnorteie os leitores, J.-P. Brun introduz, por vezes, quadros tipológicos que mostram as semelhanças do que aparentemente é diverso e introduzem alguma unidade na diversidade. Esta última, nalguns casos, poderá estar também relacionada com a qualidade que o proprietário pretendia para

o seu produto – e não devemos pensar que as pequenas produções eram medíocres e de melhor qualidade as de maior volume.

Uma cuidada paginação coloca as ilustrações ao lado das descrições a que se reportam. Não temos, assim, necessidade de procurar numa página anterior ou seguinte o desenho ou a fotografia que ilustra o que estamos a ler – e isso torna mais fácil a leitura de um texto que é, aliás, sempre claro e simples.

Não menor mérito da obra reside nas observações que o autor faz para ajudar os arqueólogos a distinguirem um lagar de vinho, de um lagar de azeite. Instalações vinícolas têm sido publicadas como oleícolas ou vice-versa. Instalações para a produção de perfumes têm sido apresentadas como lagares de azeite ou vinho. Esclarecidos pelas pertinentes observações de J.-P. Brun, os arqueólogos poderão, a partir de agora, identificar com mais correcção ou segurança os vestígios arqueológicos que descobrem ou reconstituir o aspecto que teriam ou o modo como funcionariam lagares que por vezes se escavam num estado já extremamente ruinoso.

No volume sobre a Gália encontramos uma discussão dos progressos, retrocessos ou retomas da produção vinícola ou oleícola através dos períodos romano imperial e tardo-antigo – discussão aliás sempre prudente, vista a insuficiência dos dados a partir dos quais podemos fazer deduções sobre as tendências e os ritmos da produção e do consumo.

Na conclusão, apresentada no volume sobre a Gália mas respeitante a todo o quadro geográfico do Mediterrâneo, o autor elabora uma síntese de história da produção do vinho e do azeite, tanto nos seus aspectos técnicos como económicos, e correlaciona esses aspectos com factores demográficos, políticos, sociais e culturais, insistindo na coexistência de diferentes técnicas e de economias paralelas, próprias de um mundo que, politicamente reunido na época romana imperial, apresenta grandes diferenças na condição sócio-económica de uma população que ia dos pequenos proprietários (que fabricavam para consumo próprio) aos grandes produtores (que tinham em vista mercados por vezes longínquos). O autor não cede à tentação das grandes sínteses que, parecendo brilhantes, são muitas vezes falaciosas. Ou, se o faz, será em raros casos – como, por exemplo, ao afirmar que, no período tardo-antigo, o consumo do azeite se confinou a meios muito particulares e reduzidos, como o clero. Se isso poderá ser verdade para a França central e setentrional, não o será para as franjas do Mediterrâneo, onde a oliveira nunca terá deixado de ser a mais útil de todas as árvores e o azeite, um consumo de todos.

A leitura da obra será obrigatória para todos quantos se interessam pela produção do vinho e do azeite no mundo antigo e recomendável aos que mais especificamente se consagram ao estudo das ânforas e do comércio daqueles dois produtos.

J. Alarcão