

1º CONGRESSO DE ESTUDOS RURAIS
AMBIENTE E USOS DO TERRITÓRIO

Etnobotânica da Moimenta da Raia
A importância das Plantas numa Aldeia Transmontana

A.M. Carvalho *, **J.B. Lousada *** & **A. P. Rodrigues****

* Departamento de Biologia da Escola Superior Agrária de Bragança

**Parque Natural de Montesinho

1. Introdução

A relação entre o Homem e as plantas é tão antiga como a própria Humanidade e influenciou profundamente a sobrevivência e a cultura dos povos ao longo dos tempos. Muitas vezes, o desaparecimento de determinadas espécies vegetais ou a sua substituição por outras conduziu a alterações com consequências importantes no desenvolvimento das sociedades humanas (Balick & Cox, 1996).

Por outro lado, a criatividade no uso das plantas demonstrada por alguns povos, evidencia um elevado grau de conhecimentos botânicos e um saber tradicional apurado, constituindo fontes de informação inesgotáveis, visto que as plantas, mais do que os animais, desempenham um papel crucial na sobrevivência e no desenvolvimento cultural do Homem.

Na actualidade, as utilizações dos recursos genéticos vegetais continuam a ser inúmeras e as matérias-primas vegetais têm uma grande importância na produção e comércio mundiais. Com efeito, de forma mais ou menos elaborada as plantas estão presentes no nosso quotidiano, constituindo matérias-primas na construção civil, no mobiliário, na indústria têxtil, farmacêutica, alimentar entre outras. De forma natural, proporcionam alimento e lazer, já que se consomem frutos e legumes e se desfruta das plantas vivas, como adorno nas casas e jardins, e da flora autóctone dos campos e bosques (Morales, 2000).

A etnobotânica centra a sua atenção neste relacionamento intrincado entre as plantas e o Homem e preocupa-se em analisar numa base interdisciplinar todos os processos implicados, dos mais tradicionais aos mais modernos, mesmo aqueles que apresentam elevada incorporação de novas técnicas da biotecnologia (Balick & Cox, 1996).

Tendo em conta o exposto anteriormente, este trabalho tem como objectivo principal identificar e catalogar as utilizações mais comuns da flora, bem como documentar as tradições e tecnologias agrárias associadas, na aldeia transmontana de Moimenta da Raia.

A utilização tradicional de plantas nos meios rurais era, outrora, uma prática comum, que hoje em dia parece estar em desuso. Neste trabalho, o primeiro de uma série de estudos no âmbito da etnobotânica, foram realizadas entrevistas informais (de modo a manter alguma espontaneidade) a dois grupos de habitantes seleccionados por ser consensual na aldeia o seu grande conhecimento dos usos tradicionais das plantas. Os grupos são constituídos por três e cinco elementos, distinguindo-se pelo facto de terem estado sempre ligados à aldeia e à actividade agrícola (Grupo I) ou por terem vivido e exercido vida activa fora do termo (Grupo II). O primeiro grupo está formado por um homem e duas mulheres com idades entre os setenta e os setenta e cinco anos, que viveram e trabalharam sempre na aldeia. O segundo é constituído por cinco mulheres, com idades compreendidas entre os cinquenta e cinco e os setenta anos, duas professoras primárias, uma doméstica, uma auxiliar hospitalar e uma emigrante em França. Para além dos elementos dos grupos, foram vários os vizinhos que, em diversas ocasiões, se associaram às conversas e saídas de campo, contribuindo com histórias, receitas e experiências.

O trabalho de campo decorreu de Fevereiro a Novembro de 2000 e implicou, para além da recolha e identificação do material vegetal, o registo de todas as utilizações e receituários e a participação em diferentes tarefas relacionadas com a actividade agrícola ou com a colheita e manipulação de plantas. A maioria das espécies citadas durante a inquirição (86%) foram herborizadas, encontrando-se as respectivas pranchas no Herbário do Departamento de Biologia da Escola Superior Agrária de Bragança. Para a identificação das plantas consultou-se a Nova Flora de Portugal (Franco, 1971, 1984; Franco e Afonso, 1994, 1998) e a Flora Ibérica (Castroviejo *et al.*, 1981-2000).

