

ÁRVO
RHS
CERU
HOS





*Árbores
& Frutos*



Árvores & Frutos

Uma edição de www.tipografos.net.
Todos os direitos reservados.
Copyright 2020 by Paulo Heitlinger.
Compilação, fotos e paginação:
Paulo Heitlinger. 240 páginas, 218
imagens. À venda em tipografos.net

Venda deste e-book: termos e condições

Este livro digital (e-Book) é vendido em forma de exemplar personalizado, que identifica digitalmente o seu proprietário.

O livro/PDF pode ser impresso pelo proprietário e partes escolhidas também poderão ser projectadas em sala de aula, por exemplo – se for esclarecida qual a origem deste documento e o seu autor.

O proprietário deste exemplar também poderá copiar curtos trechos de texto, para simplificar o processo de citações.
Contudo, o exemplar comprado não poderá ser transferido a outras pessoas!

A transferência deste exemplar a outra pessoa que não o seu comprador é facilmente detectável e servirá para o autor optar imediatamente pelos procedimentos jurídicos que considere necessários, para salvaguardar os seus interesses comerciais e os seus direitos de autor.



Amendoeiras do Algarve em flor. Foto: ph.

Índice

Ameixoeira	11	Figueira.....	91	Pinheiro.....	168
Alfarrobeira.....	21	Freixo.....	99	Romãzeira.....	178
Amendoeira.....	28	Laranjeira.....	101	Sobreiro	183
Anoneira	37	Limoeiro	106	Jardim do Palácio de Cristal	200
Bananeira.....	45	Magnolia.....	116	Jardim de Serralves, Porto	201
Carvalho	57	Marmeleiro.....	119	Árvores dos Açores	203
Castanheiro.....	60	Medronheiro	123	Vale das Furnas, Açores	223
Cerejeira.....	69	Nespreira.....	129	Jardim do Príncipe Real, Lisboa.....	226
Cipreste	75	Nogueira	133	Mata Nacional do Bussaco.....	228
Criptoméria.....	78	Olaia	138	Fotografando.....	230
Damasqueiro.....	83	Oliveira.....	140	O autor	236
Diospíreiro.....	84	Pereira.....	157	Índice.....	237
Eucalipto.....	87	Pessegueiro	164		



Introdução

Mo que diz respeito às árvores, sou uma pessoa feliz. Mal acordo e me levanto, basta-me dar vinte ou trinta passos para colher as mais belas laranjas, cujo delicioso sumo inicia o meu pequeno-almoço. Antes de me sentar a escrever mais um *Livrinho*, o passeio que faço com o meu cão põe-me em contacto com as evoluções que a Natureza operou nas laranjeiras, limoeiros, oliveiras, amendoeiras, alfarrobeiras, nespereiras e demais árvores que os meus vizinhos algarvios criam. Hoje, a minha vizinha Maria enumerou os nomes de todas as variedades de amêndoas que se criam no Sul de Portugal; eram oito, pelo menos...

Ao longo do ano, vejo a flor e o fruto de, pelo menos, uma dúzia de árvores diferentes – todas elas nas redondezas do lugar onde trabalho. Se antes já gostava de árvores, agora o prazer já não é apenas o desfrute estético de fotografar os mais barrocos troncos e ramos; é o prazer de comprar os frutos nos mercados populares e de ter à mesa

os mais variados produtos. (Já me chamam o «campeão das compotas».) Mas surgem as grandes preocupações, quando vejo as frutas normalizadas substituir as espécies autóctones. Quando vejo os agricultores optar por agressivos insecticidas. Quando vejo as chamas devorar florestas inteiras, como foi o caso, há poucos anos, na Serra de Monchique.

Este *livrinho* foi feito, caro leitor, para o contagiar com a minha paixão pelas árvores. Mas como não sou especialista, pedi a uma médica e a uma engenheira agrónoma que controlassem os textos que compilei. A estas competentes e simpáticas colaboradoras – a Dr.^a Sofia Nunes Bernardes e a Eng.^a Leonor Meireles – vai dedicado esta pequena coleção de «Árvores Portuguesas», retratando em sumários as mais importantes espécies que conhecemos e aproveitamos.

Janeiro de 2022

Paulo Heitlinger.







Visite as árvores!

