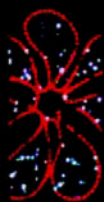


CÔAVISÃO

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

Etnobotânica altoduriense: o sumagre na Cultura e na História

LOIS LADRA*

1. INTRODUÇÃO

Como continuação de uma série de trabalhos que foram realizados nos finais da década passada (LADRA e ARAÚJO, 2008; LADRA, 2010a; LADRA, 2010b) e que têm vindo a ser publicados exclusivamente por iniciativa do autor nos inícios da presente (LADRA et al., 2010; LADRA, 2011), damos agora continuação, com este pequeno artigo, à divulgação parcial dos principais resultados entretanto alcançados.

Até à aparição em tempos modernos de substâncias químicas destinadas à indústria dos curtumes, eram os produtos de origem natural os que cumpriam estas funções. Entre eles eram especialmente procurados os que continham elevados teores de taninos, muito úteis nos processos de curtimento das peles. A tecnologia tradicional própria das comunidades rurais desenvolveu uma série de engenhos conhecidos como *atafonas* ou *moinhos de casca*, onde se moíam artesanalmente diversos elementos vegetais com o propósito de obter um pó que seria depois comercializado e vendido com grande proveito para os seus produtores. No Douro Superior, foi a planta designada como sumagre a que protagonizou esta agro-indústria milenar até ao seu desaparecimento, por volta da segunda metade do século passado.

O projecto de investigação que desenvolvemos sobre o sumagre no Douro Superior contou com três fases principais: uma primeira, de pesquisa bibliográfica prévia (Janeiro de 2010); uma posterior, com os trabalhos de campo (Fevereiro e Março de 2010) e uma última, que durou até ao início do verão, de redacção da monografia para publicação.

Os trabalhos realizados consistiram na recolha e estudo da bibliografia, na investigação histórica e patrimonial, no inquérito a diversos particulares e no tratamento e compilação da informação recolhida. A área geográfica analisada compreende grande parte dos municípios que integram o Douro Superior (Freixo de Espada-à-Cinta, Mogadouro, Torre de Moncorvo e Vila Nova de Foz Côa), ainda que haja um enfoque especial neste último concelho.

Anteriores ao estudo que agora estamos a apresentar, apenas existiam duas pequenas monografias acerca do sumagre, ambas muito breves e claramente insuficientes. A mais antiga, publicada em 1960 pelo engenheiro silvicultor Joaquim José da Silva Melo, intitula-se *A cultura do Sumagre* e tem uma marcada orientação agro-económica, relatando uma visita de estudo do autor aos sumagrais italianos. A mais recente, *Os sumagreiros de Avarenta*, foi publicada em 2006 pela Câmara Municipal de Valpaços, sendo da autoria do geólogo Adérito Medeiros Freitas. Porém, em ambos os casos, há poucas referências à história do sumagre.

Trataram-se numerosos aspectos históricos, sociais e económicos relacionados com a cultura do sumagre, tentando encetar uma perspectiva analítica holística e abrangente. A exposição final dos conteúdos, estrutura-se através de vários epígrafes que cobrem sucessivamente os seguintes campos: definição e caracterização botânica do sumagre, ciclo biológico, ciclo anual, história da sua exploração económica no Douro Superior, etnomedicina e situação actual do sumagre. A narrativa acompanha diversas ilustrações, com o propósito de visualizar graficamente determinados aspectos referidos no texto.

Trata-se, em definitivo, de oferecer um contributo para sensibilizar o público acerca da im-

* Lúnula – Patrimonio Cultural (lunulapatrimonio@gmail.com)

portância do sumagre na história, na economia, na tradição e na cultura do Douro Superior.

2. CARACTERIZAÇÃO BÁSICA DO SUMAGRE.

O sumagre comum (*Rhus coriaria* L.) é uma planta arbustiva, de talhe lenhoso, folhas ovais dentadas e fruto redondo e vermelho, muito frequente nas regiões de clima mediterrânico. Embora a sua designação científica seja expressa (aliás como a de todos os seres vivos) em latim, a palavra *sumagre* parece ter uma origem árabe.

Em documentos portugueses do século XIII o sumagre surge referido como “çumagre”. É no século XV que a palavra *sumagre* acaba por se impor definitivamente até aos nossos dias. Outras formas documentadas nas línguas romances peninsulares em textos da época medieval são *zumake*, *zumag* e *zumach*. Em algumas terras fozcoenses como Almendra esta planta é designada popularmente como “*simagre*”, sendo outros termos da sua família lexical *açumagre*, *açumagrar*, *assumagre*, *assumagrar*, *ensumagrar*, *sumagrado*, *sumagral*, *sumagrar*, *sumagreira*, *sumagreiro*...

A quase totalidade dos filólogos assinala uma origem árabe para o vocábulo *sumagre*. José Pedro Machado, no *Dicionário onomástico etimológico da Língua Portuguesa*, afirma

que *sumagre* advém da forma original *summāq*, transcrita por Corominas como *summāq*, embora este último defenda que por sua vez a palavra tenha derivado previamente do aramaico *sum(m) aqa* ou “encarnado”. Outros investigadores como Hitti consideram que *sumagre* seria um vocábulo siríaco de origem chinesa. Seja como for, o certo é que mesmo a designação latina *rhus* e outras semelhantes teriam a sua origem mais recuada numa raiz indo-europeia que significaria “vermelho”.

O sumagre recebe actualmente diferentes designações nas várias línguas e dialectos peninsulares. Assim, por exemplo, em galego-português usa-se *sumagre*, enquanto em castelhano *zumaque*. Em catalão escreve-se *sumac* e em certas zonas de língua castelhana conhecem-se as formas *adurión*, *aldebajín* e *roldor*. No *Elucidário* de Viterbo figura um sinónimo português arcaico, *raudão*, comum em alguns documentos do século XI.

