



## História, memórias e materialidades: os fornos de secar figos da Terra Quente Transmontana

António Luis Pereira<sup>1</sup>

**Resumo:** Os fornos de secar figos proliferaram um pouco por toda a área geográfica designada por Terra Quente Transmontana<sup>2</sup>, mas foi no Vale do Tua e na sua envolvente próxima que centramos a recolha dos dados etnográficos e memoriais que dão corpo ao presente texto. Atualmente abandonados e sem qualquer utilização com préstimo para o agricultor, estas antigas construções continuam a salpicar a paisagem rural de forma discreta e integrada, persistindo como autênticos vestígios arqueológicos, estruturas rústicas que nos chegam de um passado onde a economia agrícola de subsistência integrava e valorizava sustentadamente todos os recursos que a terra e o clima podiam oferecer.

### 1. Introdução

Num qualquer passeio pelo vale do rio Tua, calcorreando os percursos estreitos e quase desertos que chegam a aldeias não menos despovoadas, qualquer viajante se interroga sobre a presença de umas “estranhas” estruturas de contorno arcaizante que vão polarizando a paisagem como pontos pardos, a testemunharem materialidades e funcionalidades agrícolas de que hoje apenas sobrevive uma vestigial memória. Podem ser de formato circular, quadrado, a fugir para o retangular, de um ou de dois pisos, mas todos em pedra de xisto ou de granito assente a seco, a testemunharem técnicas firmes de uma construção ancestral cuja solidez permitiu a sua preservação ao longo de centenas de anos. Falamos dos fornos de secar figos, interessantes

<sup>1</sup> Arqueólogo. Desempenha funções de Técnico Superior na Direção Regional de Cultura do Norte, no âmbito da gestão pública da arqueologia transmontana e do Património Cultural.

<sup>2</sup> Terra Quente Transmontana é uma denominação dada a uma unidade geográfica caracterizada por alguma uniformidade climática. Este território situa-se na metade sul do nordeste transmontano e opõe-se a uma outra zona designada de Terra Fria. Enquadra-se na confluência das sub-regiões do Alto Trás-os-Montes e do Douro, integrando os vales dos rios Sabor, Tua e Douro. O conjunto orográfico é constituído pelas fossas tectónicas de Mirandela e Vale da Vilarica e por vales de erosão profundos como o Sabor e o Douro Superior. As Serras de Bornes e de Passos marcam o relevo em maior altitude. Climaticamente a Terra Quente é caracterizada por verões quentes, secos, prolongados, o que possibilita um tipo de agricultura com plantas de ascendência mediterrânica, apesar dos solos pouco profundos, pobres, ácidos e maioritariamente de origem xistosa.



testemunhos de um património vernacular<sup>3</sup> que nos comprovam a importância que o cultivo da figueira teve no vale do Tua, no vale do Douro Superior e em toda a Terra Quente Transmontana.

Nos socacos pendurados sobre a sinuosidade selvagem do curso fluvial do Tua, recentemente domesticado... havia imensos. Todos colocados estrategicamente nos extremos dos geios, para não roubarem espaço à terra arável que era contida como uma preciosidade por muros e muretes, numa armação do terreno desenhada a jeito de cultivar a vinha, mas também as favas temporãs, as oliveiras centenárias, as sementeiras de batata, os pomares de laranjeiras e tantas outras árvores de fruto, sem esquecer a figueira que teve um tempo áureo de sucesso e proliferação nesta agreste mas laborada paisagem, devido à procura que havia do figo seco num passado não muito distante.

Foi em São Mamede de Ribatua, Amieiro, Carlão, Franzilhal e Santa Eugénia, no lado do concelho de Alijo, e em Foz Tua, Parambos, Lavandeira, Pombal e Vilarinho da Castanheira, no lado de Carraceda de Ansiães, assim como em Freixiel, concelho de Vila Flor, que recolhemos o grosso dos dados informativos que nos permitiram a incursão pela memória e pelas técnicas de um processo que parecendo simplista, implica um ancestral saber que é agora nossa intensão preservar pelo registo escrito, pela imagem e pelo registo sonoro, garantindo desse modo a possibilidade de a qualquer momento podermos reativar antigas técnicas que possam acrescentar valor, quer a uma economia agrícola cada vez mais asfixiada pela monocultura, quer a um *modus-vivendi* e a uma cultura rural que vai morrendo à cadência de um abandono territorial a cada dia mais agudizado.

No total recolhemos informação sobre 18 fornos de secar figos que neste nosso ensaio funcionarão como amostras aleatórias ou “casos de estudo” de uma realidade muito mais vasta e para a qual não existe qualquer proteção legal, caso a vontade seja a de destruição por parte de quem detém a sua propriedade. É difícil quantificar o número de exemplares atualmente existentes neste espaço territorial, mas constata-se com alguma facilidade que ainda não são elementos patrimoniais raros, surgindo com alguma frequência nos extremos dos terrenos de exploração agrícola ou junto das casas aldeãs. Todos são construídos em alvenaria seca de xisto ou de granito com um alçado principal onde se rasga a boca de entrada para o acesso a uma câmara, também

3. Património Vernacular é aqui entendido como o conjunto variado de ancestrais elementos construtivos, testemunhos de uma economia agrícola que ainda persistem na paisagem e que revelam uma relação criativa do homem com o seu meio. Os elementos do património vernacular ajudam a caracterizar culturalmente uma comunidade e poderão exprimir o aproveitamento racional de recursos, ajudando a explicar um passado de relação biótica com o ambiente e a paisagem em que o homem atuou, dando uma resposta eficaz às necessidades funcionais, sociais e ambientais. Estas construções também podem revelar práticas culturais singulares ou formas construtivas particulares de apoio a determinadas atividades agrícolas e que na maior parte das vezes são exclusivas de um determinado território. Segundo a Carta sobre o Património Construído Vernáculo, ÍCOMOS, cidade do México, 17 a 23 de outubro de 1999, “O património construído vernáculo ou tradicional suscita a afeição e o orgulho de todos os povos. Reconhecido como uma criação característica e genuína da sociedade, manifesta-se de forma aparentemente irregular, embora possua uma lógica própria. É utilitário e, ao mesmo tempo, interessante e belo. Reflete a vida contemporânea e é, simultaneamente, um testemunho da História da sociedade. Apesar de ser obra do Homem, é também uma criação do tempo. Conservar e promover estas harmonias tradicionais que constituem uma referência da existência humana é dignificar a memória da Humanidade. O património construído vernáculo é a expressão fundamental da identidade de uma comunidade, das suas relações com o território e, ao mesmo tempo, a expressão da diversidade cultural do mundo. O património vernáculo é o meio tradicional e natural pelo qual as comunidades criam o seu habitat. Resulta de um processo evolutivo que inclui, necessariamente, alterações e uma adaptação constante em resposta aos constrangimentos sociais e ambientais”.

chamada de borrarreira. Era aí onde se processava primeiro o aquecimento e depois a secagem. Tipologicamente variam entre o circular, o quadrado ou mesmo o retangular, com tamanhos diferenciados e plantas que os podem dividir em estruturas de um ou dois pisos, variando entre um tamanho grande, médio ou pequeno. De uma forma não pouco comum encontramos com alguma facilidade fornos de secar figos nos concelhos de Alijó, Murça, Mirandela, Vila Flor, Mirandela e Carraceda de Ansiães, o que deixa transparecer a importância da cultura da figueira na Terra Quente Transmontana durante um razoável período de tempo, ficando a ideia que o figo assumiu um papel com algum relevo na alimentação do homem que ocupou este território desde, pelo menos, a Idade Média. O figo, e particularmente o figo seco, poderá ser considerado como um produto basilar na alimentação<sup>4</sup> das pessoas e dos animais, uma vez que era fácil conservá-lo em boas condições para o consumo ao longo de todo o ano.

## 2. Alguns dados históricos sobre o figo e a figueira

Tipicamente mediterrânica, de onde é originária, a figueira cresce bem em Portugal, sobretudo no Algarve, zona de Torres Novas, Santarém e na região duriense, incluindo os vales dos rios Corgo, Pinhão, Tua, Tinhela e Sabor.

Exigente no clima, a *Ficus Carica L.* é cultivada em ambientes quentes, encontrando no Vale do Douro e na Terra Quente Transmontana o meio ambiente adequado para a sua proliferação. A espécie desenvolve-se em boas condições em regiões temperadas, não tolera muito as geadas, mas é capaz de se adaptar com alguma facilidade às condições mais diversas e até opostas. Adapta-se a qualquer tipo de solo, mas prefere os mais profundos e permeáveis, o que não acontece no caso da região objeto deste nosso estudo, onde vamos encontrar solos pouco profundos, pobres, ácidos e maioritariamente de origem xistosa.

Não está ainda suficientemente esclarecido, sobretudo através da arqueologia, o processo de difusão desta planta pelo nosso território, mas a sua introdução é frequentemente atribuída aos árabes<sup>5</sup> que a disseminaram primeiro no sul do país a partir do ano de 711<sup>6</sup>.

4. O figo é uma fruta altamente energética, por ser rica em açúcar. Possui potássio, cálcio, fósforo, sódio, magnésio, cloro e ferro. O seu valor nutritivo por cada 100g é o seguinte: Calorias 185 kcal; Glicídios 50g; Proteínas 1g; Lipídios Tr; Cálcio 33mg; Fósforo 6mg; Ferro 0,5mg; Sódio 7mg; Potássio 589,3mg; Fibras 2g.

5. No período que marcou a queda do Império Romano (finais do século V), a figueira foi levada em torno da costa Atlântica, África e no Sul da França. Alguns autores salientam o papel dos mouros na expansão da cultura da figueira desde o norte da África até Espanha e Portugal.

6. Poderá ser bastante discutível esta ideia recorrente de que foram os árabes a introduzirem a figueira na Península Ibérica. Estando esta árvore de fruto bastante generalizada no quotidiano dos romanos, parece-nos pouco provável que estes não a tenham experimentado durante a Época Imperial em regiões peninsulares com climas ou microclimas do tipo mediterrânico. Contudo, não contemos a possibilidade de terem sido as tradições alimentares do Al-Andaluz a imporem um quadro de generalização do consumo do figo, integrando-o de forma permanente na dieta alimentar do homem medievo de todo o território português.



Fig. 1 Processo de amadurecimento do figo

Conhecida desde tempos imemoriais<sup>7</sup>, há quem defenda que o centro de origem e difusão da figueira foi a Ásia Ocidental e que a pouco e pouco a planta se espalhou para a Grécia<sup>8</sup>, para o Egito e para Roma<sup>9</sup>. Desde muito cedo que a figueira e o figo se articulam com conceções culturais bastante interessantes, deixando transparecer um significado simbólico que mergulha nas profundezas da herança cultural judaico-cristã.

Entre os Hebreus, os figos faziam parte do tesouro que Moisés prometeu ao seu povo quando chegassem à Terra Prometida e no tempo de Salomão (por volta de 970–931 a.C) a figueira já estava difundida em todo o Médio Oriente (Saïd, 2002, 105). Frequentemente associamos a maçã ao fruto proibido, mas há quem defenda que foi o figo o tentador fruto que levou à transgressão de

Adão e de Eva na narração bíblica que encontramos no Velho Testamento<sup>10</sup>. Só a partir do século XIII a maçã passou a ser o símbolo principal da tentação no Éden (Zierer, 2001, 104). Este assunto tem sido alvo de algum debate, sendo que o forte da argumentação de quem defende que o figo foi o fruto do pecado original reside num indício relatado pela Bíblia onde se descreve que ao comer o fruto proibido, Adão e Eva usaram “folhas de figueira” para cobrir “suas vergonhas”. A substituição da maçã pelo figo parece ter resultado de uma confusão com a tradução dos textos bíblicos por parte de São Jerónimo<sup>11</sup>, que ao transpor as “sagradas escrituras” do hebraico para o latim usou a palavra *malum* referindo-se ao fruto proibido. Em latim *malum* significa mal, mas também pode significar maçã. Esta polissemia da palavra deu origem a esse aludido erro de tradução cometido entre os séculos IV–V.

Esse erro haveria posteriormente de ser assumido e incorporado como verdadeiro na interpretação dos textos no Séc. XIII, tendo assim chegado até aos nossos dias a ideia de que a maçã foi o fruto tentador e proibido<sup>12</sup> dos primeiros antepassados da narração bíblica<sup>13</sup>. Segundo essa linha argumentativa, não foi a macieira, mas sim a figueira a “árvore do conhecimento do bem e do mal” e o seu fruto a origem da tentação que deu origem ao pecado original.

7. Alguns autores também referem que a figueira era conhecida no Médio Oriente desde o III<sup>o</sup> milénio Antes de Cristo, entre antepassados dos sumérios que a cultivaram na Babilónia. Do mesmo modo, há mais de 5.000 anos que os egípcios utilizavam o figo para obter bebidas que utilizavam em cerimónias rituais e em produtos farmacêuticos. Entre os egípcios, o figo era um fruto frequentemente presente na mesa imperial, como poderá ser constatado por uma pintura do III<sup>o</sup> milénio Antes de Cristo que representa a colheita de figos. (Saïd, 2002: 104).

8. [-Velho, não te falte competência para servir num pomar; [...], em toda a horta, nada há descurado, nem planta, nem figueira, nem videira...]. In Odisseia. [Fora do pátio, junto da entrada, ficava um grande jardim de quatro jeiras, todo fechado por uma cerca. Nele cresciam viçosas altas árvores, pereiras, romeiras, macieiras de frutos esplêndidos, figueiras doces e oliveiras vicejantes], Idem. “Na Grécia o figo foi introduzido na época pós-homérica. Pensa-se que as passagens da Odisseia onde a figueira é mencionada tenham sido adicionadas mais tarde. A primeira menção segura é dada por Arquíloco de Paros em 700 a. C. O vinho e os figos converteram-se, por assim dizer, na base da vida dos Gregos; a sua importância é refletida pelo rumor (fundamentado, ou não, numa realidade) de que se publicou um decreto segundo o qual não se podiam exportar figos de Atenas. Os contrabandistas e comerciantes do mercado negro continuaram ilegalmente a comercialização; chamava-se-lhes “sicofantes”. Inclusivamente, o filósofo Platão apreciava muito os figos, que para os Gregos eram de origem divina, já que Deméter os deixou crescer para agradecer a Phytalos a sua hospitalidade. Os Egípcios chamavam ao figo teb e a Bíblia denominou-o teenah. Isaías comentava que os figos se usavam como apósitos nas feridas. Ver “A História do Figo e da Figueira”, <http://www.tudosobreplantas.net/261-historia-figo-figueira/>, acedido em 22 de maio de 2018.

