

VITRINE 1

Conjunto de instrumentos líticos que mostram a evolução tecnológica do talhe da pedra. Chopper e biface eram produzidos utilizando a mesma técnica – extraindo lascas e criando uma superfície cortante, num núcleo de pedra que servia de utensílio – e tinham utilizações similares – cortar, raspar e escavar – embora este último pudesse ser utilizado na caça de animais e possibilitasse a utilização das lascas para tarefas que não necessitassem de um instrumento tão possante.

A evolução tecnológica do talhe permitiu a produção de novos tipos de instrumentos, mais especializados e de menores dimensões. Os núcleos deixam de ser um instrumento e passam a ser uma fonte de matéria-prima cujo talhe é previamente idealizado para garantir a produção dos utensílios pretendidos.

Chopper

Biface

Núcleo Levallois

Lâmina de Sílex

(Museu Nacional de Arqueologia 6504)

Ponta de seta em sílex

(Museu Nacional de Arqueologia 2013.5.1)

VITRINE 2

Conjunto de utensílios associados às primeiras comunidades agrícolas. Uma parte significativa dos territórios habitados pelas primeiras comunidades de agricultores eram ocupados por floresta que se tornou necessário abater para criar campos destinados ao cultivo de produtos agrícolas. Um novo conjunto de artefactos, em pedra polida, torna-se imprescindível para estas comunidades, acompanhando, inclusivamente, os seus membros na morte. Os machados e as enxós permitem o abate das árvores e o desbaste da madeira preparando-a para utilizações posteriores. É, também, neste contexto que surgem as primeiras foices, compostas por fragmentos de lâminas, ou lamelas, colados a cabos de madeira e que serviam para a ceifa dos cereais.

Machado de pedra Polida

(Museu Nacional de Arqueologia 2006.288.2)

Enxó de pedra polida

(Museu Nacional de Arqueologia 9877)

Elemento de foice de sílex

(Museu Nacional de Arqueologia 983.999.105)

VITRINE 3

O processamento dos cereais era feito de forma manual, pelas primeiras comunidades agrícolas. Seria necessário esperar alguns milénios para que fossem encontradas soluções mecânicas para a moagem, com os moinhos de água. Estas mós manuais possuíam um elemento fixo de maior dimensão e cuja superfície se tornava côncava e um elemento móvel que passando por cima do grão o ia transformando em farinha, devido à abrasão provocada pela fricção entre os dois elementos da mó. Esta moagem não impedia que se misturassem grãos de pedra na farinha, o que contribuía para o desgaste acentuado da dentição das primeiras comunidades agrícolas.

Mó manual em granito

(Museu Nacional de Arqueologia 2013.2.1)

VITRINE 4

Placas de xisto, encontradas, por norma, em sepulturas megalíticas onde o espaço de enterramento era partilhado por vários indivíduos. As comunidades que utilizavam estes monumentos funerários eram compostas por agricultores, pastores e artesãos, entre os quais os primeiros que trabalhavam metais. Eram comunidades sedentarizadas e já com alguma complexidade social que resultava da disponibilidade que os excedentes agrícolas davam para que, parte dos seus elementos, se dedicassem a atividades diárias que não resultavam na produção de alimentos. Estas comunidades possuíam as suas divindades, como esta, a “Deusa dos Olhos de Sol” cuja origem estará no médio oriente e que se espalhou pelo mediterrâneo, até à Península Ibérica. Estava relacionada com os fenómenos de renovação dos ciclos da vida (nascimento e morte), associáveis aos ciclos agrícolas.

Placa de Xisto

(Museu Nacional de Arqueologia 1.TE.1.79.25)

Placa de Xisto

(Museu Nacional de Arqueologia 1.TE.1.79.25)

EXPOSIÇÃO

Terra de Pão: da pré-história à atualidade

Oliveira de Azeméis

07 set > 01 out '2013

Terra de Pão: da Pré-história à atualidade

A história, as tradições e os testemunhos do passado, conjugam-se na criação da identidade das populações.

Em Oliveira de Azeméis, os cereais, a sua transformação e confeção fazem, ainda hoje, parte integrante das vivências dos habitantes do concelho.

Os testemunhos das atividades associadas aos cereais são abundantes e integram-se, não só na paisagem, mas também na imagem que quem passa pelo território retém na sua memória como elemento caracterizador.

Como se chega a esta associação de um território aos cereais?

Os cereais são um elemento que entrou na alimentação humana recentemente, há cerca de 12000 anos, isto se pensarmos que os nossos antepassados mais remotos recuam até aos 2,5 milhões de anos.

Até essa altura a dieta humana baseava-se nos frutos, tubérculos, bagas, carne e peixe que os nossos antepassados conseguiam recolher ou caçar.

Durante estes 2,5 milhões de anos a paisagem sofreu diversas alterações provocadas por fatores climáticos, que condicionaram os recursos alimentares disponíveis e os locais de fixação dos grupos humanos.