Em Portugal o sumagre também é conhecido como *sumagre vulgar*, *sumagre verdadeiro*, *sumagre dos correiros*, *sumagre siciliano*... Em castelhano também é por vezes designado como *zumaque de tenerías* ou *zumaque de los zurra-dores*. Nestas mesmas nomenclaturas podemos já apreciar alguns dos mais diversos usos tradicionais da planta.

Existem mais de uma centena de variedades de sumagre. Porém, o que aqui nos interessa é a



Imagem 1 – Pormenor da planta e do fruto do sumagre. Fotografia: Lois Ladra.

denominada *siciliana*, predominante, consoante os estudos de Joaquim Melo (1960: 2), na botânica fozcoense e muito típica das regiões de clima mediterrânico.

Esta planta arbustiva, da família das anacardiáceas, mede normalmente de 1 a 2 m de altura quando é cultivado, embora possa alcançar em estado selvagem um porte arbóreo muito maior, atingindo por vezes os 3 e 4 m.

O sumagre do Douro está considerado pelos cientistas especializados na botânica como uma espécie de flora exótica originária do Médio Oriente (RIBEIRO, 2003a: 59), embora as povoações locais, com a passagem dos séculos, o tenham naturalizado como algo próprio e característico do Alto Douro e da Terra Quente. Antigamente, os sumagrais cresciam espontaneamente ou eram plantados de estaca nas encostas de solos mais pobres. Actualmente, trata-se de uma espécie marginal, infestante de taludes e zonas sem cultivar, que brota espontânea e resulta com frequência visível nas bermas das estradas ou nas encostas mais íngremes. Muitas pessoas consideram hoje o sumagre como um arbusto daninho, pois em opinião de vários informantes locais “dá-se por todo o lado e não há maneira de o largar”.

O sumagre dá-se bem em praticamente todo tipo de solos, sempre que sejam soalheiros e relativamente permeáveis (CASTELINHO, 1976: 675). É frequente, e muito significativo, o facto de que os solos ocupados tradicionalmente pelo sumagre no Douro Superior coincidam muitas vezes com os da oliveira e os da amendoeira, tendo-se produzido historicamente diversas substituições dele por estes géneros ou por vinhedos e cereais. Vários dos informantes entrevistados asseguraram que o sumagre “resiste aos piores calores e securas”. Por outro lado, esta planta dificilmente suporta as temperaturas abaixo de 5 graus negativos e mais de 10 ou 12 dias de geadas por ano. Relativamente à insolação natural, convém destacar que o sumagre prefere as encostas voltadas a nascente e ao Sul, do que os terrenos planos e orientados a outros quadrantes.

O principal aproveitamento do pó de sumagre era o da sua venda para as indústrias arte-

sanais de curtumes e tinturarias. Porém, sabemos que também era usado como ingrediente básico para certos preparados etnomedicinais e como matéria-prima combustível. Autores como R. Feijão (1963: 82) assinalam que também se usava na fabricação de tinta e de corantes.

Antes de mais, convém assinalar a importância do sumagre como matéria-prima usada para curtir e tingir, dentro do alargado leque de géneros com os mesmos propósitos que as sociedades rurais tradicionais de Portugal conheceram. Assim, no curtimento das peles também foi usada a casca de carvalho e a da azinheira, ao mesmo tempo que os registos etnográficos transmontanos referem o uso da casca de salgueiro, da seiva do tronco do carvalho, da casca de amieiro, de castanhas cozidas e de cascas verdes de noz para tingir determinados tecidos.

O que realmente outorgava ao sumagre um grande valor económico era o seu elevado teor de taninos, que são substâncias naturais indicadas para a indústria dos curtumes. Outros géneros naturais empregues tradicionalmente em Portugal como materiais de curtição eram a casca de carvalho e a da acácia dealbata ou o entrecasco de sobro e a casca de azinho. Porém, o sumagre era o que continha uma maior percentagem de taninos (MELO, 1960).

Elemento	Conteúdo em taninos
Sumagre	25-27 %
Acácia dealbata	19,74 %
Casca de azinho	17,06 %
Casca de carvalho	10,91 %
Entrecasco de sobro	10,29 %

Conteúdo aproximado de taninos de diversos géneros vegetais.

Desta forma, o sumagre constitui uma das melhores fontes de ácidos tânico vegetais. Sobre o conteúdo específico de taninos presente nas folhas do sumagre as informações bibliográficas consultadas oferecem dados que oscilam entre os 20 e os 37 %. Seja como for, o certo é que a percentagem de tanino pode variar na mesma

planta consoante o estado de maturação das folhas, sendo directamente proporcional ao mesmo. Por outro lado, também convém não esquecer que é maior o conteúdo em tanino nos exemplares masculinos (aprox. 26-30%) do que nos femininos (aprox. 22-24%).

Antigamente considerava-se entre os artesãos dos curtumes que o sumagre era praticamente o único produto natural que evitava a deterioração das peles face à sua prolongada exposição solar ou eólica.

3. OS CICLOS TRADICIONAIS DO SUMAGRE

Para melhor compreender as características básicas do sumagre deveremos analisar os seus três ciclos principais: o biológico, o anual e o agro-industrial. O primeiro explica a vida da planta, desde o nascimento até à morte; o segundo informa-nos das mudanças de aspecto ao longo do ano e o terceiro incide nos labores derivados da sua exploração agrícola com propósitos

de aproveitamento industrial. O sumagre pode dar-se espontaneamente de maneira selvagem ou ser plantado pelo Homem.

O **ciclo biológico** do sumagre cultivado poder-se-ia resumir muito brevemente da seguinte maneira: primeiramente, planta-se de estaca em fileiras durante o Inverno e depois limpa-se a terra à volta, deixando-o crescer livremente, com algumas lavras e podas periódicas. No segundo ou terceiro ano, consoante os casos, poderemos ter já um exemplar adulto, em perfeito estado para o seu aproveitamento. A vida útil da planta cultivada pode alcançar os quinze anos e em alguns casos ainda mais, não sendo muito longeva.