9. A lenda diz que Rómulo e Remo foram amamentados a leite de loba à sombra de uma figueira. Esta árvore e o seu fruto desempenharam um importante papel simbólico e prático na sociedade romana, remontando o seu prestígio, enquanto árvore de veneração, ao tempo dos Etruscos. Ver a este respeito El Bouzidi Saïd <https://doi.org/10.3406/dha.2002.2474>, acedido em 19 de setembro de 2018. (Saïd, 2002, 105).

10. Foi por trás das folhas de figueira que Adão e Eva tentaram esconder a sua nudez depois de transgredir a ordem de não comer o fruto da árvore proibida. Percebendo o seu pecado, Adão tentou em vão recolher folhas de árvores para cobrir as partes de seus corpos. Só a figueira lhe concedeu a possibilidade de com as suas folhas esconder essa nudez, porque o figo era um fruto proibido (Saïd, 2002: 106).

11. São Jerónimo considerado tradutor da Bíblia para o latim (conhecida como Vulgata). Este Doutor da igreja ficou conhecido pelos seus comentários sobre o Evangelho dos Hebreus.

12. “Podes comer de todas as árvores do jardim. Mas da árvore do conhecimento do bem e do mal não comerás.” Gênesis:2.17.

13. À semelhança da oliveira e da videira, a figueira é uma das plantas mais citadas na Bíblia, sendo mencionada cerca de 45 vezes. De sublinhar que o mesmo já não acontece com o Alcorão, onde a figueira aparece pouco citada e somente como uma árvore comum, de jardim, e onde se refere que Deus proibiu a Adão e Eva dela se aproximarem (Saïd, 2002, 105–106).



Recorrendo a outros dados documentais mais sólidos, percebe-se que na antiguidade clássica o figo aparece em representações de bacanais, estando sempre associado ao excesso, à transgressão e à sexualidade, sendo o seu interior comparado com o órgão sexual feminino (Zierer, 2001, 112).

À parte estes desvios de cariz simbólico e conotação religiosa, quer documentalmente, quer materialmente, são escassos os vestígios capazes de permitirem a construção de um discurso com base em dados científicos que nos possibilitem acompanhar o processo de difusão da figueira pelo planeta e particularmente pelo território atualmente português. O registo arqueológico fornece-nos ainda escassos dados para que seja possível entender com alguma exatidão a cronologia completa da introdução da figueira nas nossas terras e, muito menos, seguir o processo de difusão da espécie por este nosso espaço regional, aqui entendido por Alto Douro, Douro Superior e Trás-os-Montes.

No caso da Terra Quente Transmontana, restam-nos os tradicionais fornos de secagem como os derradeiros vestígios materiais de uma realidade antiga que documenta, só por si, e principalmente pelo elevado número de exemplares ainda existentes, a relevância que a cultura da figueira teve na economia agrícola desta região ao longo de um período de tempo que deverá ter a sua expansão máxima entre os finais do séc. XIX e meados do Séc. XX, mas cujo início julgamos estar localizado num processo difusor situado algures na Idade Média.

Recorrendo aos dados puramente arqueológicos, as referências mais antigas que encontramos para o consumo do figo situam-se no Alentejo e chegam-nos através de investigações de arqueobotânica, como é exemplo a realizada a partir dos sedimentos arqueológicos de uma escavação efetuada no Paço dos Lobos da Gama, local onde no período medieval (séculos XI-XII) existiu o arrabalde islâmico da cidade de Évora (Coradeschi, Ginevra; et al., 2017, 38). Segundo os dados relativos à análise laboratorial realizada aos vestígios arqueobotânicos encontrados nessa escavação arqueológica, o figo está bem documentado<sup>14</sup> na dieta alimentar das pessoas que habitaram este arrabalde num período ainda anterior ao da formação da nossa nacionalidade. No século XI, o figo era já um fruto muito consumido e enraizado na dieta alimentar das comunidades islâmicas instaladas no sul do país, sendo mesmo considerado “um dos frutos mais apreciados” no Castelo de Slir, em Loulé, conforme é fundamentado num trabalho de investigação arqueofaunístico realizado por Leandro Martins<sup>15</sup> (Leandro Martins, 2013).

A *Ficus Carica* é também identificada em escavações arqueológicas efetuadas na Alcáçova do Castelo de Mértola (Sec. XI-XII), na Travessa da Portuguesa de Setúbal e no Castelo de Silves (Séc. XII- XIII) (Pais, 1996).

14. “O consumo de frutos está bem documentado pelos numerosos restos de frutos e sementes mineralizados da fossa séptica (U.E.s 65 e 66). Este depósito resulta particularmente rico em restos de figo e de grainhas de uva”. (Coradeschi, Ginevra; et al., 2017, 38). DOI | [https://doi.org/10.14195/2182-844X\\_4\\_4](https://doi.org/10.14195/2182-844X_4_4)

15. Leandro Martins, S.C. 2013. Estudo arqueofaunístico do Castelo de Slir (Loulé). Contribuição para o conhecimento da dieta alimentar Islâmica. (Tese de Mestrado em Arqueologia Policopiada), Universidade do Algarve, Gambelas - Faro.

Na Baixa Idade Média o figo, e particularmente o figo seco, é um produto de uso generalizado no centro do país, integra a alimentação diária e está perfeitamente vulgarizado entre a população do reino. Por um documento outorgado em 1329 por D. Afonso IV à Gafaria ou Hospital de S. Lázaro de Coimbra (Rocha: 2016), percebe-se o valor nutritivo atribuído ao figo, que por essa altura, séc. XIV, fazia parte integrante da alimentação diária dos doentes daquele hospital de leprosos<sup>16</sup>.

Segundo a medievalista Ana Rita Rocha, o destaque dado ao figo “*poderá estar relacionado com a importância que esta fruta desempenhava entre as restantes, abundando no território português. Em primeiro lugar, uma das vantagens que oferecia era a sua fácil conservação, através da secagem, permitindo o seu consumo ao longo de todo o ano. Além disso, segundo a literatura médica medieval, esta fruta tinha uma natureza quente e húmida e, por isso, era benéfica para o estômago e uma fonte de força física. Em último lugar, o figo é uma fruta bastante nutritiva, sendo rica em potássio, fibra e cálcio, de acordo com a tabela da composição de alimentos. Estas razões poderão explicar a menção individual a esta fruta e a sua preferência na dieta dos leprosos*”<sup>17</sup> (Rocha, 2016, 63-64).

Acreditamos que à entrada da Idade Moderna a figueira era já uma espécie vegetal muito abundante, nomeadamente em zonas com características pedológicas e climatéricas propícias ao seu cultivo, como é o caso do Alto Douro e Douro Superior e particularmente dos vales do Douro, Tua, Tinhela e Sabor. Se fizermos um exercício para tentar reconstruir, a partir dos dados documentais existentes, uma diacronia exemplificativa do processo de disseminação territorial da figueira, verificamos que a sua menção em documentos escritos é um pouco mais tardia no território transmontano. Se excetuarmos algumas referências toponímicas<sup>18</sup>, cuja origem e antiguidade ainda mais difícil se tornam de localizar, as primeiras menções documentais ao figo na região transmontana vamos encontrá-las nos forais manuelinos outorgados no território como é o caso, a título de exemplo, do foral de Bragança, Miranda do Douro e Ansiães<sup>19</sup>. Nestes diplomas régios, o figo surge-nos como um produto tributado, o que deixa transparecer a hipotética importância económica que a sua produção já possuía localmente. Com alguma certeza, e porque se produziam relativamente perto, os figos mencionados no foral que D. Manuel I outorgou a Bragança no ano de 1514 deviam ser provenientes dos vales quentes do Douro, do Tua, ou Sabor, onde também a

16. “No que diz respeito à fruta e legumes a que os leprosos tinham direito, o regimento contém pouca informação. Apenas é indicado que, por ordem do rei, aqueles ficariam com a fruta, os figos e o olival contíguo ao hospital: “Primeiramente manda el rey que a fruta e os figos e olival da par da cassa da gaffaria que o ajam os gaffos” (Rocha, 2016: 63).

17. Ver também Iria Gonçalves. Gonçalves, Iria (2010). “A Alimentação”, in José Mattoso (dir.) História da vida privada, Bernardo Vasconcelos e Sousa (coord.), A Idade Média. Lisboa: Círculo de Leitores e Temas e Debates, 226-259.

18. Existem numerosas referências toponímicas na Terra Quente Transmontana e mesmo em toda a Região de Trás-os-Montes que contém a palavra figo, figueira ou derivados. Exemplo disso são os topónimos Figueira, Figueirinha, Vale de Figueira, Valbom dos Figos, Casal das Figueiras, Campo da Figueira, Figueira Redonda, Figueiral. Existiu ainda o curioso topónimo de Quinta das Figueiras, mesmo junto ao rio Douro, na sua margem sul, sendo este o nome que antecedeu a designação da atual Quinta do Vesúvio, devido à quantidade de figueiras que aí medravam. Ver a este propósito Visconde de Villa Mayor (Villa Mayor: 1876, 94).

19. No caso do Foral que D. Manuel I Outorgou à vila medieval de Ansiães faz-se a menção aos figos frescos que, integrados na categoria da “Fruyta Verde”, estavam sujeitos ao imposto de meio real por carga maior. Já no foral de Miranda do Douro, quer os figos verdes, quer os figos secos, surgem taxados, respetivamente, a meio real e a 3 reais por carga maior (Mourão, 2003, 15).





Fig. 2 Forno de secar figos em Lavandeira, concelho de Carrazeda de Ansiães

figueira encontrava excelentes condições para a sua proliferação. Partindo exclusivamente destas referências documentais não será lícito deduzir que nos inícios do séc. XVI a produção e secagem de figos era uma atividade regional com algum peso comercial na região transmontana e duriense. O que sabemos ou podemos depreender é que o figo, enquanto produto de consumo quotidiano, estava aqui perfeitamente integrado na dieta alimentar e seria consumido com uma regularidade similar à já documentada para outras regiões do país.

No caso concreto do foral manuelino de Bragança, os figos tributados são os “figos pasados”, que é o mesmo que dizer figos já secos. “*De castanhas verdes e sequas, nozes, amexias, figos pasados e uvas, amêndoas e pinhoões por britar, avellaãs, bolletas, favas sequas, mostarda, lentilhas*

*e de todollos legumes secos por carga mayor tres reaes*”. (Alves, 2000, III, 119). Repare-se que a tributação de três reais recaía apenas sobre alguns legumes e frutos secos, ao que parece, considerados de maior valor comercial; para as hortaliças, legumes ou frutos frescos, onde surge novamente a menção ao figo, tudo o que não atingisse o peso máximo de meia arroba não era tributado. E quando era tributado, o imposto não excedia o meio real por carga maior. “*E de carga mayor de laranjas, cidras, peras, cireyjas, uvas verdes e figos e portoda outra fruyta verde meo real por carga mayor; e outro tanto dos alhos secos e cebollas e melloões e ortaliza; e quando das ditas cousas se vender ou levar menos de mea arrova non se pagara portagem pollo vendedor nem comprador*” (Alves, 2000, III, 119).

Poder-se-á deduzir daqui que o figo seco possuía um valor comercial superior ao do figo fresco, o que facilmente se entende devido ao custo do trabalho extra que era associado com a operação de secagem e também por ser um produto alimentar de maior longevidade, podendo ser armazenado e consumido sem grandes problemas adicionais de conservação durante um longo período de tempo.

Cerca de um século depois, Manuel Severim de Faria, um erudito da cidade de Évora que viaja pela zona do Nordeste Transmontano em 1609, quando regressa de uma viagem realizada a Miranda do Douro deixa-nos um interessante apontamento para a caracterização da cobertura vegetal próximo de Vila Nova de Foz Côa, descrevendo um relevo de encosta “cultivada de vinhataria excelente e de muitos figueirais e olivedos de que se colhe muito fruto”<sup>20</sup>.

<sup>20</sup>. Manuel Severim de Faria, Chantre da Sé de Évora, descreve-nos a sua passagem pelo Vale da Veiga, próximo de Vila Nova de Foz Côa. Citado por Nelson Campos Rebanda in “A Evolução da Paisagem Agrária no Douro Superior”, (Rebanda, 2003, 252). Rebanda escreve ainda: “Associado à amendoeira parece andar outra árvore caracteristicamente mediterrânica: a figueira. No início do século XVIII colhe-se grande quantidade de figos em Peredo dos Castelhanos, havendo alguma produção em outras freguesias próximas: Urros, Ligares, e Castelo Melhor. Mas a figueira não se confinava à parte oriental do Douro Superior, pois também em Numão era forte a sua presença” (Rebanda, 2003, 262).



Para o espaço geográfico que nos ocupa, os dados documentais são muito escassos, embora saibamos que até há pouco tempo a figueira desempenhava um importante complemento económico para os agricultores da Terra Quente Transmontana e particularmente para os do Vale do Tua, onde proliferava com grande facilidade e prosperidade em localidades como Amieiro, Carlão e Santa Eugénia. Mas não só. Se o figo de Carlão era nacionalmente conhecido e apetecido pela sua excelente qualidade, o de Torre de Moncorvo e de Carrazeda de Ansiães, provenientes do vale do Douro, de todo o vale do Tua e do vale do Sabor, não o eram menos. Até meados do séc. XX, os figos secos deste microclima eram vendidos para centros urbanos e para outras zonas do país onde a figueira não encontrava as condições de aconchego ambiental que lhe permitisse a sobrevivência.