Parece-lhe estranho, este convite? Talvez não seja. Porque uma coisa são as árvores que diariamente vemos nos jardins e nos campos, e outra coisa são as árvores que crescem num ambiente menos condicionado pelo Homem, como é o caso nos Parques Naturais. A árvore «humanizada» é posta num parque porque é «decorativa» e «bela». A árvore que foi plantada no campo ou num pomar, tem um rendimento comercial. As árvores que crescem mais livremente são – pelo menos para o autor destas linhas – as mais belas e mais úteis. São os *pulmões*

verdes que garantem a nossa sobrevivência à face da Terra. Por serem frequentemente as árvores autóctones e também uma garantia de Biodiversidade, não devem ser substituídas por um pinheiro ou eucalipto comercial.

É bom que tome consciência do valor ecológico e da impressionante beleza dessas árvores.





Ameixas na árvore.
Foto: Firoo2

Ameixa Ameixoeira



meixoeira, ameixeira ou ameixeira, são os nomes de algumas espécies de árvore de fruto do subgénero *Prunus*, incluso no género *Prunus* da família botânica *Rosáceas* (a que também pertencem a cerejeira e o pessegueiro). A espécie japonesa (*Prunus serrulata*) teve a sua origem provável na China. A *Prunus domestica*, ou ameixoeira-europeia, teve origem na Ásia Menor, a sul do Cáucaso. Uma variedade ornamental comum em cidades portuguesas – a ameixoeira-de-

-jardim (*Prunus cerasifera var. pissardii*) – foi introduzida na Europa por Monsieur Pissard, um francês que foi jardineiro-chefe do Xá da Pérsia. A ele se deve a introdução desta árvore na Europa, quando em 1880 a fez chegar dos jardins imperiais de Tabriz, capital do Azerbaijão, a um tal Paillet, viveirista em Sceaux. Em 1864, já eram cultivadas 150 espécies diferentes; hoje, as ameixas desfrutam de uma popularidade geral. A ameixa autêntica (*Prunus domestica*) tem diversos nomes. O abrunho (*Prunus insititia*) é diferente da ameixa autêntica:

o fruto é esférico e de cor violeta escura, com o caroço chato, em vez de pontiagudo, como na verdadeira ameixa. Frescas são uma tentação, mas também dão excelentes compotas e licores. As ameixas podem ser comidas cruas, mas também são deliciosas como fruto seco. Servem para fazer excelentes conservas, geléias e doce em pasta. Em mistura com figos secos, passas de uvas ou nozes raladas, a ameixa é deliciosa para integrar um bom *muesli*. Menos conhecido em Portugal é o delicioso sumo de ameixa, que se vende noutros países a bom preço.



O slivovitz (*slivovice*) é uma bebida alcoólica fortíssima, incolor, um destilado fermentado do sumo de ameixa. É similar ao conhaque, tanto que na Inglaterra se chama *Plum Brandy*.

A ameixa «funciona» como remédio laxativo, daí recomenda-se contra a prisão de ventre obstinada. Diurética como é, a ameixa recomenda-se também contra as afecções de carácter inflamatório das vias urinárias.

A ameixa é um alimento com poucas calorias, seja quando comida crua, em saladas de frutas, ou cozinhada, acompanhando assados, pratos de carne, compotas ou pudins.

A ameixa fresca tem uma média de apenas 36 calorias em cada 100 gramas e é uma boa fonte fibras, portanto adequada para uma alimentação saudável e dietas.

Fornecer boa quantidade de vitamina C e de potássio.

As ameixas frescas não amadurecem depois de colhidas. Ao comprá-las, verifique o brilho da casca e se a fruta está levemente macia. As ameixas passadas tendem a ficar moles, com a casca descolorida. As ameixas firmes podem ser guardadas um ou dois dias, à temperatura ambiente, para amolecem. 🤝

Rainhas-cláudias



o ano de 1141, os Cruzados, rumo à Palestina, pararam em Damasco.

Reza a lenda que foi dessa cidade síria que as ameixoeiras foram trazidas para a Europa. Alguns séculos depois surgiria a redondinha rainha-cláudia, verde com reflexos amarelo-esverdeados, rija, succulenta, perfumada e muito doce. O nome vem-lhe da «boa, doce e delicada» esposa de Francisco I. de França, Cláudia. Sabe-se que já os Romanos secavam as ameixas ao sol para depois, gulosamente, as comerem secas. Por terras de Elvas, ainda é assim. As rainhas-cláudias, num estado de maturação próprio, são cozidas em água e depois colocadas numa calda de açúcar onde repousam um dia ou dois, até irem novamente ao lume, na mesma calda, con-



forme a receita do convento das Dominicanas fundado em 1528.

Depois da calda de açúcar atingir o ponto próprio para conservar, ficam mais uns dias em repouso para adquirirem a consistência necessária para serem escorridas, lavadas e secas (de preferência ao sol) ficando assim prontas para serem comercializadas.