O **ciclo anual** do sumagre é também muito singelo: durante a primavera nascem as folhas e as flores da planta, atingindo a plena maturidade durante o Verão. No Outono perde as folhas, ficando nu durante todo o Inverno. Ao longo deste processo o aspecto físico da planta muda enormemente em relação à densidade de folhagem e à cor, variando as folhas no seu cromatismo entre um verde comum e o vermelho intenso.



Imagem 2 – Pormenor da planta do sumagre durante os meses de Inverno. Fotografia: Lois Ladra

O **ciclo agro-industrial** variou ao longo do Tempo e do Espaço, sendo por isso pertinente passar à análise comparativa dos processos de cultivo do sumagre nos inícios do século XVI, nos finais do século XIX e nos meados do século XX.

O documento mais antigo que encontramos relativo ao cultivo do sumagre foi no tratado de *Agricultura General*, publicado originalmente por Gabriel Alonso de Herrera em 1513. O autor afirmava (HERRERA, 1818: 465) por aquelas datas que:

“(...) se prepara la tierra con dos ó tres vueltas de arado, se divide ó reparte en liños, como la viña, y se abren los hoyos á la distancia de una vara en todas direcciones; luego se arranca la planta nueva de los zumacales ó del semillero en que se haya sembrado á prevencion, y se coloca inmediatamente en dichos hoyos, dejando las posturas bien alineadas por sus cuatro fachadas ó costados, bien cubiertas de tierra, y á una profundidad regular, segun el tamaño y vigor de la planta, la calidad de la tierra, el clima, exposicion &c. Hecho el plantío se cuida de labrarlo, ya con el arado ó ya con el azadon, para mantenerlo limpio de mala yerba, y remover la superficie, á fin de que se beneficie cuanto sea posible con las emanaciones atmosfericas. Cuando la planta ha llegado al estado conveniente para aprovecharse de ella, se corta con podones ó con azadones retameros bien afilados, dando los cortes bastante bajos, para que la cepa quede siempre cubierta de tierra: de este modo brotará de nuevo y con mucho vigor (...). La corta debe hacerse en Setiembre, quando la planta tenga bien formado y duro su leño. Ultimamente, hecha la recoleccion, y puesta en hazes toda la rama cortada, se lleva á la era, se pica menudamente sobre un banco, y se deja secar; en seguida se trilla, deshaciéndola bien, y

cuidando mucho de que no se moje antes ni despues de trillada: luego se recoge y guarda para darle salida en el mercado público”.

Sendo assim, devemos pensar que este era o ciclo desejável em extensas áreas do interior de Espanha, designadamente nas regiões de Castela, Extremadura, Levante e Andaluzia. Para o caso de Portugal, e mais concretamente para o Douro Superior, contamos felizmente com a monumental obra *Portugal Antigo e Moderno*, redigida pelo insigne polígrafo Augusto Soares Barbosa de Pinho Leal, que descrevia assim (LEAL, 1886: 840-841) o ciclo agrícola do sumagre em Vila Nova de Foz Côa:

“Além dos sumagraes espontaneos que abundam no Monte Meão, baldio, e nas ladeiras incultas, por entre o fragoedo, ha aqui muitos sumagraes plantados de estaca nas ladeiras mais pobres de humus e que se não prestam a outra cultura. Plantam-nos à enxada muito superficialmente e cavam-nos tambem muito superficialmente, apenas de dois em dois annos, mas é tão vivaz a planta, que se conserva em boas condições de producção tempo indefinido! Fazem a colheita com o melhor desamor tambem. Quando a planta attinge o seu maior desenvolvimento, cortam-lhe todas as hastes, deixando-lhe apenas as raises que, decorridos annos, formam uma grande cêpa, á superficie da terra.”

Finalmente, comprovaremos agora em última instância como era este ciclo agro-industrial em Vila Nova de Foz Côa nos meados do século XX, quando a pouco e pouco a cultura do sumagre entrava num processo de imparável decadência. Para isso recorreremos à bibliografia e às informações que nos foram facilitadas oralmente por diversos agricultores. A plantação do sumagre, sempre de estaca, fazia-se no Inverno, especialmente durante os meses de Novembro e Dezembro. Consoante as descrições do enge-

neiro agrónomo Artur Castilho (1939: 675) o sumagre plantava-se “*em linhas distanciadas de 0,80 m. a 1 m., quer em valas quer em covas de 50 centímetros de fondura (...). Posteriormente apenas é necessária uma ou outra sacha. A colheita pode começar logo no primeiro ano, mais freqüentemente no segundo (...)*”. Investigadores locais como Márcia Trabulo também indicam que o sumagre era plantado bienalmente à enxada.

Os que trabalharam esta planta na Quinta das Olgas, em Muxagata (Vila Nova de Foz Côa), afirmam que se lavrava largo o terreno e que a plantação guardava-se do gado, porque o comia “*como se fora pão*”. Depois deixavam-no crescer dois anos até à primeira apanha. No mês de Julho recolhia-se o cereal e, logo a seguir, normalmente em Agosto, apanhava-se o sumagre. Todos os informadores lembram que este labor se fazia “*quando mais calor havia*”. Eram os homens, cinco ou seis, que eram chamados para cortar os ramos com foices. Faziam uma *gavela* ou várias *mãos-cheias* que eram recolhidas pelas mulheres, sendo posteriormente transportadas por burros ou machos até a Quinta das Olgas.