Atualmente, mercê das exigências e dos novos padrões de qualidade que regulamentam a produção do “Vinho Tratado” ou “Vinho Fino”, as árvores de fruto têm vindo a ser sucessivamente derrubadas, deixando as vinhas durienses numa solidão de castas vínicas que num passado recente era impensável ou pouco habitual. Em função disso e de um processo paralelo que tem ditado um paulatino abandono da agricultura, o figo perdeu por completo a sua importância e nos dias de hoje os agricultores apenas secam “meia dúzia deles ao sol para matar saudades durante o inverno”.

Mas nem sempre foi assim. Como vimos, nos inícios dos séculos XVII e inícios do século XVIII, Manuel Severim de Faria e António Carvalho da Costa<sup>21</sup> sugerem-nos, respetivamente, a abundância do fruto na região. No caso de Carvalho da Costa é fácil encontrar um significativo número de alusões<sup>22</sup> ao figo no espaço territorial correspondente à antiga comarca de Moncorvo. O autor da Corografia Portuguesa ao referir as produções das diferentes localidades cita-o frequentemente, porque à semelhança de outras produções agrícolas também ele era enviado “para os reinos de Castela, Galiza e província da Beira, e para a cidade do Porto, donde alguns passam à corte de Lisboa, outros às partes ultramarinas, conforme aos maiores interesses dos mercadores que no porto de Foz Tua<sup>23</sup> desta comarca facilitam pelo Douro abaixo a condução de semelhantes frutos”

21. “Quanto à produção dos frutos, geralmente fallando, abunda esta Comarca de muito pão de todos os grãos, recolhe fértil colheita de azeite, logra superabundante provimento de vinhos, muitas frutas, legumes, figos, amêndoas, castanhas, sumagre, linhos, mel, & cera, & dos mais generos, que costuma criar este nosso emisferio, em forma que não só tem em sy o que lhe basta, mas ainda soccorre as terras confinantes com os sobejos, principalmente os de pão, vinho, azeite, amêndoas, figos, & frutas, que se transferem para os Reynos de Castella, Galliza, & Província da Beira, & para a Cidade do Porto, donde alguns passam à Corte de Lisboa, outros às partes ultramarinas, conforme aos mayores interesses dos Mercadores, que no Porto de Foz Tua desta Comarca facilitão pelo Douro abaixo a condução de semelhantes frutos” (Costa, 1706, I, 418).

22. Carvalho da Costa quando se refere à Abadia de Peredo dos Castelhanos, Torre de Moncorvo, sublinha que a localidade produz “algum vinho, pouco azeite, muitos figos e amêndoas, de que alguns anos recolhe seiscentas arrobas, que se conduzem para várias partes do Reino”. Atente-se no quantificador existencial “muitos” empregue pelo escritor, certamente para realçar a elevada produção de figos nesta localidade.

23. Ainda está por estudar a verdadeira importância e dimensão do porto de Foz Tua e o seu papel de entreposto comercial no rio Douro. Mas pelo menos até à abertura do Cachão da Valeira, obra realizada no ano de 1780, o porto de Foz Tua era um dos portos fluviais de maior importância para o escoamento dos excedentes agrícolas produzidos na área territorial atualmente designada de Douro Superior.

(Costa, 1706, I, 418). Se nas fontes mais antigas certificámos com alguma constância a menção ao figo no Douro Superior, surgindo este como um produto abundante e com um evidente e reconhecido valor comercial, o certo é que na documentação posterior dos finais de setecentos – onde se incluem dois manuscritos<sup>24</sup> de significativa importância para a história contemporânea local e regional –, instala-se uma maior incerteza, deixando tal facto supor que a figueira poderá ter perdido o incipiente valor económico que parecia estar a adquirir na agricultura e na economia da região duriense no início do séc. XVIII.

Em meados desse mesmo século os inquéritos compilados no Dicionário Geográfico do Pe. Luís Cardoso (1747-1751) lembram-nos que os figos, a par de outras frutas, continuavam a ser uma das produções de Açoreira, concelho de Torre de Moncorvo, devendo a figueira ainda surgir por esse período com alguma frequência na paisagem agrária do termo desta povoação. “Os frutos da terra são trigo, cevada, centeio e azeite; e muitas frutas, como são figos, amêndoas, ameixas, pêssegos, limões e laranjas, as quais todas são muito agradáveis ao gosto e de belo sabor” (Cardoso, 1747-1751, I, 46).

Tendo por base um primeiro caso de análise documental resultante da pesquisa feita numa obra de referência como “As Memórias Económicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa”, verifica-se que nos capítulos referentes à região do Alto Douro (Fonseca, 1791, III,36), apenas se encontram alusões muito genéricas ao figo, e apenas na parte introdutória quando o autor faz a sua descrição geral do espaço geográfico. É aí, e de forma muito isolada, que Francisco Pereira Rebello da Fonseca menciona a fartura de frutas variadas no Alto Douro<sup>25</sup>, frutas essas “que excedem muito no gosto às das outras terras, principalmente os figos, os pêssegos e peras” (Fonseca, 1791, III, 38). Todavia, quando analisamos com algum pormenor o capítulo IX da “*Descrição particular do terreno que fica entre o rio Pinhão e o rio Tua*” foi com desalento que não deparámos com qualquer pista ou dado referencial que nos permitisse entender o papel que nesse período este tipo de produção tinha na economia agrícola do rio Tua e do rio Douro.

Em São Mamede de Ribatua, por exemplo, o autor informa-nos que a localidade<sup>26</sup> em 1791 produzia “vinhos, muito azeite, algum pão e tinha criação de gados.” (Fonseca, 1791, III, 67). Sobre o figo nem uma pista, nem uma pequena alusão. O mesmo acontece relativamente a Amieiro e Carlão. Mas para a última localidade acrescenta-se a produção de “muitas frutas de excelente sabor”, (Fonseca, 1791, III, 68). Queremos acreditar que entre essas “frutas de excelente sabor” estivesse o tão afamado figo de Carlão, mas talvez a produção local nesse período não fosse suficientemente significativa para merecer o reparo individualizado do autor. Para as restantes

24. “Descrição do rio Douro para Cima do cachão da Valeira” estudado por Aurélio de Oliveira e Natália Fauvrelle da Costa (Oliveira et al., 1996); Manuscrito existente na Assembleia da República de Columbano Pinto Ribeiro de Castro, estudado por José Maria Amado Mendes (Mendes, 1995).

25. Ver Descrição geral Capítulo I. “O Território, que faz o objecto desta Descrição, he todo o detricto das correntes dos lados Setentrional, e Meridional do rio Douro, desde o sitio de S. João da Pesqueira até o em que desagua no mesmo Douro o rio Teixeira”.

26. “Produz vinhos de ramo finos, e de gosto exquisito, porém são pouco espirituosos, e de pouca duração: produz muito azeite, algum pão, e tem criação de gados: tem 841 almas em 287 fogos”.





Fig. 3 Forno de secar figos

localidades descritas nesse trabalho o cenário repete-se. No que diz respeito ao figo ou à cultura agrícola da figueira na região alto-duriense nem um único indício que nos leve a tirar maiores ilações. Para o final do século XVIII existem ainda mais dois manuscritos que nos fornecem avultados dados sobre a atividade económica e o estado da agricultura na região de Trás-os-Montes e Alto Douro. Referimo-nos em primeiro lugar a um manuscrito datado 1796 de Columbano Ribeiro de Castro, estudado ao pormenor e trazido para publicação no ano de 1981 pelo historiador José Maria Amado Mendes. Aqui é-nos facultado um profundo e elaborado trabalho de interpretação e análise económica face à descrição da realidade agrícola de Trás-

-os-Montes nos finais do século XVIII<sup>27</sup>. À semelhança de publicações contemporâneas desse final de século, também neste manuscrito os esclarecimentos relativos à cultura da figueira são escassos, para não dizer nulos. Aliás, é o próprio Amado Mendes que nos informa com clareza sobre a escassez de dados para os produtos hortícolas ou para a exploração de árvores fruteiras. “Sobre a cultura hortícola temos poucas informações no trabalho em questão”, sublinha José Maria Amado Mendes, referindo-se ao documento por si estudado. E depois prossegue, “tratando do comércio de Mirandela, o autor do manuscrito em análise indicou consistir aquele, entre outros géneros, na venda dos seus frutos, de boa reputação, hortaliças, meloais e outras plantas de Verão, de que tiravam muito lucro, conduzindo estes géneros pelas feiras da província. Acerca de fruta também não temos dados muito concretos; é, no entanto, frequente a expressão ‘*produs toda a qualidade de fructos*’ ou outra análoga. A comarca de Vila Real, por seu lado, era muito produtiva em todos os frutos, sendo estes considerados por Ribeiro de Castro os mais saborosos da província. Embora o termo ‘*fructos*’ fosse usado geralmente em sentido lato, é muito provável que por vezes abrangesse a própria fruta.” (Mendes, 1995, 82).

Outro códice deste período cronológico da Biblioteca Nacional foi também estudado e publicado por Aurélio de Oliveira e Natália Fauvrelle da Costa com o título “*Um manuscrito inédito sobre o Douro Superior em finais do século XVIII*”<sup>28</sup>. Trata-se de uma das primeiras descrições sobre o troço do Douro Superior, a montante da aldeia de Marzagão, concelho de Carrazeda de Ansiães. Nele se fornece um conjunto de informações muito significativas para a produção e o comércio fluvial que era praticado neste período acima da foz do Tua. O documento faz um

27. MENDES, José Amado, Trás-os-Montes nos Finais do Século XVIII, segundo um manuscrito de 1796.

28. OLIVEIRA, Aurélio de; COSTA, Natália Fauvrelle – Um manuscrito inédito sobre o Douro Superior em finais do século XVIII. Douro Estudos & Documentos. 1 (1996) p196-258. Os autores estudam um documento datado de 1790 resultante de um relatório de expedição elaborado por José Vitor de Magalhães e Manuel Moreira Garcez, comissários da Companhia Geral da Agricultura.





Fig. 4 Forno de secar figos (Freixiel)

“levantamento dessa parte do rio e do Vale do Douro” no ano de 1790, “mais precisamente no decurso de janeiro e fevereiro” (Oliveira et ali., 1996, 200). Os registos apenas dizem respeito aos lugares ribeirinhos que se estendem pelo vale acima entre S. João da Pesqueira, por alturas do Cachão da Valeira, até aos limites de Bruçó e Lagoaça, atuais concelhos de Mogadouro e Freixo de Espada à Cinta, antigos territórios que integravam as comarcas de Moncorvo e Miranda.

O manuscrito pretende dar resposta às preocupações económicas da Companhia Geral de Agricultura, notificando sobre o estado da situação da “navegabilidade do Douro, vias de comunicação e transporte, conhecimento e capacidade económica das terras, e suas potencialidades” (Oliveira et ali., 1996, 205). Por essa via nos chegam muitas informações sobre o produzido ou sobre o estado das culturas agrícolas de algumas das terras como, por exemplo, Marzagão, Lavandeira, Selores, Fonte Longa, Seixo de Ansiães, Beira Grande ou Vilarinho da Castanheira, para só citarmos localidades onde também incidiu parte do nosso trabalho de campo, nomeadamente a recolha de dados etnográficos e registos gráficos e memoriais sobre alguns fornos de secar figos ainda existentes nos termos dessas aldeias.

Trigo, centeio, cevada, milho grosso, feijão, ervanço, castanha, batatas, vinho, azeite, lãs, mel, amêndoa, seda ou sumagre são alguns dos produtos da lavoura do Douro Superior enumerados e quantificados ao longo deste manuscrito de finais do séc. XVIII, apresentando-se aí um panorama geral da produção agrícola e dos bens de consumo mais valorizados e comercializados à época. Relativamente ao figo, e particularmente o figo seco, nem o apontamento de um simples alqueire, verificando-se um olvido similar ao já registado aquando da consulta das outras fontes documentais do mesmo período. Ora, este quase absoluto silêncio só poderá demonstrar, na nossa interpretação, a fraca importância que o figo fresco ou seco possuía na economia do

Vale do Douro em finais da centúria de setecentos, sendo desse modo omitido no âmbito dos registos do comércio ou nos tratados que enumeravam as potencialidades produtivas da região, como tão bem deixam transparecer os diversos documentos compostos por essa altura. Como já referimos, no espaço temporal que medeia entre a primeira e a última década do séc. XVIII, a produção agrícola da figueira deverá ter diminuído ou perdido a importância inicial que Carvalho da Costa, no início do século, parece ter-lhe atribuído. Por alguma razão que não conseguimos explicar, o figo da terra que abrangia o Alto Douro, o Douro Superior, O Vale do Tua ou o Vale do Sabor deixou de ser citado, ou é citado esporadicamente em obras documentais do final desse século, ao contrário de outras produções agrícolas que começavam a ter os primeiros ensaios experimentais ou uma maior expansão na lavoura local como, por exemplo, a batata e a amêndoa.

Contudo, poder-se-á afirmar que o figo viçoso ou seco não desapareceu da dieta alimentar da população duriense. Ele existia a conviver nos pomares com muitas e variadas outras frutas, como é testemunhado por José António de Sá<sup>29</sup> nas Memórias Económicas da Academia Real das Ciências. O autor da “*Descrição Económica de Torre de Moncorvo*” informa-nos que nesta vila havia “bons pomares de peras, maçãs, cerejas, ginjas, figos e abeberas”<sup>30</sup> (Sá, 1791, III, 263), sendo que as abeberas são uma variedade de figo preto com um maior calibre. Os níveis de produção desta fruta é que parece não terem atingido uma escala razoável ou um desenvolvimento produtivo capaz de alimentar um comércio com repercussões na economia regional. Com níveis de produção baixos, baseados em árvores que eram colhidas apenas ao ritmo das necessidades de um consumo doméstico, não se justificavam estruturas de secagem cuja vantagem principal era produzir figo seco com maior rapidez e em maior quantidade. Estamos assim em crer que à entrada do século XIX e durante mais de meia dúzia de décadas depois, os fornos de secar figos ainda não tinham sido verdadeiramente generalizados pelas leiras do Vale do Tua ou do Vale Douro e, em consequência, por toda a Terra Quente Transmontana.

