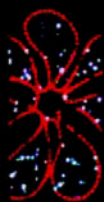


# CÔAVISÃO

ECONOMIA, CIÊNCIA E CULTURA

N.º 14 • ANO DE 2012



EDIÇÃO DA CÂMARA MUNICIPAL DE VILA NOVA DE FOZ CÔA

# CÔAVISÃO

ECONOMIA, CIÊNCIA E CULTURA

N.º 14 • ANO DE 2012

Trabalho coordenado por  
JOSÉ MANUEL COSTA RIBEIRO  
ANTÓNIO N. SÁ COIXÃO

**Foto da capa:**

Monumento às gravuras no início da renovada Avenida Gago Coutinho  
e Sacadura Cabral em Vila Nova de Foz Côa – Foto de José Ribeiro

**Composição e impressão:**

Côa Gráfica – Artes Gráficas, Lda. – V. N. de Foz Côa  
Depósito Legal n.º 121116/98  
ISBN 978-972-8763-25-1

---

EDIÇÃO DA CÂMARA MUNICIPAL DE VILA NOVA DE FOZ CÔA  
2012

# Índice

Prefácio .....	5
Introdução.....	7
Por milhões de razões... para uma protecção colectiva de um património cultural universal de valor excepcional .....	9
Regresso a Almendra .....	13
Museu da Casa Grande de Freixo de Numão – 15 Anos de (Sobre) Vivência .....	17
Os encontros de Fozcoenses.....	27
Estranho documento oficial.....	29
Defesa e aproveitamento dos recursos endógenos	
A linha do caminho-de-ferro do Pocinho a Barca d’Alva .....	31
El camino imposible a Portugal .....	37
“Territórios do Côa – propósitos da associação e linhas mestras da EEC PROVERE Turismo e Património no Vale do Côa” .....	41
Pocinho – História e tradição.....	43
O Côa, um território de referência .....	51
O Património do Côa como um activo para o desenvolvimento.....	55
Usos tradicionais do sumagre duriense e fozcoense: uma planta dos tintureiros, curtidores, boticários e também dos gastrónomos .....	59
Etnobotânica altoduriense: o sumagre na Cultura e na História .....	65
Arte, cultura e tradição em Vila Nova de Foz-Côa.....	77
Do cântico da “Cabana” ao Solstício de Inverno .....	87

Os projectos para uma rede ferroviária na zona interior a Sul do Douro .....	95
A Crise da Monarquia Constitucional (1870-1910) – Alguns reflexos na vida política Fozcoense .....	103
A Religiosidade no concelho de Vila Nova de Foz Coa durante o Estado Novo.....	111
Síntese dos trabalhos arqueológicos em Castanheiro do Vento. Campanha de 2011 ....	131
Os bens culturais de Freixo de Numão – 1911.....	139
Incursões nos corredores do Estado Novo <i>Memórias reveladas numa exposição</i> .....	149

# Usos tradicionais do sumagre duriense e fozcoense: uma planta dos tintureiros, curtidores, boticários e também dos gastrónomos

ISABEL HENRIQUES

LINA FALCÃO

MARIA EDUARDA MACHADO DE ARAÚJO<sup>1</sup>

## INTRODUÇÃO

O sumagre é uma planta que teve no passado grande importância económica na região duriense da Terra Quente e Vale do Douro. Em particular, entre o século XVII e início do século XVIII, o cultivo do sumagre contribuiu de forma significativa para o rendimento das famílias de Vila Nova de Foz Côa, tendo sido depois preterido pela cultura mais rentável da vinha (Carvalho, 2000; Ribeiro, 2010).

O aproveitamento da planta fazia-se sobretudo ao nível das folhas e ramos jovens. As folhas do sumagre, após secas e trituradas em pó, constituíam um produto muito procurado e utilizado em curtumes, tinturaria e na medicina tradicional. Do fruto, designado por drupa, não existem registos de aproveitamento local, embora possa ser utilizado como especiaria, situação comum no Oriente e em algumas zonas de África.

Desde finais do século XVI, a cidade do Porto recebia sumagre duriense não só para consumo local mas também para exportação para vários portos europeus (Silva, 1990), sendo conhecido nas rotas comerciais internacionais como um produto de qualidade e vulgarmente designado por Sumac de Porto (Savary des Bruslons, 1750).