A escritora Judite do Céu descreve assim (CÉU, 2004: 73-74) os labores próprios da apanha do sumagre e do seu posterior pré-processamento em Vila Nova de Foz Côa:

“Depois da azáfama da recolha dos cereais, já estavam no trabalho da colheita do sumagre, a qual é feita no mês de Agosto. Homens e mulheres, nas encostas verdejantes, cortam com peduas os ramos daqueles arbustos (...). São depois feitos molhos, atados com vencilhos e arames, para virem mais seguros, por os ramos serem curtos. (...) [Posteriormente, são] transportados por muares que descem por carreiros, às curvas, para melhor vencerem a acentuada inclinação daquelas ladeiras (...) [até chegarem ao] largo à frente e outro de um dos lados do adro da capela de Santo António, já com muitas eiras, divididas com paus, para cada dono saber qual era a sua

fracção (...) [De vez em quando havia que] dar uma viradela aos ramos de sumagre (...). Depois do sumagre seco, era tudo malhado no local de secagem com o mangual. As folhas ficavam separadas dos paus e das nervuras. Eram juntas com uma forcada de pau, de dois galhos, colocadas em cestos ou toldos, despejados depois, encostados ao muro do adro da capela, em montes, e as nervuras, ao lado, também em montes, a aguardarem a vez na atafona que não ficava longe dali ”.

Relativamente aos labores de secagem do sumagre em Muxagata, convém referir que na Quinta das Olgas o sumagre ficava a secar ao sol estendido sobre a terra, enquanto na vila os ramos eram estendidos por todas as ruas, que “*ficavam todas cheias de sumagre*”. Na capital municipal, também se secava no Campo de São Miguel. A secagem e a malha do sumagre faziam-se normalmente em Agosto, começando a moer as atafonas já nos inícios de Setembro. Com a malha separavam-se as hastes e as folhas, que logo eram moídas por separado. O resultado final era um pó de sumagre que ficava “*moidinho como a farinha*”. Normalmente, 100 quilogramas de sumagre davam entre 75 e 80 de pó, 4-5 de terra, 11-13 de lenho e uns 4 de quebra. A trituração terminava no mesmo mês de Setembro, para começar a comercializar o pó já em Outubro. Na Quinta das Olgas o sumagre era armazenado em tulhas para ser posteriormente acomodado em sacos de aproximadamente 50 quilogramas.

A comercialização do pó de sumagre oferecia várias situações diferentes. Assim, por exemplo, na freguesia de Almendra eram os intermediários os que se deslocavam em machos até ao núcleo com o propósito de comprar a produção local, pois ali não moíam. A maior parte dos compradores eram de Muxagata, de onde “*vinham comprar o simagre para fazer tinta*”. Porém, também vinham aqui procurá-lo para depois transportá-lo para Alverca do Ribatejo. Na Quinta das Olgas o sumagre ensacado era transportado numa car-

roça (com carregamentos de até 1.000 quilogramas) para a Serra da Estrela. Finalmente, o pó do sumagre chegava aos seus destinos, onde era usado nas fábricas de curtumes, nas tinturarias e nas fábricas de sapatos para curtir as peles e tingir determinados tecidos. Antigamente havia alguns estabelecimentos deste tipo no município fozcoense, ainda que pouco a pouco foram desaparecendo: primeiro os curtumes e as tinturarias e depois as fábricas de calçado, razão pela qual chegou um momento em que a produção local de sumagre era totalmente escoada para fora do município.

Nas fábricas de curtumes o sumagre usava-se para curtir couros de bois ou de vacas em pios ou lagares de grande tamanho, onde se deitava uma saca de pó ou farinha de sumagre que, misturada com água, constituía a calda onde se mergulhavam os couros para se tornarem imputrescíveis.

Em Perêdo dos Castelhanos, no concelho da Torre de Moncorvo, afirmam os seus vizinhos que antigamente o sumagre era cozido nuns pequenos *fornozitos* com o propósito de obter uma calda usada para tingir as roupas. Asseguram também que há muitos anos chegava à população em diferentes épocas do ano uma senhora (a *tingidoira*) que trazia um caldeirão de cobre onde se mergulhavam as prendas que as vizinhas tinham seleccionado previamente.

USOS GASTRONÓMICOS E ETNOMEDICINAIS DO SUMAGRE

O uso gastronómico do sumagre nas sociedades rurais tradicionais do Douro Superior foi muito limitado, senão infrequente ou mesmo excepcional. Assim, por exemplo, na freguesia da Muxagata afirmam que o sabor do sumagre é marcadamente amargoso e que por isso não se come. Porém, alguns autores como Artur Castilho, referem que antigamente as sementes eram aproveitadas em determinadas aldeias como condimento na culinária. Contrariamente a esta percepção popular do sumagre como um género de escassas ou nulas propriedades gastronómicas, sabemos que noutras latitudes onde pontifica a

tradição árabe o sumagre foi, e ainda é, aproveitado como especiaria muito demandada para a elaboração do *zahtar* iemenita ou do *kebab* turco.

O certo é que, junto ao acentuado vazio de conhecimentos sobre o uso de sumagre na gastronomia tradicional portuguesa, a importância desta planta na etnomedicina e na farmacopeia parece também ter sido realmente modesta. Porém, esta não é uma realidade moderna ou recente, pois já na Idade Média eram conhecidas algumas das suas propriedades tintórias, adstringentes e medicinais, aplicadas aos seres humanos.

Assim, por exemplo, já nos séculos XI e XII as folhas cozidas do sumagre eram usadas pelas mulheres do Al-Andalus para tingir os cabelos de negro. Por outro lado, no século XIII também os povos muçulmanos do Sul da Península Ibérica faziam pão do sumagre em tempos de escassez, um dos poucos casos em que se documenta o seu uso gastronómico (GARCÍA e RAMÓN-LACA, 2001: 878).