O vinho, os cereais e o azeite formaram ao longo de muito tempo a trilogia produtiva da região, mas a cultura da figueira foi-se enraizando como cada vez mais lucrativa, devido à procura que o figo seco destas localidades começou a ter a partir do último quartel do séc. XIX e inícios do séc. XX, sendo particularmente apreciado nas grandes cidades como Lisboa ou Porto. Foi a necessidade de aumentar a rapidez, a segurança e a eficiência de secagem que levou o agricultor da Terra Quente Transmontana a “aguçar o engenho”<sup>31</sup> e a recorrer a uma solução airosa e inteligente para aumentar os níveis de produção e do lucro que passou a obter com um comércio de maior escala do figo desidratado.

29. “*Ha bons pomares nesta Villa, cujas fructas são peras, maçans, serejas, ginjas, figos, abeberas[...]*”.

30. Também o alemão H. F. Link numa viagem que realiza pela região em 1797-1799 descreve a vila de Freixo de Espada à Cinta “rodeada de outeiros férteis que produzem vinho, azeite, amêndoa e figos” (Ribeiro, 1991, IV, 142).

31. Estruturas forneiras para secar uvas e figos já eram conhecidos desde, pelo menos, inícios do Séc. XVII. Na já citada viagem de Manuel Severim de Faria a Miranda do Douro (1609), o eclesiástico referiu-se, por alturas da localidade de Fornos, Freixo de Espada à Cinta, às “passas de uvas e de figos de muito bom sabor” produzidas em fornos situados “nos cantos das vinhas” (Rebenda, 2003, 252).



Em épocas mais remotas, ou em situações de menor procura, os figos eram secos ao sol<sup>32</sup>, em tabuleiros de madeira, mas também sobre palha ou nas grandes lajes de xisto e de granito que atapetavam as eiras tão habituais por esse tempo. Também com muita frequência se penduravam nas janelas ou nas varandas de madeira enormes colares de figos ligados por um atilho, e aí permaneciam durante longos dias a aproveitavam as últimas réstias de sol do verão para desensoparem do viço fresco e açucarado com que eram colhidos nas courelas e pomares. A desidratação dos figos foi quase sempre realizada, ao longo do tempo, por uma exposição prolongada do fruto ao sol. Porém, todos esses métodos de secagem eram procedimentos lentos e demasiado dependentes das condições meteorológicas que se fizessem sentir. Se o final de um verão ou o início de um outono fosse chuvoso, decerto que isso comprometeria e faria frustrar todas as expectativas colocadas na produção desse ano. A colheita de figo seco do lavrador estava, nestas condições, demasiado à mercê do sol e da chuva. Havendo uma procura crescente deste produto, tornou-se também necessário desenvolver métodos de secagem mais eficazes e mais expeditos, de forma a garantir sem sobressaltos o abastecimento dos mercados. Poderá ter sido nesse contexto, numa conjuntura de aumento das necessidades produtivas, que provavelmente se generalizaram os fornos de secagem de figos no vale do Tua e no vale do Douro. Na verdade, esta nova construção começou a surgir pelos campos fora, próximo das árvores fornecedoras da matéria-prima e foi-se sucessivamente instalando como uma autêntica inovação técnica, permitindo obter de forma rápida e eficaz quantidades significativas de figos secos em forno com uma qualidade e uma aparência muito similares aos que eram enxutos ao sol. Contudo, a questão que se poderá colocar prende-se com a localização cronológica em que todo esse processo se generalizou. Na verdade, como e quando foi que tudo isso aconteceu? Uma pergunta fundamental e para a qual não existe uma fácil e indiscutível resposta.

Cientes de estarmos a trabalhar num campo meramente hipotético, por via das limitadas e parcas fontes documentais, parece-nos, apesar de tudo, que as evidências se organizam para se poder afirmar que existe um acontecimento fulcral na economia duriense que acaba por repercutir-se na valorização de um conjunto de outros produtos agrícolas que não o vinho. Após a demarcação pombalina de 1756, a região vitícola do Douro transforma-se na mais antiga região regulamentada do mundo, surgindo aqui, por impulso de Sebastião José de Carvalho e Melo (Marquês de Pombal), ministro de D. José I, o designado “país vinhateiro”. Esta nova vocação económica, com incidência particular no Alto Douro, assente quase que exclusivamente numa monocultura, deveu-se em muito ao trabalho competente e altamente especializado da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, com sede no Porto, levando a região a especializar-se numa vinicultura

32. Francisco Manuel Alves, o Abade de Baçal, quando regressa de uma das suas viagens de exploração arqueológica, próximo de Urrós, povoação do concelho de Mogadouro, situada próximo ao rio Douro, observa que “pelas paredes, varandas e janelas das casas pendem grandes colgaduras de figos a secar ao sol enfiados em linhas. A este processo de cura contrapõe-se outro predominante nas terras mais quentes do distrito, em que o figo é estendido ao sol em camadas de palha ou panos brancos e mesmo directamente sobre os fragueiros ou eirados”, (Alves, 2000, X, 818).

de qualidade, mas que ficou fortemente abalada quando por volta de 1860 a filoxera chegou à Europa. Depois da França, Portugal foi o segundo país a ser infetado pela “Phylloxera vastatrix”, um inseto encontrado em 1863 nas vinhas da Quinta dos Monte ou da Oliveira, em Gouvinhas, concelho de Sabrosa (Pereira, 1989, 322), e que em poucos anos dizimou toda a economia regional.

A filoxera foi um acontecimento crucial, tendo provocado uma alteração profunda na sociedade e na reorganização do espaço regional<sup>33</sup>. As décadas de 1870 e 1880 são calamitosas para a região. Os lavradores vêem-se impotentes perante a dimensão da desgraça, instala-se uma crise agrícola sem precedentes, a maior parte das vinhas são destruídas e os pequenos agricultores, mais do que os grandes proprietários das firmas exportadoras, apostam em outras produções de menor escala, deixando os investimentos na vinha para os grandes capitalistas e os grandes proprietários radicados na cidade do Porto. Os de cá, os que amanhavam as pequenas leiras dispostas em so-calco no Alto Douro e no Douro Superior<sup>34</sup> vão desde essa altura, e por algum tempo, apostar muito mais em outras culturas menos exigentes em mão-de-obra, menos exigentes em investimentos de capital e com um escoamento mais ou menos assegurado. Deverá ser nessa conjuntura de crise agrícola generalizada que é potenciada a cultura da figueira, assim como foi multiplicado o plantio da oliveira e da amendoeira, como assinala Gaspar Martins Pereira para as duas últimas espécies, “objeto de plantações por todos os estratos sociais, já que, constituindo culturas comercializáveis e remuneradas, com fácil escoamento – em parte para Espanha –, não necessitam de tantos investimentos, quer nas plantações, quer nos grangeios, nem de tanta mão-de-obra, e não são incompatíveis com a cultura de cereais ou a criação de gados” (Pereira: 1989, 334).

A fase terminal do séc. XIX e as primeiras décadas do séc. XX é um período propício à valorização de novas culturas e consequente diversificação da paisagem agrária, não sendo por acaso que no Boletim da Direção Geral de Agricultura nº 4, publicado no ano de 1914, se afirma que a oliveira e a figueira salvaram parte da Terra Quente, “onde ficaram encostas de terra pobre cobertas de oliveiras e de figueiras, depois da invasão filoxérica. A figueira tem hoje o valor da oliveira, pois 15 kilogramas de figos secos vendem-se ao preço de \$40 a \$70 centavos. O figo seco tem bastante importância para complemento de alimentação rural de inverno, e para a engorda dos suínos. De figo seco, torreficado e moido, faz-se uma infusão que vulgarmente se denomina café, e que, em clima quente, poderia vantajosamente substituir o grosseiro vinho das tabernas”<sup>35</sup>.

33. A crise desencadeada pela invasão filoxérica vem jogar um papel decisivo na produção do espaço regional que hoje entendemos por Alto Douro. Ao destruir grande parte do vinhedo duriense, desorganiza o sistema de relações, provoca mudanças significativas nos limites e na organização do espaço regional, facilitando a rutura com práticas tradicionais e a introdução de inovações”, (Pereira: 1989, 321).

34. No Douro Superior -zona marcada por uma e outra margem do rio Douro e por um território que assimila o relevo a montante do rio Tua, abrangendo os vales do Sabor e Côa –, a cultura da vinha foi difundida numa maior escala na fase pós-filoxérica. Aqui parece vermos mais precocemente desenvolvida a cultura da figueira e uma maior diversidade de culturas como a oliveira, amendoeira, cânhamo, moreira, sumagre, batata, etc. Ver a este propósito “A Evolução da Paisagem Agrária do Douro Superior”, estudo de Nelson Rebanda publicado em “Viver e Saber Fazer, Tecnologias tradicionais na Região do Douro”. (Rebanda, 2003, 241-315).

35. O Distrito de Bragança sob o ponto de vista agrícola. Boletim da Direcção Geral de Agricultura, nº 4, p.29.



O autor deste testemunho estava perfeitamente empenhado numa ação de valorização das diversas valências resultantes da cultura da figueira, defendendo uma política de aproveitamento total da produção oferecida por esta árvore, porque “a fôlha da figueira, quando madura, é alimento do gado bovino, que o bragançano<sup>36</sup> aproveita, mas que conviria ensilar, pois necessita aproveitar-se de todos os recursos forraginosos para o gado de trabalho”. Quanto aos fornos de secar figos é nesse pequeno texto que vamos encontrar um dos mais preciosos apontamentos para podermos atribuir uma cronologia, mesmo que relativa ou aproximada, para a maioria destas estruturas. “A vulgarização dos económicos fornos do Baixo Tua, para a seca do figo, compete aos respetivos serviços agrícolas oficiais, bem como os ensaios de ensilagem da folha madura da figueira e ainda a preparação da infusão de figo seco torreficado”.

De interesse superlativo dentro deste contexto de atribuição de uma cronologia ao processo difusor dos fornos de secar figos na nossa região é um exemplar situado na propriedade de Soutelinho, numa zona sobranceira ao rio Tinhela, na freguesia de Santa Eugénia, concelho de Alijó, que chegou ao nosso conhecimento através de uma informação do Dr. António Martinho<sup>37</sup> e cujas fotografias facultou ao Museu da Memória Rural. Este forno tem a particularidade de possuir uma inscrição com a possível data de construção, assinalando o dia de 18 de setembro de 1924, referência que combina com o período do ano em que se acendiam pelos campos fora os fornos destinados a secarem os figos que nasciam das figueiras de uma dada propriedade agrícola, ou prédio, como também por aqui se chama à propriedade rústica.

O aparecimento deste exemplar datado vem em parte corroborar as hipóteses por nós colocadas ao longo deste texto, confirmando, de certo modo, que a fase de propagação destas estruturas no Vale do Tua, Tinhela, Sabor e Douro se deverá ter processado a partir da fase pós-filoxérica, entre as duas últimas décadas do séc. XIX e as três ou quatro primeiras do séc. XX.

No Alto Douro, mais do que no Douro Superior, a cultura da figueira parece interessar os agricultores num período mais tardio, na fase de maior agudização da crise agrícola. Deverá ser esse incremento ou intensificação da cultura da figueira que leva a uma maior proliferação dos fornos para secar os seus frutos, principalmente no vale do Tua e também nos socacos de toda a zona envolvente que se estende por uma faixa da margem norte do rio Douro, depois da Foz do Tua, até ao planalto carzedense. Parambos, Selores, Marzagão, Linhares, Lavandeira, Seixo de Ansiães e Vilarinho da Castanheira, foram localidades que nós visitámos na busca destas pequenas construções. Mas também andámos por São Mamede de Ribatua, numa prospeção que seguiu um traçado no sentido norte, em direção a Amieiro, Franzilhal, Carlão e Santa Eugénia. Similarmente, aqui é possível encontrar um conjunto significativo desses exemplares pétreos, erguidos nos extremos dos geios ou próximo das casas dos agricultores. O mesmo se repete na margem oposta, entre Foz Tua e Abreiro, com especial destaque para a aldeia de Freixiel, concelho de

<sup>36</sup> O autor ao empregar o termo bragançano pretende referir-se ao distrito de Bragança e em particular ao vale do rio Tua. O artigo em questão, integra o Boletim da Direção Geral de Agricultura, nº4, p.29 e intitula-se “O Distrito de Bragança sob o Ponto de Vista Agrícola”.

<sup>37</sup> Ao Dr. António Martinho agradecemos a informação e a documentação fotográfica que gentilmente nos cedeu.



Fig. 5 e 6 Forno com inscrição, possível data de construção. Santa Eugénia (Alijó). Fotos: António Martinho

Vila Flor, onde num curto percurso de três quilómetros, através da estrada M 629, que liga esta aldeia à E.N 314, conseguimos facilmente visualizar mais de uma dezena. Foi por aí, e por outras localidades deste amplo espaço territorial, que caminhamos ao encontro das materialidades existentes e perante elas tentamos esgaravatar as memórias antigas de quem um dia comeu dos figos secos; dos figos “enxutos por inteiro” num destes fornos de lavrador.

### 3. Memórias e Materialidades: os fornos de secar figos da Terra Quente Transmontana. Alguns exemplos do Vale do Tua e do Vale do Douro

São centenas, provavelmente milhares os fornos de figos que ainda existem na região. Não sabemos exatamente o seu número porque ainda não foi realizado um estudo capaz de sistematizar e georreferenciar<sup>38</sup> estas construções vernáculas que marcam a paisagem agrária de toda a terra Quente Transmontana, extrapolando mesmo este território. São estruturas feitas com pedra de aparência tosca e arcaica que variam na forma e no tamanho. A construção de alguns surge mais elaborada do que a de outros, estendendo-se essas diferenças à forma como o aparelho, geralmente assente a seco, surge executado. O chão interior, ou boralheira, era atapetado com lajes de diferentes tamanhos e formas, enquanto a câmara da combustão era construída sistematicamente em fiadas de pedra que se iam sobrepondo e estreitando em falsa cúpula até fecharem em direção ao topo do teto a imitar uma forma abobadada, sendo os interstícios forrados com uma espécie de argila ou terra bem compactada para que o calor não escapasse por entre as frinchas das toscas paredes.