2. Breve apresentação da aldeia

Desde o século XVIII que, do ponto de vista administrativo, a Moimenta constituiu sempre uma freguesia ou paróquia. Está situada a cerca de quinze quilómetros a nordeste da vila de Vinhais, respectiva sede do concelho com o mesmo nome, ocupando uma área aproximada de dois mil hectares. O termo da freguesia

encontra-se limitado pelas povoações espanholas de Manzalvos, Cádavos, Castromil, Hermisende e pelas aldeias portuguesas da Mofreita, Dine, Santa Cruz, Montouto e Carvalhas (Martins, 1995).

A povoação situa-se a cerca de 900 metros de altitude, pertencendo ao seu termo alguns picos que atingem os 1100 metros. O relevo dominante é do tipo planalto, onde se encontram as melhores terras agrícolas. A aldeia é atravessada pelo rio Tuela e por algumas ribeiras que irrigam lameiros e terras de cultivo. Os solos apresentam predominância de rochas graníticas e o clima dominante corresponde ao característico da zona climática homogénea designada por terra fria de montanha sub-atlântica (Gonçalves, 1985), com grandes amplitudes térmicas, invernos rigorosos com neve e geadas tardias e verões quentes e secos. Temperatura média anual da ordem dos 10°C e 1100mm de precipitação média anual (médias de dezoito anos, disponibilizadas pela Área de Agroclimatologia da ESAB).

A exploração florestal e cinegética baseia-se no aproveitamento dos bosques de carvalho negral (*Quercus pyrenaica*) e dos povoamentos de castanheiro (*Castanea sativa*) e de pinheiro (*Pinus sylvestris* e *Pinus pinaster*). O sub-bosque está formado por várias espécies arbustivas de folha perene ou caduca, muitas delas utilizadas como combustível (lenhas) e no manejo animal (camas para gado e pastoreio de ovinos). Nas encostas ensolaradas da margem esquerda do Tuela, com afloramentos xistosos, podem surgir algumas azinheiras (*Quercus rotundifolia*). Outras espécies arbóreas presentes, assinaladas por ordem decrescente da sua distribuição actual, são por exemplo, os freixos (*Fraxinus angustifolia*), os amieiros (*Alnus glutinosa*), os choupos (*Populus nigra*), as cerejeiras (*Prunus avium*), as noqueiras (*Juglans regia*), os salgueiros (*Salix spp.*), as bétulas (*Betula sp.*), os negrilhos (*Ulmus minor*). Nas hortas e cortinhas é possível encontrar vinha, raras oliveiras e algumas fruteiras.

A actividade agrícola na aldeia está associada à criação de gado, à manutenção de pastagens (lameiros e prados semeados), à produção cerealífera, nomeadamente centeio, à castanha e ao cultivo de forragem, batata, milho e hortícolas nas cortinhas, nos antigos linhares e nas zonas mais férteis e de clima mais ameno dos vales das ribeiras e do Tuela. A exploração de baldios e matas também é importante.

A partir da década de sessenta verificou-se uma acentuada diminuição da população, relacionada, sobretudo, com a elevada taxa de emigração para o Brasil, França e Alemanha e com a migração para os grandes centros do litoral português (Martins, 1995). Em 1960 existiam cerca de 650 indivíduos e 189 fogos (Martins, 1995) e em 2000 apenas 183 residentes e 153 alojamentos (INE, 2001). De salientar que a

Escola Primária ainda se encontra a funcionar, recebendo alunos das aldeias vizinhas e proporcionando às crianças que a frequentam, além da formação escolar, programas de ocupação dos tempos livres.