Contudo, o sumagre foi empregue como destacado ingrediente de diversos compostos medicinais populares. Assim, por exemplo, no século XV Pedro Hispano na sua obra em judeu-castelhano aljamiado *Tesoro de los provees* recolhia as indicações terapêuticas do prestigioso sábio Avicena, em relação às mulheres que não conseguiam engravidar por muito que o tentassem: “*dize maestro Auiçena que tomes las conchas que traen los romeros y fazellas poluos y dagelos a beuer con el çumo del çumaque y luego estancara*” (MENDES, 1999: 97). Este uso, bibliograficamente documentado, contrasta enormemente com a elaboração de determinados chás à base de sumagre que eram utilizados precisamente para o contrário no Douro Superior, motivado pelas suas aparentes propriedades abortivas.

Alguns investigadores têm referido que o sumagre foi usado na elaboração de determinados medicamentos, especialmente como elemento febrífugo das sezões (GONÇALVES, 1987) ou para curar a diarreia crónica, não faltando quem o recomendasse, em maceração, para o tratamento da inflamação das pálpebras e de certas maleitas oftálmicas, embora a sua goma irrite muito os dentes e as gengivas (HITTI, 1925).

José Alves Ribeiro e os seus colaboradores indicam um remédio tradicional transmuntano para matar as lombrigas (RIBEIRO et al., 2000: 88):

“Fazer uma cataplasma de pós de sumagre, de murta, de rosas, de cascas de romã, de bagas de acipreste, de bolotas, de alecrim e de rosmaninho, amassado tudo em mel e vinagre e posto no umbigo”

Em Vila Nova de Foz Côa havia muitos trabalhadores do campo que tinham o hábito de enfiar no interior das botas algumas folhas de sumagre com o propósito de evitarem uma excessiva transpiração dos pés. O certo é que as propriedades adstringentes desta planta sobre a pele humana já eram conhecidas em datas bem antigas.

Seja como for, nas nossas pesquisas bibliográficas e ao longo de todas as entrevistas que mantivemos com numerosos vizinhos de várias aldeias fozcoenses, as informações relativas aos usos terapêuticos tradicionais do sumagre não vão além dos escassos comentários já referidos. Contudo, pensamos que é muito provável que uma investigação futura, orientada monograficamente a este propósito, poderia eventualmente fornecer dados interessantes.

A HISTÓRIA DO SUMAGRE NO DOURO SUPERIOR

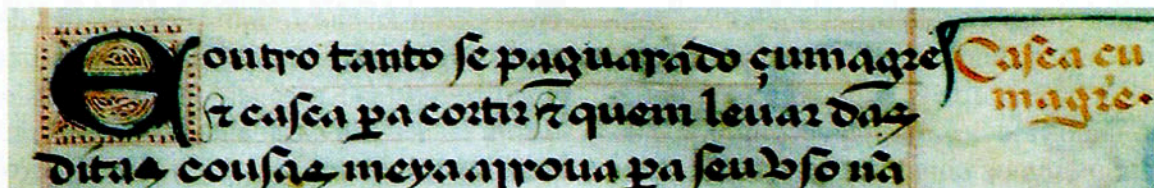
O sumagre atingiu no passado uma grande relevância económica nas terras de Trás-os-Montes e Alto Douro, assim como na denominada Beira Transmontana. Rendia economicamente mais do que os cereais e não precisava de demasiados cuidados. Hoje, ainda contamos com vários topónimos ou nomes de lugar que assim o indicam, como por exemplo o de *Sumagral*, documentado na freguesia fozcoense de Cedovim, o de *Sumagrais*, registado nas Chãs, o de *Sumagreira*, para o caso concreto de Castelo Melhor ou o de *Tapado do Sumagral*, existente na terra moncorvense de Peredo dos Castelhanos. Isto

relativamente à toponímia rústica, pois no que à toponímia urbana se refere, no município de Vila Nova de Foz Côa, contamos com uma *Rua do Sumagre* na capital concelhia.

A introdução desta planta no território português continental ainda não foi suficientemente esclarecida, dividindo-se os especialistas entre uma hipótese que defende a sua chegada em tempos antigos, da mão dos romanos, e outra que prefere ver nos povos árabes medievais os responsáveis por este facto. Seja como for, o certo é que actualmente desconhecemos provas inequívocas que apontem claramente numa ou noutra das direcções já indicadas.

As primeiras referências documentais ao sumagre em Portugal recuam no tempo até ao Foral de Beja, outorgado por D. Afonso III a 16 de Fevereiro de 1292 e onde já aparece citado. Na região do Douro Superior as primeiras referências documentais ao sumagre levam-nos aos inícios do século XVI e mais concretamente aos forais manuelinos (Numão, 1512; Torre de Moncorvo, 1512; Freixo de Espada-à-Cinta, 1512; Muxagata, 1519...). Por outro lado, contamos com numerosos indícios de que o sumagre já existia nestas terras com bastante anterioridade, pois sabe-se que era exportado em pipas e sacos para Flandres já na Baixa Idade Média desde Torre de Moncorvo. Para além de algumas escassas referências à existência de pelames e fábricas de curtumes nesta região, o certo é que a imensa maioria da produção do sumagre fozcoense sempre foi destinada à exportação, principalmente para o Porto e Lisboa. Entre os mercadores e almocreves que trabalhavam com este género destacaram-se, já desde os tempos medievais, os de nítida filiação judaica, que participavam muito activamente na exploração deste produto e no seu aproveitamento industrial por curtumes e tinturarias. Conhecem-se vários documentos que indicam o facto de os judeus serem muitas vezes os produtores, os vendedores os distribuidores, os compradores e os utilizadores desta mercadoria.

Nos séculos XVI e XVII o sumagre era um dos principais géneros exportados desde o Porto, ultrapassando economicamente o seu valor ao das receitas derivadas do comércio do vinho:



Estampa 3 – Pormenor do foral de Freixo de Espada-à-Cinta no epígrafe referido à casca do sumagre.

ingleses, flamengos, alemães e franceses procuravam-no com grande urgência. Os sumagreiros continuavam a ser maioritariamente naquela altura judeus e cristãos novos.