Neste artigo, para além da caracterização geral da planta, destacam-se as diferentes utilizações tradicionais do sumagre.

## A planta sumagre

Sumagre é o nome vulgar de várias espécies do género *Rhus* pertencente à família das Anacardiáceas. Na Península Ibérica, encontra-se o sumagre comum, o *Rhus coriaria* L. (figura 1). Trata-se de uma planta nativa do Médio Oriente mas disseminada por toda região mediterrânea e vulgarmente conhecida como sumagre dos curtidores ou correeiros. O nome específico *coriaria* (do latim *corium* que significa pele) remete precisamente para o uso antigo e tradicional desta planta no curtume de peles animais (Cardon, 2003; Feijão, 1963).

O sumagre dos curtidores é um arbusto de médio a grande porte, lenhoso, de folhas caducas ovais (figura 2) e frutos redondos e vermelhos (figura 3). É uma planta que atinge 1 a 2 metros quando cultivada mas que em estado espontâneo pode ter um porte superior atingindo os 3 a 4 metros. Cresce espontaneamente em lugares pedregosos, soalheiros e encontra-se como espécie marginal nas margens de campos e caminhos de Trás-os-Montes e Alto Douro, como ainda acontece na zona de Vila Nova de Foz Côa (Coutinho, 1886; Ribeiro, 2010).

Na região fozcoense, o cultivo e a preparação do sumagre ganha importância no século XVI mantendo-se até meados do século passado (Ladra, s.d.). Os ramos eram colhidos durante os meses de Verão e postos a secar ao sol. Depois de secos eram malhados para separar os caules das folhas. Estas eram moídas nas atafonas até se obter um pó fino de cor esverdeada, o qual era comercializado.

<sup>1</sup> Centro de Química e Bioquímica, Departamento de Química e Bioquímica, Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa



**Figura 1 – Sumagre em Vila Nova de Foz Côa no Verão (fotografia de Isabel Henriques, 2010).**



**Figura 2 – Pormenor da folha do sumagre (fotografia de Isabel Henriques, 2010).**



**Figura 3 – Fruto do sumagre, a drupa, em Vila Nova de Foz Côa no Verão (fotografia de Isabel Henriques, 2010).**

## A constituição química do sumagre

O sumagre é uma planta rica em taninos, os quais pertencem à grande família química dos compostos fenólicos. Os taninos podem ser classificados em dois grupos químicos: os taninos hidrolisáveis e os taninos condensados. As folhas do sumagre são constituídas principalmente por taninos hidrolisáveis, mais especificamente, por galhotaninos. Estes compostos, como o próprio nome indica, são formados a partir do ácido gálico (ou gálico, figura 4) e glucose.

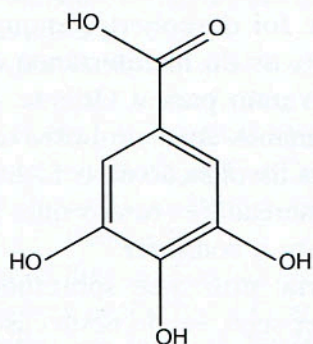


Figura 4 – Estrutura química do ácido gálico.

## Usos tradicionais

Na Península ibérica o sumagre foi utilizado desde os tempos da ocupação árabe, sendo as primeiras referências escritas do primeiro quartel do século X (Ladra, s.d.). Os principais destinos do pó de sumagre eram as indústrias da tinturaria e dos curtumes.

## Tinturaria

Conhecido desde a Antiguidade, o sumagre é mencionado no primeiro tratado escrito Europeu sobre a arte da tinturaria como material para tingir de preto lãs, sedas ou algodões (Cardon, 2003). No entanto, dependendo da substância usada para fixar a cor, designada por mordente, assim era possível obter várias cores. Por exemplo, com um mordente de sulfato de ferro, ou vitríolo de ferro como era chamado antigamente, conseguia-se tingir a lã de preto, com sulfato de cobre, também conhecido por vitríolo de cobre, obtinha-se uma cor verde azeitona e com alúmen obtinha-se um tom amarelo limão (figura 5).