<sup>38</sup> Dada a grande quantidade de estruturas forneiras destinadas à secagem de figos ainda existentes, um trabalho de levantamento e georreferenciação seria provavelmente útil, mas bastante monótono, uma vez que as tipologias não variam muito, oscilando entre o circular, o retangular ou o quadrado. No nosso caso optamos por escolher locais do território abrangido pelo Vale do Tua e sua envolvente próxima de modo a que pudessem funcionar como amostras abrangentes dessa reduzida variabilidade tipológica.



Um forno destes não deveria atingir temperaturas muito elevadas<sup>39</sup>, portanto não era necessário construí-lo com muito rigor. Na verdade, o objetivo não era assar ou cozer os figos, mas permitir um processo de desidratação mais rápido e capaz de imitar ou substituir o proporcionado pela ação do sol. No quadro geral da nossa observação deparamos com técnicas de construção e tipologias formais que se repetem a escalas variadas, desde o circular ao quadrado, surgindo em alguns casos exemplares compostos por dois andares ou compartimentos, como pudemos observar em São Mamede de Ribatua onde uma destas construções possuía uma câmara de secagem e uma divisão situada num plano inferior para receber as cinzas depois da combustão da lenha ser realizada. Era o próprio agricultor, ou um dos seus vizinhos mais habilidosos para o trabalho da pedra, que os projetavam e lhes davam forma próximo das coirelas onde medravam as figueiras, mas desse antigo trabalho já não há memória, ou pelo menos não a conseguimos registar de entre o conjunto de pessoas, todas com mais de 70 anos de idade, que constituíram a nossa amostra de depoimentos orais. Nenhuma delas tinha construído um forno de secar figos ou se lembrava de alguém que um dia o tivesse feito.

Quantas mais figueiras ou maior produção, maior a dimensão era dada à estrutura. Não raro, o mesmo agricultor poderia possuir 2 ou 3 fornos distribuídos por diferentes leiras onde possuísse as figueiras.

Depois de construído<sup>40</sup>, secar os figos num destes fornos era uma operação de grande simplicidade como nos explicou a D. Maria dos Anjos Morais, de 98 anos de idade, nascida, criada e desde sempre moradora em São Mamede de Ribatua, aldeia que se pendura sobre a margem direita do rio Tua, junto à sua foz. Segundo o seu depoimento, os figos só eram secos em fornos quando as chuvas faziam interromper o processo de secagem natural pela exposição solar. Quando chovia, metia-se a lenha ao forno, carquejas, orgueiras, qualquer lenha servia, garante-nos, e era então que se esperava que sob o efeito do calor, a argila e as pedras lajas com que era forrado o forno ficassem bem branquinhas, um processo muito similar ao de “quem vai cozer o pão”, contou-nos a D. Maria. Depois da combustão eram retiradas as brasas e as cinzas e ia-se “buscar uma gavela de palha centeia, molhada, e com o forno quente, requentado”, a partir da porta, estendia-se a palha pelo chão, cobrindo as lajes com ela e, depois, sobre essa palha, os figos iam sendo colocados com a ajuda de uma pá feita de cortiça que encaixava “num pau grande”. E assim, “pumba, pumba, enchia o forno de figos”, explica-nos a D. Maria dos Anjos com gestos e palavras. Logo que o forno estava cheio, tapava-se a porta com uma pedra ou com uma chapa de ferro,

39. Apesar do esforço não conseguimos paralelos que nos permitissem colocar uma hipótese para o valor das temperaturas alcançadas no interior destes fornos.

40. Apesar de procurarmos com alguma constância não conseguimos encontrar nenhuma pessoa que tivesse construído um forno de secar figos. Todas as pessoas entrevistadas nos disseram que os herdaram dos pais e/ou que os pais também já os tinham herdado dos seus antepassados.



Fig. 7 Utentes da Associação Santo Mamede, São Mamede de Ribatua, concelho de Alijó, onde recolhemos a maioria dos depoimentos orais sobre o antigo processo de secar figos em forno de pedra e ao sol.

vedada com terra ou barro, e ali ficavam toda a tarde e toda a noite<sup>41</sup>. Só ao outro dia é que os figos já desidratados eram recolhidos para cestas ou canastras.

Mas a operação não acabava aqui, porque os figos secos no forno embora não precisassem de ser escaldados<sup>42</sup> tinham de ser lavados no ribeiro da aldeia de onde, na altura da juventude de D. Maria, “a água se podia beber”. Era nesse ribeiro que os figos eram lavados depois de secos no forno. Estendia-se um toldo, dois ou três, conforme a quantidade trazida do campo, e por cima destes umas toalhas ou lençóis para colocar os figos a enxugar depois de lavados ou passados por aquela “água limpinha”.

Assim que enxutos pelo sol cada vez mais fraco dos inícios de outono, eram então acarregados e guardados numa caixa grande de 25 alqueires da casa do seu pai, e a partir daí consumidos e vendidos ao longo de todo o ano.

É quase unânime o relato de que os fornos apenas eram utilizados quando as condições meteorológicas não permitiam a secagem natural dos figos, embora se possa considerar que em épocas ou conjunturas económicas com os escoamentos assegurados das produções, ou quando

41. Recolhido do Sr. Guilhermino Augusto Vieira, arquivo de áudio MMR (São Mamede de Ribatua 002). Disponível em: <https://museudamemoriarural.pt/fornos-de-secar-figos-sao-mamede-de-ribatua-depoimento-de-guilhermino-augusto-vieira/>.

42. Ainda segundo o depoimento de Maria dos Anjos Morais, os figos secos ao sol tinham que ser escaldados para matar a “bichagem” que alguns pudessem conter ou vir a criar. Esta operação também não era difícil. Para se secarem bem os figos era preciso que se deixassem torcer ainda na árvore. Chama-se a isso “decolgar”. Apanham-se “decolgadinhos e estendem-se em tabuleiros forrados a palhinha centeia que eram suspensos em espeques”. Era assim como a D. Maria fazia. Tudo muito bem precavido contra a bicharada e com o máximo de higiene. Tudo muito limpinho! “Depois que estavam sequinhos, tinham que se escaldar senão criam bicho!”. E então para os escaldar a D. Maria arranjava um canastro, um cesto, uma grade ou qualquer vasilha. Forrava o interior do recipiente com um lençol ou uma toalha alva, “uma coisa limpa, branca”, insiste. Organizava à fogueira dois potes, um pote a ferver onde escaldava os figos e outro pote com água sempre a ferver, “porque a gente a escaldar gasta muita água e se não tiver sempre água a ferver não ficam bons”. Depois de submetidos à ebulição dos 100º C da ferverdura, durante aproximadamente um quarto de hora, colocavam-se numa cesta e da cesta iam para um canastro, sobre a brancura de uma toalha que era coberta com um cobertor. Recolhido de D. Maria dos Anjos, arquivo de áudio MMR (São Mamede de Ribatua 001), disponível em: <https://museudamemoriarural.pt/fornos-de-secar-figos-s-mamede-de-ribatua-depoimento-de-maria-dos-anjos-morais/>; Arquivo de vídeo disponível em: <https://museudamemoriarural.pt/video-com-depoimentos-de-d-maria-do-anjos-morais/>.





Fig. 8 Aida Celeste Reis e Álvaro António Marques

o figo desempenhou um papel mais central na economia destes camponeses, a necessidade de maiores produções levasse também a uma intensificação da secagem artificial.

O depoimento de D. Maria dos Anjos foi um dos mais antigos que conseguimos recolher. A anciã, de 98 anos, disse-nos que nunca secou figos em fornos, e que o conhecimento que detém de tal prática recua ao tempo da sua adolescência, sendo este um trabalho habitual no tempo de seu pai. Mas já o Sr. Guilhermino Augusto Vieira, significativamente mais novo, nos fala da sua experiência, revelando-nos ter entrado muitas vezes dentro dos fornos para recolher os figos que ficavam expostos ao calor artificial pelo menos durante 12 horas. As memórias do passado do Sr.

Guilhermino permitem-nos perceber que em meados do séc. XX os fornos eram ainda bastante utilizados em São Mamede de Ribatua.

O mesmo acontecia em Vilarinho da Castanheira ou em Lavandeira, no concelho de Carrazeda de Ansiães. A D. Aida Celeste Reis, de 78 anos de idade, lembra-se muito bem desse trabalho e explica-nos com uma grande precisão em que o mesmo consistia<sup>43</sup>. E descreve-nos: “primeiro colocava-se a lenha, aquecia-se o forno e depois varria-se o brasume e as cinzas para a rua com uma vassoura de giesta. Tudo tinha que ser bem varrido”. De seguida colocava-se “um bocado de palha”, humedecia-se e “metiam-se os figos”. Tapava-se a porta com uma laje própria para esse efeito e aí ficavam durante dois ou três dias<sup>44</sup> antes de serem retirados. “Já sequinhos, ficavam aqueles figos tão bonitos, parece que assim ‘acereijadinhos’, muito bonitos”, relembra a nossa interlocutora. Esses figos eram vendidos a intermediários que depois os colocavam no mercado das vilas e das cidades do país.

A produção devia ser significativa no tempo em que a D. Aida Celeste Reis tinha 13 ou 14 anos. Ela fala-nos de um número considerável de pessoas que se dedicavam à apanha e secagem do figo em Vilarinho da Castanheira e de dois níveis diferenciados de mercado a que eram direcionados estes frutos. Uns eram secos e tratados com mais cuidado, para o consumo diário, enquanto outros eram secos e arrumados em “rima”, para “destilarem e fazerem açúcar moreno”. É curiosa esta menção à destilação e ao açúcar moreno. No primeiro caso é bem possível que alguns desses figos fossem vendidos para uma indústria exterior à região e destinados à confeção de aguardente de figo. Já



QR do áudio com os depoimentos de Aida Reis e Álvaro Marques

43. Arquivo de áudio MMR (Vilarinho da Castanheira 001), disponível em: <https://museudamemoriarural.pt/fornos-de-secar-figos-vilarinho-da-castanheira-depoimentos-de-alvaro-antonio-marcos-e-aida-celeste-reis/>.

44. No caso de depoimento oral da D. Aida Celeste Reis, há uma variação do tempo em que os figos ficavam exposto ao calor do forno. Se em São Mamede de Ribatua os relatos mencionavam um dia, dia e meio, em Vilarinho da Castanheira surge a referência a três dias.



em São Mamede de Ribatua, o Sr. José Fonseca Moutinho da Silva, de 91 anos, nos havia referido que no seu tempo era habitual fazer-se aguardante de figo; agora o aproveitamento do figo para produzir “açúcar moreno” é que surge como uma novidade e nos parece pouco provável, sendo certo, contudo, que esse escoamento se destinava para uma qualquer transformação que a D. Aida não sabe muito bem precisar, mas que poderá ter sido a indústria da torrefação dos figos secos. Em 1915, o Boletim da Direção Geral de Agricultura assinala o aparecimento de uma indústria emergente que tinha como principal tarefa torrar os figos secos para depois serem transformados numa infusão muito parecida ao café. “*Os figos secos, refugados, servem para fazer o café de figos, que, na Europa Central, tende a substituir o café da chicória, principalmente para a mistura com leite. A torrefacção dos figos secos demanda certos cuidados. São precisos três quilogramas de figos frescos para fazer um quilograma de figos secos, que dá 750 grammas de café de figos*”<sup>45</sup>.

Além do rendimento que pudesse resultar da cultura da figueira, o figo seco desempenhava um importantíssimo papel na alimentação das pessoas da Terra Quente Transmontana, nomeadamente no vale do Tua e no vale do Douro, nos inícios/meados do séc. XX. O Sr. Álvaro António Marques, 79 anos, de Vilarinho da Castanheira, fala-nos do figo seco como o “peguilho” dos pobres.

“Antigamente o ‘peguilho’ dos pobres era o figo. Andava muita gente à jeira, com uma enxada desde o nascer do sol ao pôr, e a alimentação era o figo e o pão que não havia posses para comprar queijo nem carne. Às vezes pegavam em dois ou três figos, um golo de aguardente e estavam comidos e tinham de ir assim para o trabalho. Era difícil nesse tempo a vida”<sup>46</sup>.

Também o Sr. Guilhermino Vieira se lembra dessas dificuldades do passado e de como os figos constituíam muitas vezes as únicas refeições do dia. “Olhe, quando se ia para a azeitona e para certos sítios, que ainda há aqui pessoas que sabem, o almoço deles era umas azeitoninhas e ao mata-bicho e ao jantar eram uns figos e umas azeitoninhas e um bocado de pão”<sup>47</sup>.

A confirmar os depoimentos do Sr. Álvaro António Marques de Vilarinho da Castanheira e do Sr. Guilhermino de São Mamede de Ribatua, regista-se num já citado artigo que foi publicado em 1914 no Boletim nº 4 da Direção Geral de Agricultura, que o figo seco tinha bastante importância para complemento de alimentação rural de inverno, sendo fortemente utilizado na alimentação humana mas também como ração para a “engorda de suínos”<sup>48</sup>.

45. “Culturas e processos tecnológicos a ensaiar no Posto agrário da Região dos Vinhos generosos do Douro”. Boletim da Direção Geral de Agricultura, nº 13, 1915, p. 55.

46. Recolhido de Álvaro António Marques, arquivo de áudio MMR (Vilarinho da Castanheira 001), disponível em: <https://museuda-memoriarural.pt/fornos-de-secar-figos-vilarinho-da-castanheira-depoimentos-de-alvaro-antonio-marcos-e-aida-celeste-reis/>.

47. Recolhido de Guilhermino Augusto Vieira, arquivo de áudio MMR (São Mamede de Ribatua 002). Disponível em: <https://museu-damemoriarural.pt/fornos-de-secar-figos-sao-mamede-de-ribatua-depoimento-de-guilhermino-augusto-vieira/>.

48. Ver a este respeito a importância do figo como complemento de alimentação rural de inverno e na “engorda de suínos” em “*O Distrito de Bragança sob o Ponto de Vista agrícola*”. Boletim da Direção Geral de Agricultura, nº 4, 1914, p. 29.