No caso do actual território do município de Vila Nova de Foz Côa, nos séculos XVIII e XIX o cultivo do sumagre diminuiu em quantidade de superfície ocupada, embora se tivesse espalhado por um maior número de freguesias, como se pode ver nos mapas anexados. Ao mesmo tempo que avançava a extensão dos vinhedos, dos olivais e dos amendoais, todos eles alcançaram,

progressivamente, a importância económica que anteriormente tivera o sumagre. Mesmo assim, ao longo dos tempos e até aos meados do século XX, o sumagre fozcoense continuou a ser explorado como matéria-prima complementar para a indústria de curtumes do Porto e de Lisboa.

A nível patrimonial, um dos principais legados desses tempos é, sem dúvida alguma, as *atafonas de sumagre*. Trata-se de uma série de engenhos moageiros que eram usados na transformação desta matéria-prima e de cuja história, tecnologia e funcionamento, dar-se-ão as

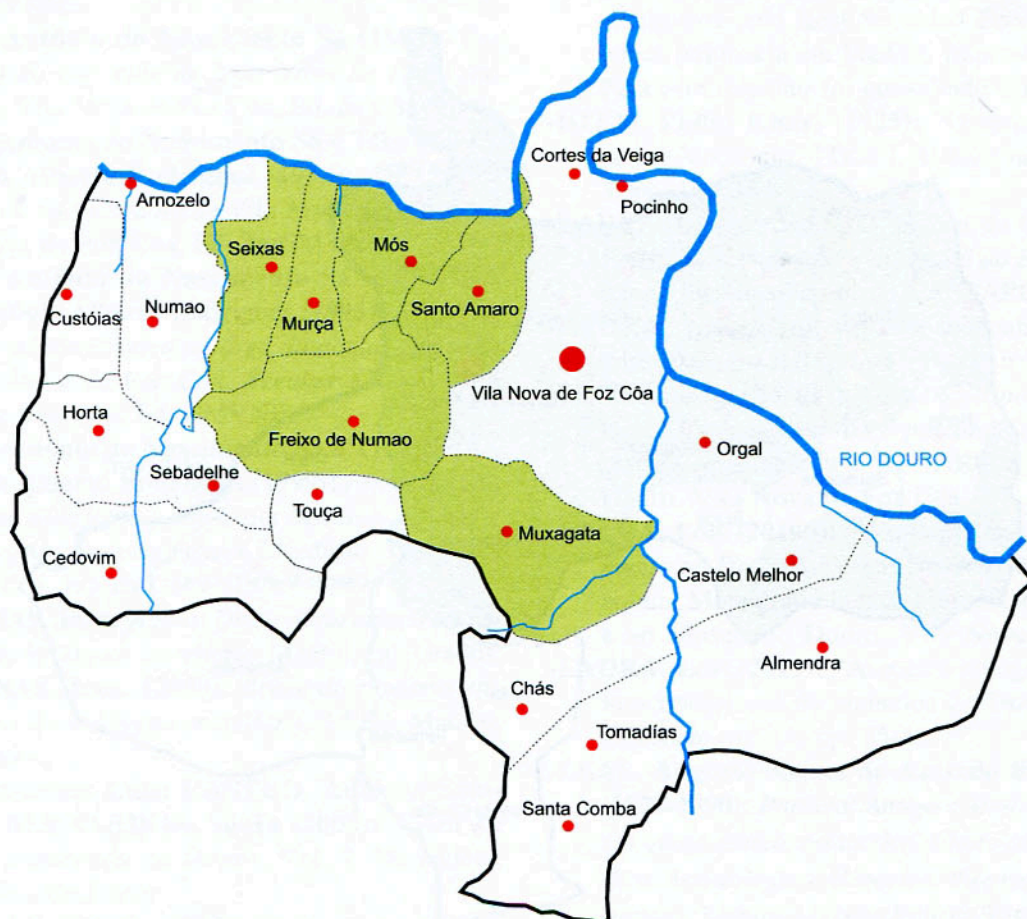


Imagem 4 – Freguesias do actual município de VNFC nas que se refere o cultivo de sumagre em 1758.

Fonte: Memórias paroquiais.

necessárias explicações noutra trabalho. Na zona alvo do nosso estudo, foram inventariadas um total de catorze atafonas sumagreiras. Infelizmente, a maioria delas desapareceram e apenas conseguimos documentar um destes engenhos em perfeito estado de conservação: o que actualmente ainda se mantém em pé na Rua das Atafonas, na aldeia fozcoense de Muxagata. É por isso que resulta urgente recuperá-la patrimonialmente para todos nós e para as gerações vindouras.

As narrativas populares ainda hoje lembram o sumagre como um produto próprio de outros tempos, pois eram épocas em que “*tudo se aproveitava*”, chegando a protagonizar histórias como o episódio dos sumagreiros e legionários no Adro da Senhora da Veiga, narrado pelo cónego José António Marrana, ou imagens típicas, lembradas com alguma nostalgia, como as réguas dos almo-

creves com machos e mulas carregados de sacos de sumagre, as eiras cobertas pelas folhas desta planta expostas à secagem, as malhas colectivas, o som da atafona a trabalhar... A memória destes trabalhos ainda se mantém viva no Douro Superior, especialmente nas freguesias de Muxagata, Almendra, Vila Nova de Foz Côa...

Actualmente, até os poetas locais, como é o caso concreto de Hamilton Tavares, lançam nos seus versos proclamações em prol da necessária e desejável recuperação das velhas atafonas fozcoenses.

Ainda estamos a tempo de poder valorizar alguns destes engenhos juntamente com toda a vasta quantidade de conhecimentos, histórias e tradições que fizeram do sumagre um dos géneros que, além do vinho, do azeite e da amêndoa, contribuíram através dos tempos para a formação da identidade de tantos e tantas durienses.



Imagem 5 – Freguesias do actual município de VNFC nas que se refere o cultivo de sumagre em 1877.

Fonte: Azevedo.