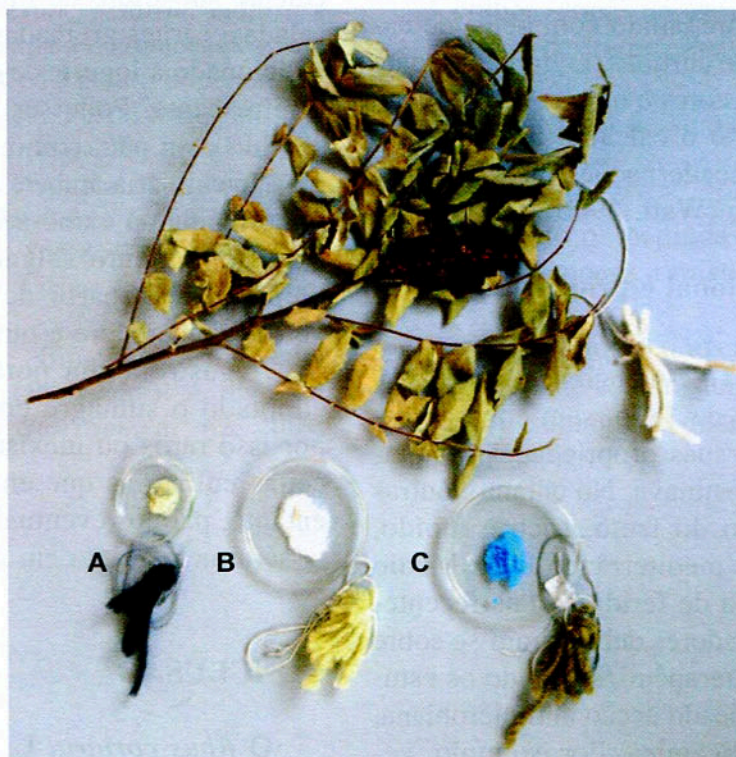


Figura 5 – Lã tratada e tingida com sumagre: A-sulfato de ferro B-alúmen C-sulfato de cobre (fotografia de Lina Falcão).

Misturado com outros corantes, servia ele próprio como mordente, fixando as cores e conferindo-lhes tons mais escuros. Por exemplo, quando misturado com a ruiva (*Rubia tinctorium* L.) produzia o cinzento, com a madeira de sândalo e diferentes mordentes, tons de avelã, bronze e grená.

### Curtume de peles

O sumagre foi um dos materiais vegetais mais importantes empregues na curtimenta de peles animais na Europa. É sobretudo a partir da Idade Média que se generaliza a sua utilização, quer individualmente quer misturado com outros materiais vegetais. Em Portugal, encontram-se referências ao uso desta planta nos forais manuelinos elaborados no início do século XVI. O sumagre conjuntamente com a casca, a qual era recolhida de várias espécies de *Quercus* como os carvalhos, azinheira, sobreiro; foram os principais materiais nacionais de origem vegetal usados para curtir peles.

O uso do sumagre permitia a produção de cabedais macios e de cor clara, como é o caso do marroquim, que era preparado com peles de caprino. Estas, depois de curtidas, eram geralmente tingidas de diferentes cores e usadas na produção de bens de luxo como o calçado, revestimento de estojos, cofres, encadernações ou estofos de mobiliário de assento (Watt, 1906).

### Medicina tradicional e propriedades farmacológicas

O *Rhus coriaria* L. é mencionado na *Pharmacopêa Portuguesa* de 1876, sem contudo serem especificadas as suas propriedades medicinais e a que fins se destinava. No entanto, outras fontes referem o uso do fruto, seco e moído, pelas populações do mediterrâneo e do Médio Oriente no tratamento de feridas. Mais recentemente vários investigadores debruçaram-se sobre as suas propriedades terapêuticas, tendo os estudos realizados identificado acção antimicrobiana, antioxidante e hipoglicémica. Por exemplo, verificou-se que os frutos desta planta são activos contra várias bactérias Gram positivas e Gram

negativas, são capazes de inibir várias estirpes de salmonelas e estafilococos e têm actividade antimicrobiana contra vários bacilos. Inibem ainda o crescimento da *Pseudomonas aeruginosa*, bactéria que é considerada uma importante causa das infecções hospitalares (Rayne e Mazza, 2007). Os extractos hidroalcoólicos das folhas tem, *in vitro*, actividade antioxidante, anti-inflamatória e protege as cartilagens da degenerescência, diminuindo a inflamação osteoarticular (Panico *et al*, 2009).

### Gastronomia

O sumagre foi descoberto, enquanto especiaria, pelos povos do mediterrâneo que posteriormente o levaram para o Oriente. Foi muito usado pelos romanos antes do limão ter chegado à Europa. A sua divulgação no ocidente pode ser atribuída aos mercadores turcos que, a partir de Veneza, o deram a conhecer.