A última grande glaciação, Würm, terminou há, aproximadamente, 12 000 anos, o que permitiu o crescimento de espécies vegetais e a fixação de animais em locais onde antes não havia condições para o seu desenvolvimento.

É por essa altura que os grupos humanos começam a experimentar consumir os grãos de cereais que se desenvolviam em plantas

silvestres e a fazer experiências de cultivo que procuravam garantir uma fonte de alimentos que ficava livre das contingências que a caça e recolção implicavam, permitindo, igualmente, a fixação num mesmo local de forma permanente.

O desenvolvimento da agricultura e a criação das primeiras cidades são, de certo modo, um resultado da introdução dos cereais na dieta humana, pois, por um lado, era necessário encontrar formas de melhorar a produção dos cereais, o que obrigava a um acompanhamento próximo de todo o ciclo de desenvolvimento das plantas e, por outro, as boas colheitas permitiam, pela primeira vez, ter um conjunto de alimentos que excedia a necessidade de consumo imediato, o que possibilitava o aparecimento de novas ocupações, mas também de momentos de ócio.

A importância dos cereais na alimentação, vai crescendo de forma exponencial a partir daquele momento, até ao ponto em que o abastecimento de cereais se torna um aspeto fulcral da vida política, em Roma. Não só condiciona as políticas expansionistas direcionando-as para territórios que possibilitem o domínio de regiões cerealíferas, mas também a política interna com a criação e implementação de medidas que garantam a distribuição de uma dose mínima de cereais capaz de garantir a subsistência diária a todos os cidadãos. Procurava-se dessa forma, garantir a paz social evitando movimentos de revolta devidos à escassez de alimentos.

Durante a Idade Média, nos séculos XIV e XV, em especial nos períodos que coincidem com a sequência de maus anos agrícolas, a existência de conflitos armados e de surtos de peste bubónica, são abundantes os relatos de situações de fome devido à escassez de alimentos, fosse por terem sido destruídas as colheitas, fosse por não existirem pessoas, em número suficiente, para se encarregarem dos trabalhos agrícolas.

Da abundância de cereais dependia o bem-estar das populações, mas

estando o seu cultivo sujeito a múltiplos fatores que podem conduzir ao fracasso das colheitas, não surpreende que, desde as primeiras sociedades de camponeses, os grupos humanos tenham procurado junto das suas divindades uma intervenção que garantisse o sucesso das colheitas. Essas divindades a quem se faziam oferendas ou celebrações foram, no ocidente cristão, substituídas pelos santos, a quem ainda hoje se fazem promessas para que intercedam pelas colheitas.

As operações de transformação dos cereais vão, com o tempo, implicar o desenvolvimento de uma tecnologia que possibilite aumentar a quantidade e a rapidez do processamento das farinhas.

É nesse contexto que surgem os moinhos de água e posteriormente os de vento que aproveitam recursos naturais para aumentar a produção e abastecer um maior número de consumidores.

Em Oliveira de Azeméis o aproveitamento dos recursos hídricos para a moagem e transformação dos cereais é bastante acentuado, existindo numerosos vestígios de moinhos por todo o concelho. Para isso contribuiu, certamente, uma agricultura em que os cereais, nomeadamente o milho e o trigo, tinham um peso significativo no conjunto da produção.

Em UI, à existência dos moinhos junta-se o fabrico de um tipo de pão que é único no país e o aproveitamento da tecnologia de moagem dos cereais para o descasque de arroz, conferindo a esta unidade territorial uma identidade muito própria.

Guia de Visita

A exposição terra de pão está organizada de forma temática, por se ter considerado que seria mais proveitoso para o visitante ser posto a refletir sobre alguns dos aspetos em que os cereais influenciaram a nossa forma de vida enquanto espécie, do que receber uma

informação organizada cronologicamente numa linha evolutiva que teria de ser necessariamente simplificada, podendo cair em erros e omissões.

Os temas abordados resultam de uma seleção de aspetos que nos pareceram fundamentais para se perceber quando é que o homem começou a utilizar os cereais, de que forma o fez, que consequências teve essa mudança, na vida dos grupos humanos. O último tema estabelece uma ligação entre os aspetos gerais e um caso local de uma unidade territorial cujas tradições e vivências estão intimamente ligadas à transformação do cereais e fabrico do pão.

Este tipo de abordagem permite alguma liberdade na realização da visita, uma vez que não há uma definição de princípio e fim do ponto de vista cronológico. Sugere-se, ainda assim, que a visita seja feita acompanhando os temas pela ordem apresentada:

Tema 1 – Alimentação antes da Agricultura

Tema 2 – Cereais

Tema 3 – Cultura e Armazenagem

Tema 4 – Processamento dos cereais

Tema 5 – Cereais como base da alimentação

Tema 6 – Bebidas à base de cereais

Tema 7 – Manifestações do sagrado e cereais

Tema 8 – O pão, um património local

Em cada tema o visitante encontrará, vários subtemas que são apresentados através de um texto de síntese acompanhado de ilustrações que o complementam.