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

- AZEVEDO, Joaquim de (1877): *História ecclesiastica da cidade e bispado de Lamego*. Porto, Typ. do Jornal do Porto.
- CARVALHO, Aida Maria Oliveira (2000): *A comunidade cristã-nova de Vila Nova de Foz Côa. Rupturas e continuidades. Séculos XVII-XVIII*. Vila Nova de Foz Côa, Ed. da CMVNFC.
- CARVALHO, Aida Maria Oliveira (2006): "Oportunidade e Disfarce: Estrutura Socioprofissional da Comunidade Cristã-Nova de Vila Nova de Foz Côa", *Neps. Boletim informativo*, II Série, n.º 0, pp. 27-38.
- CASTELINHO, Joaquim Augusto (1976): *S. Pedro de Mós do Douro. Monografia histórica*. Porto, Ed. do autor.
- CASTILHO, Artur (1939): "Plantas industriais. O sumagre", *Gazeta das Aldeias*, n.º 1931, pp. 675-676.
- CASTILHO, Artur (1940): "Ainda o sumagre", *Gazeta das Aldeias*, n.º 1935, pp. 46-47.
- CÉU, Judite do (2004): *Os serões e as conversas na casa do tio Zé Madruga*. Vila Nova de Foz Côa, Ed. CMVNFC.
- COIXÃO, António do Nascimento Sá (1998): *Toponímia do concelho de Vila Nova de Foz Côa. Ensaio*. Vila Nova de Foz Côa, Ed. da CMVNFC.
- COIXÃO, António do Nascimento Sá e TRABULO, António Alberto Rodrigues (1993): *A Primeira República no Concelho de Vila Nova de Foz Côa*. Vila Nova de Foz Côa, Ed. da CMVNFC.
- COIXÃO, António do Nascimento Sá e TRABULO, António Alberto Rodrigues (1995): *Evolução político-administrativa na área do actual concelho de Vila Nova de Foz Côa. Séculos XII-XX*. Vila Nova de Foz Côa, Ed. CMVNFC.
- COIXÃO, António do Nascimento Sá e TRABULO, António Alberto Rodrigues (1999): *Por terras de Foz Côa. Subsídios para a sua história. Estudo e inventário do seu património*. 2.ª edição. Vila Nova de Foz Côa, Ed. da CMVNFC.
- COROMINAS, Joan. (1954): *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*. Madrid, Ed. Gredos.
- COROMINAS, Joan. (2000): *Breve diccionario etimológico de la lengua castellana*. 3.ª Ed. Madrid, Ed. Gredos.
- CRESPI, António Luís; CASTRO, Adriano Sampaio e BERNARDOS, Sónia (2005): *Flora da região demarcada do Douro*. Vol. 2. Mirandela, João Azevedo Editor.
- FAUVRELLE, Natália (2003): "O Douro das quintas do Cima Corgo", em Teresa Soeiro et al., *Viver e saber fazer. Tecnologias tradicionais na Região do Douro. Estudos preliminares*, pp. 181-239. Peso da Régua, Ed. Museu do Douro.
- FEIJÃO, Raúl d'Oliveira (1963): *Elucidário fitológico*. Vol. III. Lisboa, Ed. Instituto Botânico de Lisboa.
- FREITAS, Adérito Medeiros (2006): *Os sumagreiros de Aventura. Cultura, colheita, transformação e exportação do sumagre*. Valpaços, Ed. da CMV.
- GARCÍA, Expiración e RAMÓN-LACA, Luís (2001): "Sebestén y zumaque, dos frutos importados de oriente durante la Edad Media", *Anuario de Estudios Medievales*, vol. 31 (2), pp. 867-881.
- GONÇALVES, Fernando de Sousa Silva (1987): *Memórias de Vila Real*. Vila Real, Ed. da CMVR.
- GUIMARÃES, Joaquim Gonçalves (2006): "Relações comerciais entre a Barra do Douro (Porto-Gaia, Portugal) e os portos do Golfo da Biscaia, desde a Idade Média até ao reconhecimento da independência do Brasil (1825)", *Itas Memoria. Revista de Estudos Marítimos del País Vasco*, n.º 5, pp. 707-735.
- HERRERA, Gabriel Alonso de (1513): *Agricultura general* [existe uma edição posterior, corrigida e adicionada pela Real Sociedad Económica Matritense, publicada em Madrid, Imprenta Real, 1818. Para este trabalho foi consultado o tomo II].
- HITTI, Philip Khuri (1925): "O sumagre: História de um Vocábulo" [Trad.], *Al-Kulliyah*, vol. XI, n.º 3, pp. 143-144.
- LADRA, Lois e ARAÚJO, Maria da Graça (2008): *Património edificado e imaterial do Baixo Côa*. Relatório inédito apresentado à APDARC. Policopiado.
- LADRA, Lois et al. (2010): "O património rural construído no Baixo Côa", *Adra*, n.º 5, pp. 45-62.
- LADRA, Lois (2010a): *A amêndoa no Douro Superior. História, cultura e património*. Monografia inédita apresentada à APDARC e ao Museu do Douro. Vila Nova de Foz Côa.
- LADRA, Lois (2010b): *Tecnologia tradicional do sumagre no Douro Superior. História, Cultura e Património*. Monografia inédita apresentada à APDARC e ao Museu do Douro. Vila Nova de Foz Côa.
- LADRA, Lois (2011): "Aspectos etnográficos da cultura tradicional da amêndoa no Douro Superior", *Côavisão*, n.º 13, pp. 35-45.
- LEAL, Augusto Soares de Azevedo Barbosa Pinho (1873-1890): *Portugal Antigo e Moderno. Diccionario geographico, estatistico, Chorographico, Heraldico, Archeológico, Historico, Biographico e Etymologico...* Lisboa, Livraria Editora Tavares Cardoso e Irmão. Cfr. especialmente o Vol. XI., publicado em 1886, s. v. "Villa Nova de Foscoa", pp. 829-849.