A *Ameixa d'Elvas*, uma Denominação de Origem Protegida, é a *rainha-*

-cláudia verde cultivada no Alto-Alentejo interior desde há séculos. A adaptação aos solos e clima da região tornam possível a sua cultura quase sem pesticidas. Condiçãoada pelo frio durante o Inverno e pelo calor durante a maturação dos frutos, a área de produção está circunscrita aos concelhos de Borba, Campo Maior e Vila Viçosa e a algumas freguesias dos concelhos de Elvas, de Estremoz, de Sousel, de Monforte e de Alandroal.

A autêntica *Ameixa d'Elvas* só pode apresentar-se sob a forma de *ameixas frescas*, *passas* (ameixas secas ao sol ou em câmaras próprias) ou *ameixas confitadas* (escorridas, em calda ou com cobertura, processadas artesanalmente pelos referidos métodos tradicionais). •

Ameixa é um delicioso fruto redondo, doce e de epicarpo fino. Existem muitas variedades de tamanho, cor, sabor e estação do ano em que se desenvolvem. Temos ameixas de cor vermelha, amarela ou roxa escura; todas são carnosas e succulentas, quando maduras. Têm entre 3 e 6 cm de largura. Em Portugal, apreciam-se muito as ameixas secas.





Flôr de ameixeira brava.



Amora

Amoreira

Morus é o nome de um género de árvores caducas, conhecidas por amoreiras. São árvores de porte médio, que podem atingir 4 a 5 metros de altura, possuem casca ligeiramente rugosa, escura e copa grande. As folhas têm uma leve pilosidade que as torna ásperas. As flores são de tamanho reduzido, e de cor branco-amarelada. As amoreiras crescem bem em Portugal, adaptando-se a qualquer tipo de solo, mas preferindo os húmidos e profundos. Frutifica de Maio a Agosto.





originárias da Ásia, as amoreiras foram introduzidas na Europa por volta do século XVII. Utilizada sobretudo como árvore decorativa, a amoreira aparece com frequência a ladear algumas das estradas transmontanas. As espécies de amoreira mais cultivadas são a *Morus rubra*,



que produz a amora vermelha, *Morus alba*, a amora-branca e *Morus nigra*, a amora preta.

As folhas da amoreira-branca, mais delicadas que as da negra, são utilizadas para alimentar as larvas do bicho da seda, pelo que o cultivo das amoreiras tem também algum interesse comercial. Em Macedo de Cavaleiros (Trás-os-Montes)

existiu uma produção de seda, de que é testemunho o *Real Filatório de Chacim*. O *Real Filatório* é o expoente do trabalho da seda no século XVIII, sob direcção de uma casa

italiana de Turim, que aí introduziu o método piemontês.

Concretizou-se com este filatório a introdução em Portugal, por vontade régia, de metodologias e técnicas actualizadas e importadas directamente da Itália, na altura o principal produtor de seda na Europa.

Outra manufactura, a *Real Fábrica das Sedas*, estava situada na Praça das Amoreiras, em São Mamede, Lisboa. O *Jardim das Amoreiras* foi idealizado e inaugurado em 1759 pelo Marquês de Pombal. Plantado com 331 amoreiras, para estimular a manufactura de sedas, que se teciam na fábrica existente à volta da praça.

Neste pequeno jardim podemos hoje apreciar dez espécies de árvores diferentes, com destaque para belos exemplares de amoreira e um bonito conjunto de ginkgos. Na zona exterior, encontra-se rodeado por um conjunto de habitações setecentistas, que na sua maioria eram habitadas pelos operários fabricantes de seda.



e a amoreira-branca é a preferida para a criação do bicho-da-seda, a amoreira-negra cos-

tuma ser a preferida para o consumo alimentar humano, pelo sabor mais pronunciado dos seus frutos, que são também mais volumosos. Além disso, a amoreira-negra é uma árvore de características ornamentais pois apesar de não alcançar muita altura, a sua copa de folhas abundantes proporciona boa sombra.



As deliciosas amoras são frutos pendentes, de cor vermelho-escuro, quase pretas, quando maduras, com polpa vermelho-escuro comestível. Todas as amoras são ricas em vitamina C e caracterizam-se pela sua forma típica, agrupamento de vários minúsculos frutos que se unem formando uma polpa rica em água e açúcar.

As amoras são geralmente consumidas ao natural e podem ser servidas também com *Crème de Chantilly*; são igualmente deliciosas quando utilizadas em tortas, sorvetes, compotas, geléias, doces cristalizados ou em massa, ou transformadas em vinhos, licores e xaropes.