### 3.1. Amostra de registos gráficos e fotográficos de fornos de secar figos no Vale do Tua e Vale do Douro

Os exemplares que integram esta amostra foram escolhidos de forma aleatória, uma vez que as tipologias variam muito pouco em relação ao quadro que aqui apresentamos. Escolhemos preferencialmente exemplares de fácil acesso e em bom estado de conservação, documentando-os a partir de um levantamento fotográfico que posteriormente foi submetido a um tratamento gráfico<sup>49</sup> tridimensional. Esta técnica permitiu a obtenção do desenho do alçado frontal em escala. O objectivo é apenas ilustrar por amostragem e da forma o mais realista possível estas interessantes estruturas vernaculares que abundam neste território.

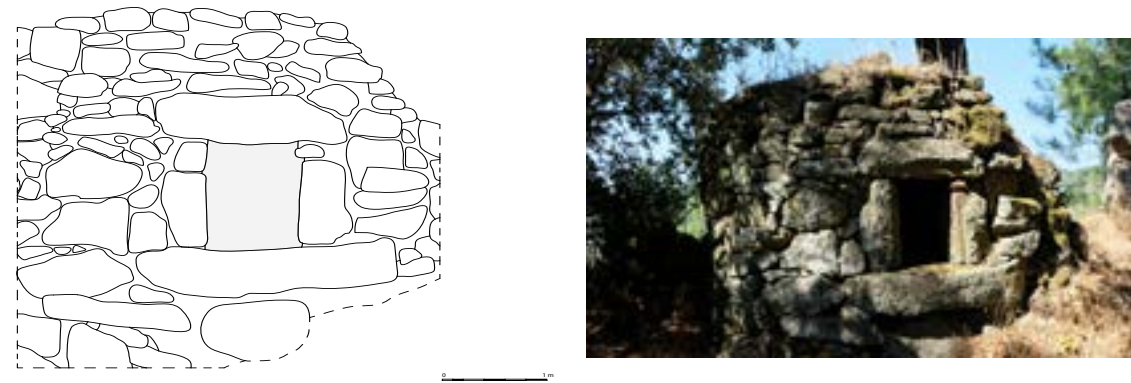


Fig. 9 Desenho e fotografia de forno de secar figos (Carrazeda de Ansiães 1), entre Parambos e Castanheiro do Norte

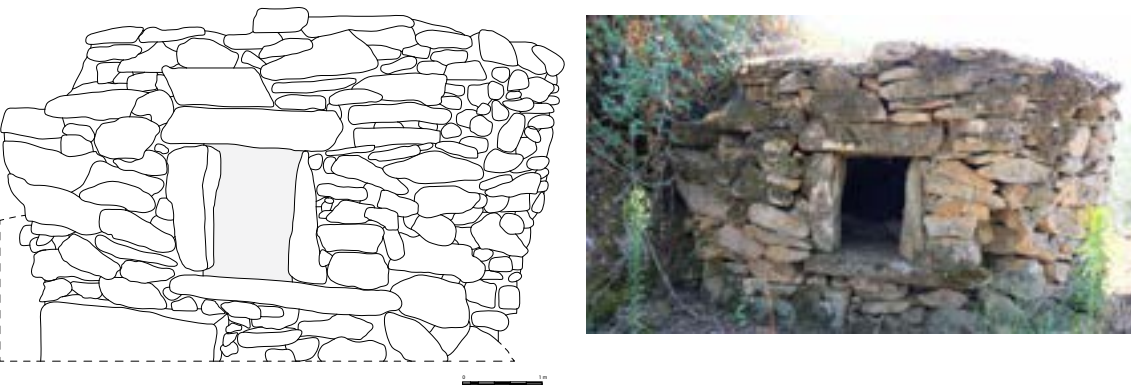


Fig. 10 Desenho e fotografia de forno de secar figos (Carrazeda de Ansiães 2), entre Parambos e Castanheiro do Norte

49. Agradecemos ao arqueólogo Pedro Pereira o tratamento gráfico dado aos levantamentos fotográficos para a obtenção de um desenho à escala do alçado frontal de cada um dos fornos de secar figos que aqui se publicam a pretexto de ilustração.



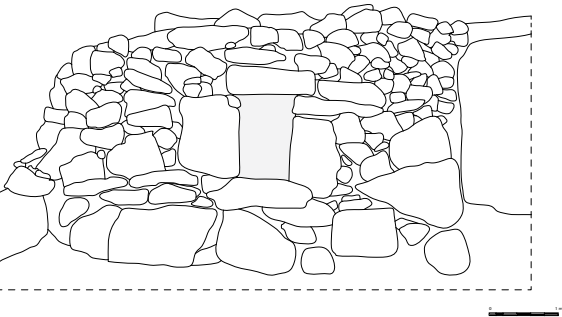


Fig. 11 Desenho e fotografia de forno de secar figos (Carrazada de Ansiães 3), entre Parambos e Castanheiro do Norte

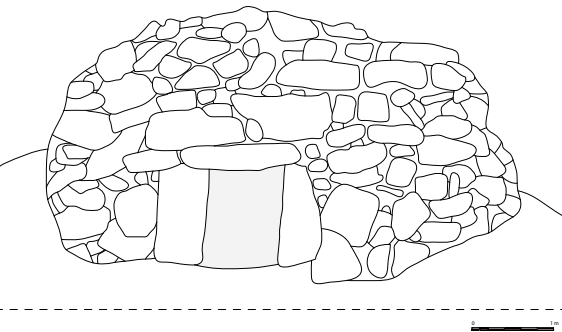


Fig. 12 Desenho e fotografia de forno de secar figos (Freixiel 1), junto à Estrada M 629

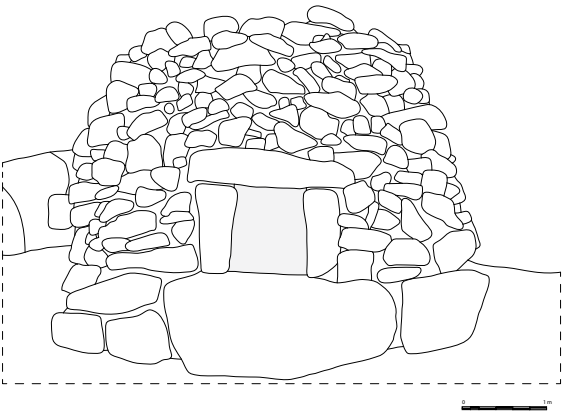


Fig. 13 Desenho e fotografia de forno de secar figos (Freixiel 2), junto à Estrada M 629

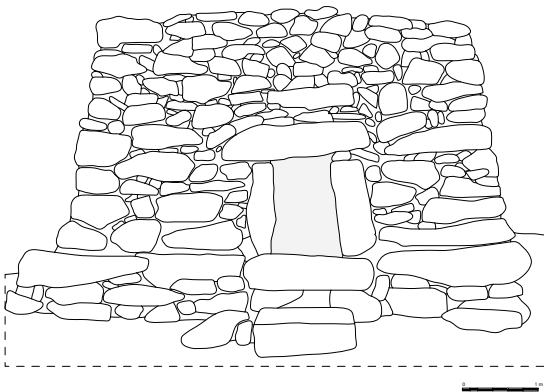


Fig. 14 Desenho e fotografia de forno de secar figos (Freixiel 3), junto à Estrada M 629

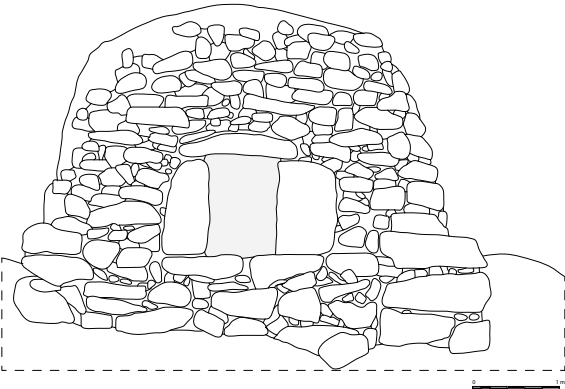


Fig. 15 Desenho e fotografia de forno de secar figos (Freixiel 4), junto à Estrada M 629

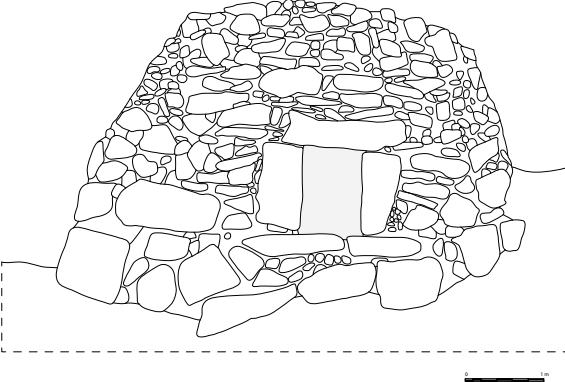


Fig. 16 Desenho e fotografia de forno de secar figos (Freixiel 5), junto à Estrada M 629



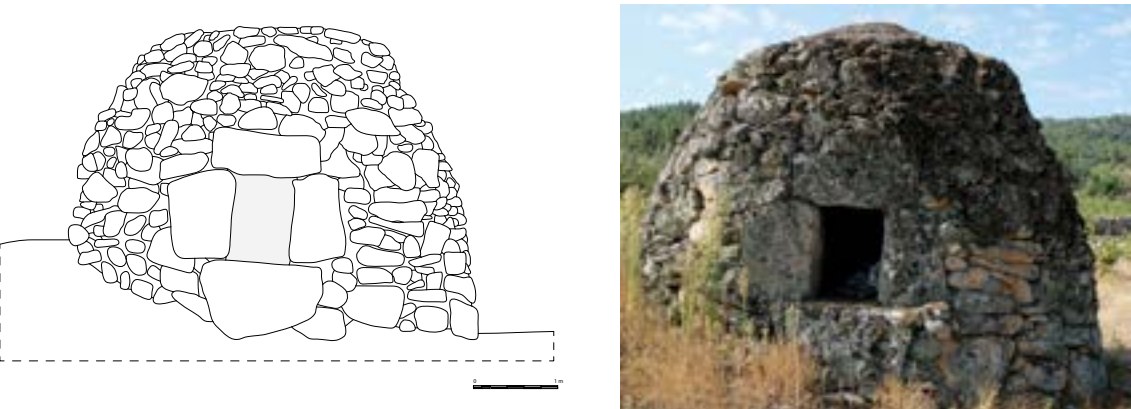


Fig. 17 Desenho e fotografia de forno de secar figos (Freixiel 6), junto à Estrada M 629

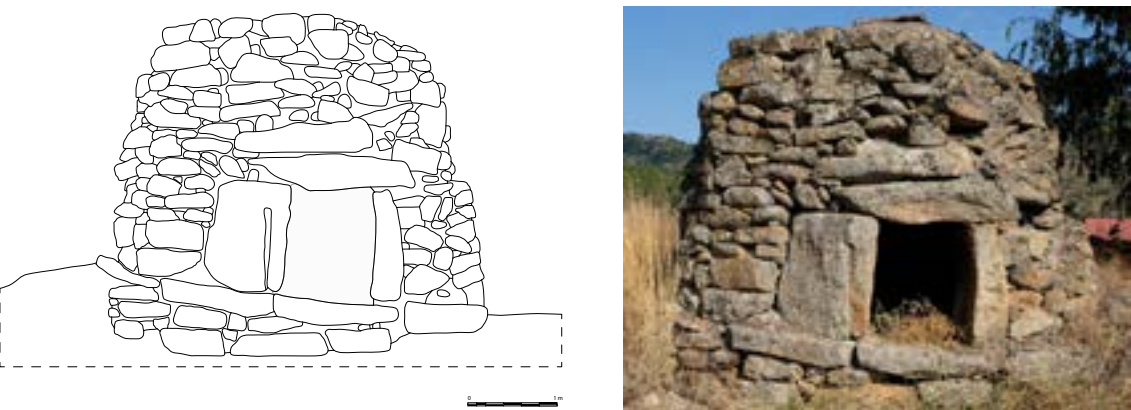


Fig. 18 Desenho e fotografia de forno de secar figos (Freixiel 7), junto à Estrada M 629



Fig. 19 Desenho e fotografia de forno de secar figos (Freixiel 8), junto da estrada E.N 314 que liga a Abreiro

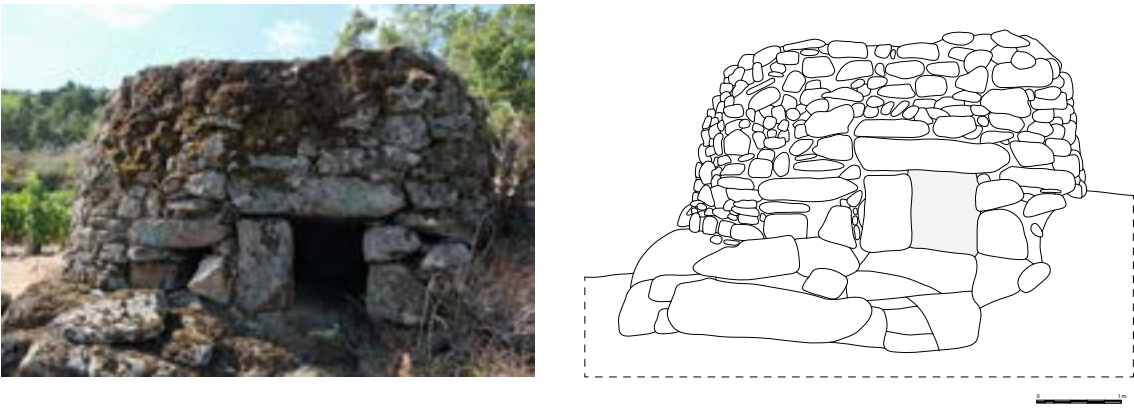


Fig. 20 Desenho e fotografia de forno de secar figos junto da estrada E.N 314 que liga a Abreiro