- MACHADO, José Pedro (1995):** *Dicionário onomástico e etimológico da língua portuguesa*. Lisboa, Ed. Confluência, 7.ª Ed.
- MARRANA, José António (1959):** *História do Culto de Nossa Senhora da Veiga em Vila Nova de Foz Côa* [Existe uma 2.ª edição, do ano 2005, promovida pela CMVNFC].
- MELO, Arnaldo Rui Azevedo de Sousa (2009):** *Trabalho e Produção em Portugal na Idade Média: O Porto, c. 1320 – c. 1415*. Tese de Doutoramento policopiada. Braga, Universidade do Minho.
- MELO, Joaquim José da Silva (1960):** *A cultura do sumagre. Relatório de uma visita a Itália*. Lisboa, Ed. Secretaria de Estado da Agricultura – Direção Geral dos Serviços Florestais e Aquícolas, Col. “Estudos e Informação”, n.º 137.
- MENDES, Maria Adélia Soares de Carvalho (1999):** *Pedro Hispano. Tesoro de los Proves. Versão em judeu-castelhano aljamiado (sec. XV)*. [Mediaevalia. Textos e Estudos, n.º 15-16]. Porto, Ed. Fundação Engenheiro A. de Almeida.
- NIMER, Miguel (2005):** *Influências orientais na língua portuguesa*. 2.ª Ed. São Paulo, Editora da Universidade de São Paulo.
- OLIVEIRA, Aurélio de e COSTA, Natália Fauvrelle da (1996):** “Um manuscrito inédito sobre o Douro Superior em finais do século XVIII”, *Douro – Estudos e Documentos*, vol. I (1), pp. 196-258.
- OLIVER, Dolores (2004):** “Los arabismos en la documentación del Reino de León (siglos IX-XII) y glosario de arabismos”, em *Orígenes de las lenguas romances en el Reino de León: siglos IX-XII*, vol. 2, pp. 99-294. León, Ed. Centro de Estudios e Investigación San Isidoro.
- QUADRADO, José Gomes (2007):** *O sumagre na Festa da Amendoeira*. Policopiado.
- QUADRADO, José Gomes (2009):** “A integração do nosso concelho no Douro Vinhateiro”, *Côavisão*, n.º 11, pp. 73-85.
- REBANDA, Nelson (2003):** “A evolução da paisagem agrária no Douro Superior”, em Teresa Soeiro et al., *Viver e saber fazer. Tecnologias tradicionais na Região do Douro. Estudos preliminares*, pp. 241-315. Peso da Régua, Ed. Museu do Douro.
- RIBEIRO, José Alves; MONTEIRO, António Manuel e SILVA, Maria de Lurdes Fonseca (2000):** *Etnobotânica. Plantas bravias, comestíveis, condimentares e medicinais*. 2.ª Ed. Mirandela, João Azevedo Editor, Col. “Património Natural Transmontano”.
- RIBEIRO, José Alves (2003a):** “A vegetação natural e os agroecossistemas do Alto Douro Vinhateiro”, em AA. VV., *Viver e saber fazer. Tecnologias tradicionais na Região do Douro. Estudos preliminares*, pp. 49-71. Peso da Régua, Ed. Museu do Douro.
- RIBEIRO, José Alves (2003b):** “Património florístico duriense. Plantas bravias comestíveis ou condimentares e fruteiras silvestres”, *Douro – Estudos e Documentos*, vol. 16, pp. 71-105.
- SANTOS, Cândido dos (1984):** “Para a história do comércio português. Movimento de saída dos barcos pela barra do Douro de 1681 a 1705 e de 1777 a 1801”, *Boletim Cultural da Câmara Municipal do Porto*, 2.ª Série, vol. 2, pp. 123-237.
- SILVA, Francisco Ribeiro da (1990):** “Porto e Ribadouro no século XVII: a complementariedade imposta pela Natureza”, *Revista da Faculdade de Letras*, II Série, vol. VII, pp. 145-153.
- SOEIRO, Teresa et al. (2003):** *Viver e saber fazer. Tecnologias tradicionais na Região do Douro. Estudos preliminares*. Peso da Régua, Ed. Museu do Douro.
- SOUSA, Fernando de (1977):** *A Indústria em Trás-os-Montes (1780-1813)*. Vila Real, Ed. do Núcleo Cultural Municipal de Vila Real, Col. “Cadernos Culturais”, n.º II.
- TAVARES, Hamilton (2000):** *Gravuras e pedras que falam em prosa e verso dos valores, das terras e das gentes de Vila Nova de Foz Côa*. Vila Nova de Foz Côa, Ed. da CMVNFC.
- TAVARES, Maria José Ferro (1982):** *Os judeus em Portugal no século XV*. Vol. I. Lisboa, Ed. Universidade Nova.
- TAVARES, Maria José Ferro (1989):** “Os judeus nos séculos XIV e XV”, *Revista Aquae Flaviae*, n.º 1, pp. 15-22.
- TERESO, João Pedro Vicente (2007):** *Paleoetnobotânica do povoado romano da Terronha de Pinhovel (NE transmontano)*. Dissertação de Mestrado em Ecologia da Paisagem e Conservação da Natureza apresentada à Faculdade de Ciências da Universidade do Porto. Policopiado.
- TRABULO, António Alberto Rodrigues (1982):** “O sumagre”, *De Naumam*, n.º 4, pp. 6-9.
- TRABULO, Márcia (1984):** *Elementos para uma monografia de Vila Nova de Foz Côa*. Vila Nova de Foz Côa, Ed. da CMVNFC e da JFVNFC.
- VITERBO, Joaquim de Santa Rosa de (1798-99):** *Elucidário das palavras, termos e frases que em Portugal antigamente se usaram e que hoje regularmente se ignoram* [Existem várias reedições posteriores].