Alfarrobeira

Alfarroba



A alfarrobeira (*Ceratonia siliqua L.*) é uma árvore da família das *Leguminosae*, de copa arredondada e folhagem densa e persistente durante o ano inteiro. É cultivada e subespontânea. Ao contrário dos citrinos, que necessitam de muita água e irrigação artificial, as alfarrobeiras conseguem viver com apenas 250 mililitros de água por ano – e

mesmo em períodos de seca severa mantêm a produção. A alfarrobeira é uma espécie de sequeiro; uma árvore de grande porte, que necessita de menos água e poucos cuidados – uma verdadeira campeã da agricultura sustentável, que, ainda por cima, garante bons preços aos agricultores. Originária da Síria, foi introduzida pelos Árabes no Norte de África, na Espanha e em Portugal. É no

Algarve que tem a sua principal expressão: no litoral, na serra xistosa nordestina e nos terrenos calcários do Barrocal. Estende-se desde Lagos a Tavira, tendo o concelho de Loulé o predomínio, em número de explorações e produção. Por isso, Loulé é considerado o «solar da alfarrobeira».

A alfarroba (do árabe *al karrub*) é o fruto (vagem) da alfarrobeira, de sabor adocicado.

cado e de grande valor nutritivo. A colheita faz-se entre Agosto e Outubro, pelo varejo. Os frutos são armazenados por um ou dois anos.

Há séculos que se explora a alfarroba. No século XVI era vendida na feira de Tavira; no concelho de Loulé os oficiais multavam quem colhesse *farrobas* em herdades ou terras de pão.

Nos séculos seguintes cresce a produção de alfarroba, graças à sua reputação como alimento para gado. No estrangeiro a procura sobe, nas indústrias alimentar, farmacêutica, cosmética e têxtil, entre outras.

Surge agora um grave perigo: a alfarroba vai ser matéria-prima para produzir biocombustível. O Algarve vai dispor em 2009 da primeira fábrica de biocombustíveis a partir da alfarroba. Esta nova exploração vai obviamente interferir com a cadeia da ali-

mentação animal e humana, ao contrário do que diz a Associação Interprofissional para o Desenvolvimento e Valorização da Alfarroba (Aida), uma das promotoras da fábrica, a par da associação de produtores.

Um processo enzimático permite a produção de álcool a partir da massa da alfarroba. Nos últimos anos, os pomares algarvios de alfarroba foram renovados, com ajudas comunitárias. Assim, a produção (40.000 t anuais) poderá subir 50% nos próximos anos.

Para a fábrica de biocombustíveis irão cerca de 10.000 toneladas. A fábrica responde ao

aumento de produção (dois milhões de árvores plantadas nos últimos 12 anos). Os preços poderiam baixar, e é isso que a Aida quer evitar.

Do fruto da alfarrobeira tudo pode ser aproveitado. A polpa (90% da vagem), em triturado fino, destina-se ao consumo de ruminantes; do triturado grosso faz-se xarope ou farinha torrada. Da semente (10% do peso do fruto) é extraída a goma, constituída por hidratos de carbono complexos (*galactomananos*), que têm uma elevada qualidade como espessante, estabili-



A semente da alfarrobeira foi, durante muito tempo, uma medida utilizada para pesar diamantes. A unidade quilate (carat) é o peso de uma semente de alfarroba. É uma característica da semente da alfarroba: o seu peso é (quase) sempre igual.

Linhas curvas na luz do sol primaveril. A fotografia destas vagens ainda verdes, mas já bem desenvolvidas, foi feita em Março de 2008 – o que significa que no início da Primavera as novas alfarrobas já estão bem formadas...

zante, emulsionante – e múltiplas utilizações na indústria alimentar, farmacêutica, têxtil e cosmética. Em milhões de comprimidos vendidos nas farmácias, o revestimento adocicado é feito de alfarroba. A semente constitui a parte mais nobre da vagem, pois dela se produzem as gomas de alfarroba e o germe de alto valor proteico, donde se fabrica a farinha que integra a doçaria tradicional algarvia.

VI os últimos anos a alfarroba tem participado com cerca de 50% no valor total da exportação de frutos, destinada sobretudo ao Japão, EUA e Holanda, o que mostra o seu crescente valor económico para os produtores





A alfarrobeira é uma bela árvore de grande porte, de folhagem densa. Cresce majestosa no sequeiro, sem necessitar de grandes cuidados, além de uma ocasional poda dos ramos arruinados. Mais do que um «simples ser vivo», as alfarrobeiras são autênticos eco-sistemas, suporte para uma grande variedade de plantas, insectos, animais e fungos.