Na culinária, utiliza-se sobretudo o fruto, quer fresco quer seco, sendo neste caso reduzido a pó, que tem uma cor vermelha e sabor ácido.

O seu carácter ácido permite-lhe ser um excelente substituto do limão, ideal para temperar saladas, carnes grelhadas ou os famosos *kebabs*. Adicionado a iogurtes e ervas tem um sabor leve e refrescante. Pode ser misturado com azeite e servido com pão, como aperitivo.

Na culinária árabe é também conhecida a sua importância na elaboração do *Zattar* ou *Zahtar*. Este condimento salgado é muito utilizado e preparara-se a partir de uma mistura de folhas verdes de sumagre e outras plantas aromáticas.

A gastronomia portuguesa parece não ter adoptado o sumagre como condimento, sendo por isso raros ou inexistentes os registos de receitas culinárias que envolvem esta planta. No entanto, para os eventuais interessados, apresenta-se uma sugestão em anexo.

### CONCLUSÃO

O *Rhus coriaria* L., uma planta tradicional foçoense, foi explorada ao longo dos séculos devido à utilidade dos seus constituintes em

diferentes domínios. Desde a tinturaria, para o tingimento de têxteis de cor escura, passando pelos curtumes, em particular para a produção de cabedais macios, até à gastronomia, como condimento substituto do limão. Mais recentemente tem suscitado um renovado interesse entre a comunidade científica como espécie com enorme potencialidades farmacológicas.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Cardon, Dominique; *Le monde des teintures naturelles*, Paris, Belin, 2003
- Carvalho, Aida Maria Oliveira; *A comunidade cristã-nova de Vila Nova de Foz Côa: rupturas e continuidades séculos XVII-XVIII*, Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa, 2000, p.45
- Coutinho, António Xavier Pereira; *Curso de silvicultura*, vol.I, 1886, p.387
- Feijão; Raul d'Oliveira; *Elucidário fitológico: plantas vulgares de Portugal Continental, Insular e Ultramarino*, Instituto Botânico de Lisboa, Vol.3, 1963, p.182
- Ladra, Lóis (coord.); *Tecnologia tradicional do sumagre no Douro superior: história, cultura e património*; Associação para a Promoção da Arte e Cultura do Vale do Côa e Douro Superior, s.d.
- Panico, Annamaria; Cardile, Venera; Santagati, Natale Alfredo; Messina, Rossella; "Antioxidant and protective effects of sumac leaves on chondrocytes"; *Journal of Medicinal Plants Research*, vol. 3, nº11, 2009, pp. 855-861
- Pharmacopêa Portuguesa*, Lisboa, Imprensa Nacional, 1876, p. 400
- Rayne, Sierra; Mazza, G.; "Biological activities of extracts from sumac (*Rhus* spp.): A review"; *Plant Foods Human Nutrition*, n.º 62, 2007, pp.165-175

Ribeiro, José Alves; "A extinta cultura do sumagre em Trás-os-Montes e Alto Douro", *Tellus - Revista de cultura trasmontana e duriense*, n.º50, 2010, pp.27-35

Savary des Bruslons, Jacques; *Dictionnaire universel du commerce d'histoire naturelle et des arts et metiers*, Tome IV, Geneve, Frères Cramer & C. Philibert, 1750

Silva, Francisco Ribeiro da; "Porto e Ribadouro no século XVII: a complementariedade imposta pela natureza"; *Revista da Faculdade de Letras*, II Série, vol. 7, 1990, pp.145-153

Watt, Alexander; *Leather manufacture*, London, Crosby Lockwood and Son, 1906

## ANEXO

### Sugestão para satisfazer o palato dos gastrónomos

Salada de pepinos com sumagre

Ingredientes:

- 2 pepinos de tamanho grande
- Sal a gosto
- 1 colher (sopa) de azeite
- 3 copos de iogurte natural
- 2 dentes de alho
- 1 colher (chá) de sumagre em pó

Preparação:

Descasque os pepinos e corte-os em cubos pequenos. Tempere a mistura e deixe a descansar.

Ao iogurte junte o azeite com o alho amassado, e adicione esta mistura ao pepino. Por fim, adicione o sumagre e guarde no frigorífico até à hora de servir.