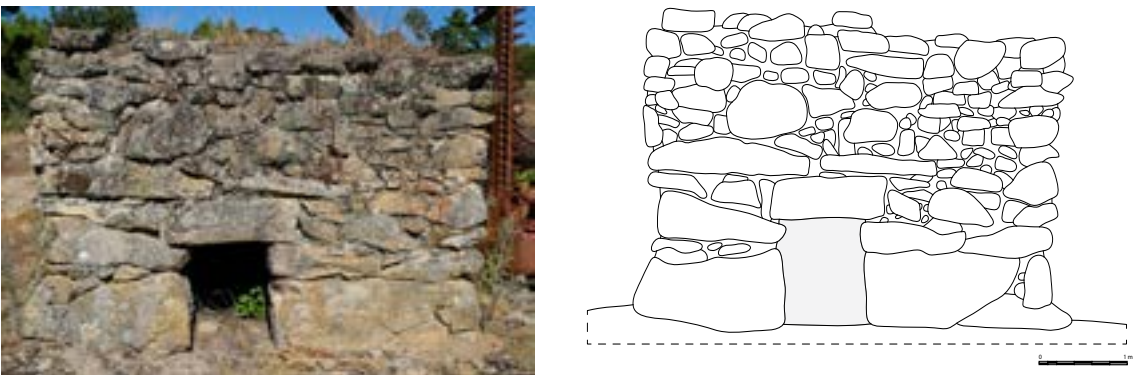


Fig. 21 Desenho e fotografia de forno de secar figos da aldeia de Lavandeira, concelho de Carrazeda de Ansiães

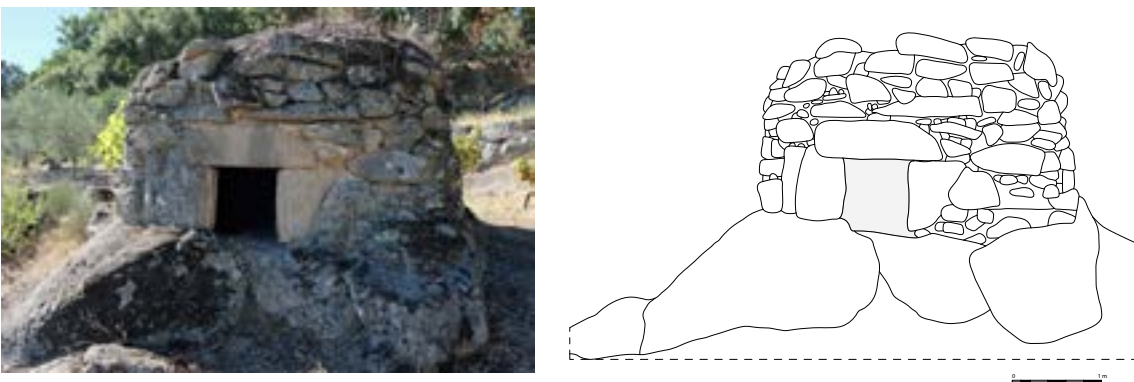


Fig. 22 Desenho e fotografia de forno de secar figos da aldeia de Lavandeira, concelho de Carrazeda de Ansiães



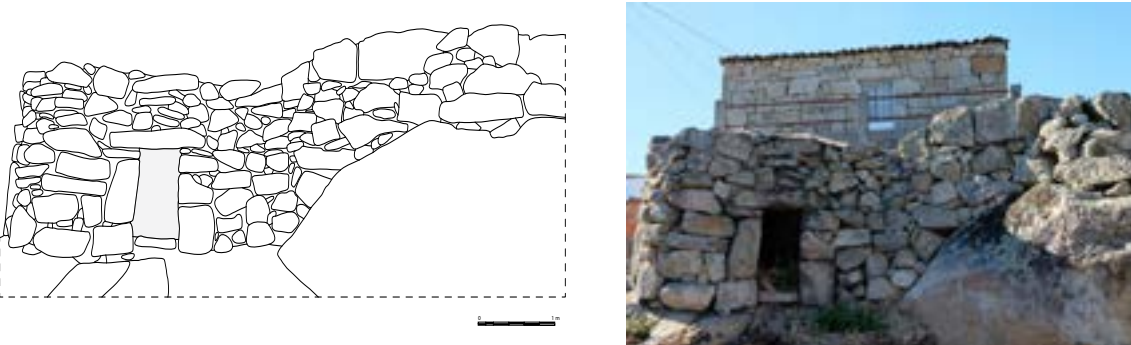


Fig. 23 Desenho e fotografia de forno de secar figos da aldeia de Lavandeira, concelho de Carrazeda de Ansiães

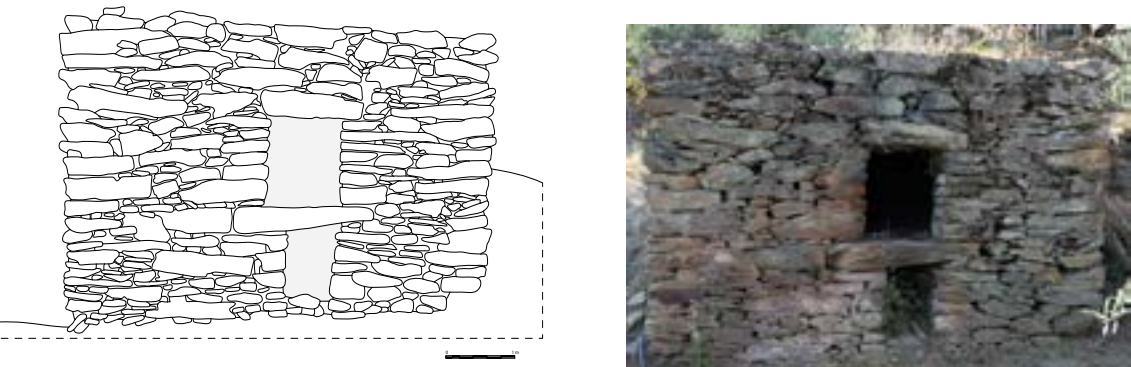


Fig. 24 Desenho e fotografia de forno de secar figos da aldeia de São Mamede de Ribatua, concelho de Alijó



Fig. 25 Desenho e fotografia de forno de secar figos da aldeia de São Mamede de Ribatua, concelho de Alijó

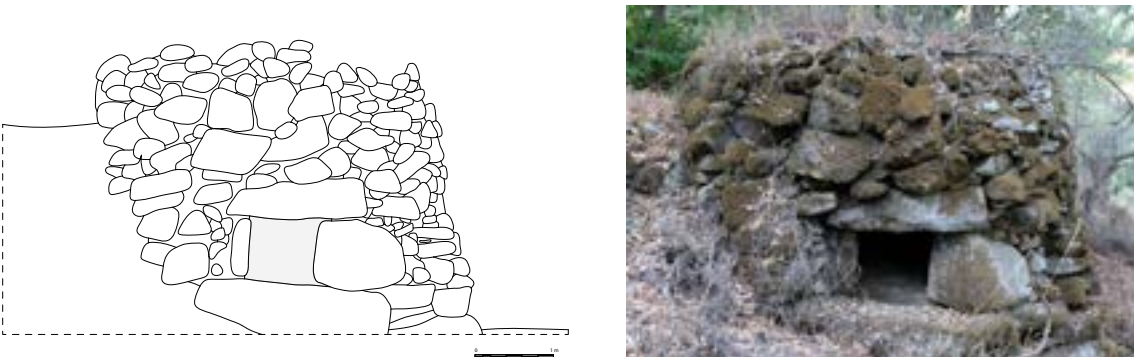


Fig. 26 Desenho e fotografia de forno de secar figos da aldeia de Safres, São Mamede de Ribatua, concelho de Alijó

#### 4. Os figos e a figueira no imaginário coletivo e na poesia popular

As lendas populares são expressões complexas de um imaginário coletivo que reporta quase sempre um misto de símbolos, conceitos, memória e imaginação de um grupo de indivíduos. As lendas não estão apenas centradas em individualidades imaginárias ou fantásticas, podendo também refletir as crenças que determinada comunidade cria a partir do meio cultural ou a partir do seu meio natural. Sendo uma narrativa transmitida pela via oral para explicar acontecimentos misteriosos ou sobrenaturais, a lenda mescla sempre vestígios de factos ou conceções reais, embora exista uma vertente fantasiosa que a vai modificando devido ao fluxo difusor criado pela oralidade. E porque “quem conta um conto, acrescenta um ponto”, a lenda é uma narrativa constantemente alterada, embora conserve e mantenha o essencial da explicação ou tónica que pretende dar.

Quando analisamos as lendas recolhidas na região<sup>50</sup> relativas aos figos a mensagem que vemos transmitida é a do valor, de um valor aurífero, símbolo maior da riqueza terrena. Assim acontece num exemplo referido por Francisco Manuel Alves para a zona do Vale da Vilariça, onde a lenda refere o São João, ruínas de antigas ocupações e figos secos que se convertem em ouro.

“Dizem que junto ao Castelo da Silveira havia uma capela, da qual ainda há muitas pedras ao lado da estrada, em frente às casas da Portela. Perto do fragueiro das Pias fica a Fraga Amarela, que serve de relógio ao povo, por ser meio-dia quando o sol a lava. Diz a lenda que

<sup>50</sup> As lendas a que nos referimos foram recolhidas na obra referencial da cultura transmontana intitulada Memórias Arqueológico-Históricas do Distrito de Bragança, de Francisco Manuel Alves (Abade de Baçal). Este trabalho compõe-se por 12 volumes.





Fig. 27 A figueira no seu estado natural (Vale do Tua)

neste fragueiro das Pias viu um caçador, na manhã de São João, alva toalha cheia de figos, que o cão começou a comer. O caçador aproximou-se e meteu alguns no bolso, ouvindo ao mesmo tempo uma voz que dizia: ‘Leva mais, leva mais’. Olhou e não viu ninguém; mas retirando-se, quando mais tarde meteu a mão ao bolso viu que os figos se tinham convertido em ouro”<sup>51</sup> (Alves, 2000, IX, 155).

<sup>51</sup> O local indicado pelo autor situa-se no concelho de Torre de Moncorvo, na margem direita do rio Sabor, em pleno Vale da Vilariça, Junto da Quinta da Portela, no cruzamento de estradas que acede às aldeias de Estevais e Cardenha.

Também no concelho de Carrazeda de Ansiães, no pendente sobre a margem norte do rio Douro, recolheu o Abade de Baçal uma outra lenda indicando que “no Vale do Abade, termo de Campelos, um homem viu figos a secar ao sol e, querendo apanhá-los, converteram-se em bolas de ouro” (Alves: 2000, IX, 493).

E a matriz repete-se para um outro caso registado em Carvalho de Egas, concelho de Vila Flor, onde se alude a um penedo encantado “e ainda outro que está cheio de oiro, de onde veio a ideia de o esfacelar a tiros de pólvora, sem nada conseguirem. Mais acrescenta ainda, que passando por ali um homem, viu um grande tendal de figos, e meteu dois no bolso e achou-os em casa convertidos em bolas de ouro” (Alves: 2000, IX, 618).

Nos três casos recolhidos na obra do sacerdote transmontano, os figos – e repare-se no pormenor de serem sempre figos expostos à secagem –, convertem-se constantemente em ouro no bolso ou nas mãos de quem os recolhe. Trata-se de uma lenda difícil de descodificar quanto à essência da mensagem que pretende transmitir, mas uma associação entre figos e riqueza, talvez por via de uma derivação da interpretação bíblica<sup>52</sup>, não possa ser afastada do mecanismo fantasioso que criou esta narrativa do âmbito do maravilhoso. Não poderíamos deixar em aberto esta possibilidade interpretativa, tendo por conhecimento que as origens das lendas se baseiam frequentemente em interpretações livres das escrituras e em diferentes mitos e símbolos, assim como em elementos naturais.

Em São Mamede de Ribatua recolhemos um relato com clara ligação a essa influência bíblica. D. Maria dos Anjos evoca-a com a convicção da verdade e é assim que

<sup>52</sup> A figueira surge na Bíblia associada a uma imagem de prosperidade. A Bíblia descreve uma passagem figurativa em que a expressão “todo homem sentado sob sua figueira” (1 Reis 4:25), nada mais quer significar do que a importância económica que esta planta e o seu fruto tinham entre os povos mediterrânicos da antiguidade.



ela foi assimilada ao longo do tempo, e ainda o é na atualidade entre as pessoas de idades mais avançadas. Conta-nos a D. Maria com toda a convicção:

“Quando Nossa Senhora andava pelo Mundo grávida, mais São José, um dia passou ao pé de uma figueira e ela disse assim:

– José vai-me buscar dois figuinhos àquela figueira...

E ele disse:

– Não! Quem assim te pôs que ‘tos’ vá buscar!

Porque ele desconfiava dela, que ela era uma menina donzela ainda, era uma menina donzela, engravidou pelo poder do Espírito Santo, ela era uma menina donzela!

– Quem te assim pôs que ‘tos’ vá buscar.

Ela ia a cavalo numa burrinha e ele levava a burrinha à rédea e a figueira chegou-se a ela e ela sentada na burrinha apanhou os figuinhos e comeu-os. E então Nossa Senhora disse:

– Que frutos tão bons que tão bem me sabeis, e vós dois frutos no ano dareis!

É a única árvore que dá dois frutos por ano, é a figueira, porque foi abençoada por Nossa Senhora”<sup>53</sup>.

Também na poesia popular o figo e a figueira se encontram presentes. Sendo esta uma manifestação artística e cultural que resulta da sensibilidade criativa e intelectual do povo, são múltiplas as fontes recorrentes que levam à composição de rimas baseadas numa panóplia muito variada de temas, onde também a figueira ou o seu fruto, no caso transmontano, surgem frequentemente como motivos inspiradores de quem em tempos passados tinha veia ou queda para a poesia.

A D. Maria do Céu Morais, de São Mamede de Ribatua, recitou-nos uma quadra que vem complementar tudo aquilo a que já aludimos a propósito da importância do figo na alimentação das classes mais desfavorecidas dos inícios e meados do séc. XX.

Figos pretos e branquinhos  
Que doces são, que beleza,  
Almoço dos pobrezinhos,  
E dos ricos sobremesa<sup>54</sup>.

Na obra de Francisco Manuel Alves, encontramos um significativo número de versos que ilustram bem essa ancestral ligação do povo à cultura da figueira e ao consumo do figo, aqui muitas vezes a ilustrarem imagens metafóricas com significados de índole sentimental.

53. Recolhido de D. Maria dos Anjos, arquivo de áudio MMR (São Mamede de Ribatua 001), disponível em: <https://museudamemoriarural.pt/fornos-de-secar-figos-s-mamede-de-ribatua-depoimento-de-maria-dos-anjos-morais/>.

54. Recolhido de D. Maria do Céu Morais, arquivo de áudio MMR (São Mamede de Ribatua 003), disponível em: <https://museudamemoriarural.pt/fornos-de-secar-figos-sao-mamede-de-ribatua-depoimentos-varios/>.

Fui à figueira aos figos<sup>55</sup>,  
Corri-lhe todos os canos;  
Tomar amores no céu,  
Qu’os da terra são enganos.  
Nunca vi figueira preta  
Dar figos verdiais;  
Nunca vi moça solteira  
Dar as queixas que vós dais.

Nunca vi figueira brava  
Dar os figos na raiz;  
Nunca vi moça solteira  
Ter tento no que diz.  
Nunca vi figueira preta  
Dar figos amarelos;  
Nunca vi rapaz solteiro  
Beber água sem farelos.

Pensais que sois mais que as outras.  
Que só em vós se encerra a virtude;  
Sois como o pau da figueira  
Muita cinza e pouco lume

Pensais que sois mais que os outros,  
Que só em vós se encontra o saber;  
Sois como o pau da figueira  
Que se queima sem arder.

Tendes cravos na janela,  
Melhor era ter figueiras;  
As figueiras dão figos  
E os cravos dão canseiras<sup>56</sup>.

55. (Alves, 2000, X, 494).

56. (Alves, 2000, X, 410 - 411).



Nunca vi figueira preta  
 Dar figos na raiz;  
 Nunca vi filha de padre  
 Ser bem feita do nariz.

Por último, uma quadra a enaltecer os figos nascidos e curados no calor abrasador do Douro, o tal território que na descrição do já citado Francisco Pereira Rebelo da Fonseca, colhia figos de certificada qualidade e “que em muito excedia em gosto os figos das outras terras”.

Figos do Douro, pés torcidos,  
 É comer e gritar por mais;  
 Depois de amadurecidos,  
 São picados pelos pardais<sup>57</sup>.

## 5. Os figos, a figueira e a medicina popular

Já neste texto foram referidas as propriedades nutritivas do figo. Esta é uma fruta altamente energética, rica em açúcar, sais minerais, potássio, cálcio, fósforo, ferro, favorecendo a formação óssea e atuando ao nível da fadiga mental por estimular os impulsos nervosos. O figo seco é considerado um alimento de eleição para quem pratique desportos e para as pessoas que têm uma atividade de grande desgaste ou consuma muita energia em exercício físico. Diz-se também que o figo seco triturado pode ser utilizado em compressas aquecidas para combater abcessos e furúnculos.

Uma outra aplicação poderá ser feita para regularização intestinal. As suas sementes possuem um elemento ativo que funciona como laxante ao estimular a musculatura do intestino. De figo seco, torreficado e moído, fazia-se no vale do Tua uma infusão que vulgarmente era denominada como café. Esta infusão era particularmente recomendada para quem sofria de bronquite.

Já o figo fresco poderá ser utilizado como um expetorante muito eficaz, combatendo inflamações respiratórias, tosse e catarro. Em Carlão, concelho de Alijó, os figos eram dados às crianças como chupetas<sup>58</sup> e nas constipações ferviam figos brancos para a obtenção de uma calda que utilizavam como xarope para aliviar gripes e resfriados.

Em São Mamede de Ribatua acontecia a mesma coisa. Os testemunhos orais recolhidos falam-nos de mezinhas feitas à base de figos fervidos em água que depois era consumida como

uma espécie de xarope ao deitar da cama. A D. Maria do Anjos, quase centenária, que foi pela primeira vez ao médico quando tinha 18 anos, durante a sua infância curou as constipações, as gripes e os resfriados com essas caldas de figo branco<sup>59</sup>.

Diz-se também que a água fervida com figos frescos colhidos no dia, tomada pela manhã, em jejum, e à noite ao deitar, normaliza a função intestinal, além de auxiliar a expulsão de vermes intestinais. O figo é também recomendado para os que sofrem de doenças do fígado e vesícula biliar.

O figo cozido em leite servia para tratar úlceras gástricas e inflamações da boca e da laringe. Os figos podem ainda ser utilizados no tratamento de anemias, uma vez que são ricos em ferro.

A folha da figueira pode ser utilizada para o tratamento de feridas e calos pela aplicação do líquido leitoso diretamente na zona afetada. As folhas da figueira cozidas são usadas para a dor de estômago e há quem afirme que três folhas secas cozidas durante 15 minutos serve para fazer um chá que faz baixar a glicemia. Se tem preocupações relacionadas com a beleza então atente nas potencialidades da folha de figueira. Ao que parece, folhas amassadas podem ser aplicadas no rosto para clarear manchas<sup>60</sup>.

## Conclusão

Até ao último quartel dos séc. XX era frequente ver o aproveitamento do figo para consumo doméstico ou para venda nos centros urbanos. Os figos apanhavam-se e eram colocados a secar ao sol e nos fornos. Quando a intensificação da produção já não era necessária e o figo começou a perder valor, os fornos continuaram-se a utilizar, mas apenas de uma forma muito esporádica, apenas para enxugar de uma chuvada inesperada as porções que os lavradores estendiam ao sol nas varandas e nos terraços. Depois de bem secos, os figos eram escaldados em potes de ferro e posteriormente envolvidos em panos de linho a fim de retirar toda a humidade para poderem entrar em arcas de madeira onde ganhavam um açúcar natural. Chegados a este ponto, estavam prontos para serem consumidos e vendidos.

Toda esta ancestral tradição se perdeu. Hoje a figueira é uma árvore desprezada pelos já raros agricultores que ainda vão trabalhando algumas parcelas de uma terra quente e cada vez mais abandonada. Já quase ninguém produz figo seco para consumir e muito menos para vender, embora estes não deixem de ser um produto com enormes virtualidades para se lançarem projetos locais inovadores e empreendedores. O figo de Carlão era considerado um dos melhores do país e, como tal, assim nacionalmente reconhecido. É pena que se tenha perdido esta qualificação e que num quadro de oportunidades de dinamização da variedade produtiva da nossa região não

57. (Alves, 2000, XI, 624).

58. O Sr. Guilhermino Augusto Vieira de São Mamede de Ribatua ajudou a criar os seus cinco irmãos e lembra-se bem dessa prática. Os figos eram molhados em água, embrulhados num pano e dados como chupetas aos bebés. Arquivo de áudio MMR (São Mamede de Ribatua 002), disponível em: <https://museudamemoriarural.pt/fornos-de-secar-figos-sao-mamede-de-ribatua-depoimento-de-guilhermino-augusto-vieira/>.

59. Arquivo de áudio MMR (São Mamede de Ribatua 001), disponível em: <https://museudamemoriarural.pt/fornos-de-secar-figos-s-mamede-de-ribatua-depoimento-de-maria-dos-anjos-morais/> e vídeo disponível em: <https://museudamemoriarural.pt/video-com-depoimentos-de-d-maria-do-anjos-morais/>.

60. Quem estiver interessado em explorar mais conhecimentos sobre as potencialidades curativas do figo e da folha da figueira poderá consultar o sítio da internet: <https://www.portalsaofrancisco.com.br/alimentos/figo>. Acedido em 22 de maio de 2018.



se aposte na figueira e na produção do figo seco como um produto de qualidade, capaz de gerar oportunidades de negócio. É pena que não se valorize a sua variedade biológica, as enormes potencialidades produtivas, a sua secular história e a sua reconhecida riqueza nutritiva.

## Agradecimentos

Isabel Alexandra Resende Justo Lopes, Pedro Pereira, António Martinho, António Rocha e Joana Leite da Associação Santo Mamede, Maria dos Anjos Morais, Maria dos Anjos Sousa, Guilhermino Augusto Vieira, Lurdes Fidalgo, Conceição Almeida, Adelaide Marinho, José Silva, Fátima Alexandra, Maria Celestina, Fernando dos Anjos, Renato Morais Lopes, Aida Celeste Reis e Álvaro António Marques.

## Referências bibliográficas e documentação oral

- ALVES, Francisco Manuel Alves (2000) Memórias Arqueológico-Históricas do Distrito de Bragança. Bragança (12 Volumes). Câmara Municipal de Bragança/Instituto Português de Museus/Museu Abadde de Baçal.
- Boletim da Direção Geral de Agricultura, nº4, 1914
- Boletim da Direção Geral de Agricultura, nº13, 1915
- COSTA, António Carvalho da, (1706) Coreografia Portuguesa. Lisboa.
- FONSECA, Francisco Pereira Rebello da (1791) Descrição economica do territorio que vulgarmente se chama Alto-Douro. Memorias Económicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa, Tomo III, pp.36-72.
- CORADESCHI, Ginevra; et al. (2017) Investigação arqueobotânica dos sedimentos arqueológicos de Paço dos Lobos da Gama: um arrabalde islâmico da cidade de Évora (séculos XI-XII). digitAR: Revista Digital de Arqueologia, Arquitectura e Artes. Nº 4.
- GONÇALVES, Iria (2010) “A Alimentação”, in José Mattoso (dir.) História da vida privada, Bernardo Vasconcelos e Sousa (coord.), A Idade Média. Lisboa: Círculo de Leitores e Temas e Debates, 226-259.
- LEANDRO MARTINS, S.C. 2013. Estudo arqueofaunístico do Castelo de Slir (Loule). Contribuição para o conhecimento da dieta alimentar Islâmica. (Tese de Mestrado em Arqueologia Policopiada), Universidade do Algarve, Gambelas – Faro.
- MENDES, José Maria Amado (1995) Trás-os-Montes nos Finais do Século XVIII segundo um Manuscrito de 1796. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian – Junta Nacional de Investigação Científica e Tecnológica.
- MOURÃO, Paulo (2003) Incentivos à localização em Trás-os-Montes e Alto Douro (os séculos X - XVI). In Colóquio Hispano-Português de Estudos Rurais, 5, Bragança, Portugal, – “V Colóquio Hispano-Português de Estudos Rurais : actas” [CD-ROM]. [S.l. : s.n., 2003].

- OLIVEIRA, Aurélio de; COSTA, Natália Fauvrelle da (1996) Um manuscrito inédito sobre o Douro Superior em finais do século XVIII. Douro – Estudos & Documentos, Vol. 1(1), pp.196-258.
- PAIS, João (1996) Paleobotânica (Finais do Séc. XI a Séc. XII-XIV) do sul de Portugal – Setúbal, Mértola e Silves. Arqueologia Medieval, 4, pp.277-282.
- PEREIRA, Gaspar Martins (1998) A produção de um espaço regional: o Alto Douro no tempo da filoxera. Revista da Faculdade de Letras. História, 06, pp.311-354.
- ROCHA, Ana Rita (2016) A dieta dos leprosos numa gafaria medieval: o caso de Coimbra. Revista de História da Sociedade e da Cultura. Vol. 16. [Internet] disponível em: [https://doi.org/10.14195/1645-2259\\_16\\_3](https://doi.org/10.14195/1645-2259_16_3) [Consult. 19 agosto 2018]
- REBANDA, Nelson Campos (2003) A Evolução da paisagem Agrária no Douro Superior. In Viver e Saber Fazer, Tecnologias Tradicionais na Região do Douro. Estudos Preliminares, Peso da Régua, Museu do Douro.
- RIBEIRO, Orlando (1991) Opúsculos Geográficos, IV, O Mundo Rural. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian.
- SÁ, José António de, (1791) Descipção económica da Terra de Moncorvo. Memorias Económicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa, Tomo III, pp.253-290.
- SAÏD, El Bouzidi (2002) Le figuier : histoire, rituel et symbolisme en Afrique du Nord. In: Dialogues d'histoire ancienne, vol. 28, nº2, 2002. pp. 103-120. [Internet] Disponível em: <https://doi.org/10.3406/dha.2002.2474> [Consult. 4 de outubro de 2018].
- VILLA MAYOR, Visconde de (1876) Manual de Viticultura Prática. Coimbra, Imprensa da Universidade.
- ZIERER, Adriana (2001) Significados medievais da maçã: fruto proibido, fonte do conhecimento, ilha Paradisiaca. Mirabilia, 1, disponível em: [https://www.revistamirabilia.com/sites/default/files/pdfs/2001\\_08.pdf](https://www.revistamirabilia.com/sites/default/files/pdfs/2001_08.pdf) [Consult. 22 setembro 2018]
- Fornos de Secar Figos (Vilarinho da Castanheira, depoimentos de Álvaro António Marcos e Aida Celeste Reis). Arquivo de áudio MMR (Vilarinho da Castanheira 001), [Internet] Disponível em: <https://museudamemoriarural.pt/fornos-de-secar-figos-vilarinho-da-castanheira-depoimentos-de-alvaro-antonio-marcos-e-aida-celeste-reis/>.
  - Fornos de Secar Figos (São Mamede de Ribatua, depoimentos vários). Arquivo de áudio MMR (São Mamede de Ribatua 003), [Internet] Disponível em: <https://museudamemoriarural.pt/fornos-de-secar-figos-sao-mamede-de-ribatua-depoimentos-varios/>.
  - Fornos de Secar Figos (São Mamede de Ribatua, depoimento de Guilhermino Augusto Vieira). Arquivo de áudio MMR (São Mamede de Ribatua 002), [Internet] Disponível em: <https://museudamemoriarural.pt/fornos-de-secar-figos-sao-mamede-de-ribatua-depoimento-de-guilhermino-augusto-vieira/>.
  - Fornos de Secar Figos (São Mamede de Ribatua, depoimento de Maria dos Anjos Morais). Arquivo de áudio MMR (São Mamede de Ribatua 001), [Internet] Disponível em: <https://museudamemoriarural.pt/fornos-de-secar-figos-s-mamede-de-ribatua-depoimento-de-maria-dos-anjos-morais/>.