Foi possível perceber que na aldeia há um gosto crescente pela recolha das artes e saberes tradicionais, em parte dinamizado pelo actual presidente da junta de freguesia, que resulta numa participação activa de muitos residentes e de conterrâneos, que vivem relativamente perto ou no estrangeiro, em diversos acontecimentos organizadas ao longo do ano. É disso exemplo o cortejo etnográfico, que tem lugar anualmente em Vinhais, e onde a aldeia colabora simulando diversas tarefas relacionadas com o ciclo do linho, o artesanato e os trabalhos agrícolas. Também as visitas à aldeia estimularam alguns habitantes, que recordaram práticas ligadas ao uso das plantas e cujos relatos complementaram a recolha de informação. A decisão dos grupos de trabalho de cultivarem uma pequena leira de linho para demonstração foi acolhida com entusiasmo por mais vizinhas, que acompanharam a colheita, a preparação e o tratamento da fibra.

3. A tradição do uso das plantas na Moimenta da Raia

A situação geográfica da Moimenta, sem estrada asfaltada que a ligasse ao concelho até aos anos noventa e fazendo fronteira com aldeias espanholas, também bastante isoladas, aliada a condições climáticas adversas facilitou a dependência dos seus habitantes em relação ao meio circundante e desenvolveu a necessidade de utilizar os recursos disponíveis com imaginação e racionalização. Num ambiente ecologicamente favorável à diversidade vegetal, as privações e os diversos obstáculos, que impediram o acesso a outras alternativas, promoveram uma quase total auto-satisfação baseada no aproveitamento, mais ou menos sustentado, dos recursos disponíveis e conduziram a um conhecimento empírico que foi transmitido ao longo de gerações.

Os resultados da inquirição informal e das saídas de campo realizadas no termo com os grupos e alguns vizinhos permitiram identificar cerca de uma centena de espécies vegetais, repartidas por quarenta e duas famílias botânicas, outrora fundamentais no dia-a-dia da aldeia de Moimenta. É curioso verificar que as famílias mais representadas são as Labiadas (16% das espécies utilizadas), as Rosáceas (6%) e as Asteráceas (6%). A estas famílias de plantas estão associados princípios activos e propriedades de comprovada importância nutritiva, farmacológica e industrial (Font

Quer, 1979). Também é bem conhecido o seu valor e interesse como espécies alimentares e condimentares.

Segundo os inquiridos, o uso tradicional das plantas implica o conhecimento dos exemplares adequados, dos locais de ocorrência, das épocas de colheita, do seu manuseamento, dos órgãos ou partes interessantes de acordo com cada finalidade, dos processamento e das formas de aplicação.

O Quadro 1 refere-se á síntese das capacidades, indicadas pelos entrevistados, como sendo essenciais a um correcto uso das plantas para vários fins.

Quadro 1 – Uso tradicional de plantas na Moimenta. Capacidades desenvolvidas pelos utilizadores experientes.

Tipos de capacidades
Reconhecer no campo as espécies úteis e interessantes
Eleger os melhores locais e datas apropriadas
Seleccionar o tipo de material que precisa colher
Identificar manuseamento e processamento adequado às finalidades e aos materiais vegetais recolhidos
Controlar as aplicações
Trocar informação com outros utilizadores
Transmitir conhecimentos sem por em risco o seu domínio sobre o tema
Demonstrar intuição e experimentar novos produtos e receitas

O verdadeiro conhecedor é capaz de distinguir entre espécies afins, facilmente confundíveis. É frequente designarem-se as espécies preferidas por plantas fêmea e as passíveis de confusão e sem interesse por planta macho. Assim acontece com muitas medicinais como o hipericão: muito semelhantes, visto que têm folhas, inflorescências e flores iguais, o hipericão macho (*Hypericum undulatum*), sem aproveitamento, tem caule estriado e o hipericão fêmea (*Hypericum perforatum*), usado para infusões, tem caule cilíndrico e liso¹.

Algumas espécies devem ser colhidas em nichos ecológicos particulares, determinados pela presença de afloramentos rochosos, por alterações de solo (por vezes devidas à erosão), pela exposição à luz solar ou pelo alagamento temporário, entre outras causas. A alcária (*Xolanta tuberaria*), uma planta medicinal, só aparece nas encostas declivosas e solarengas do vale do Tuela, sobre leptossolos de xistos e rochas afins, formando estreitas manchas ao longo do declive. Segundo os inquiridos, para a colher há que encontrar primeiro o “filão” e percorrê-lo. A seixinha (*Arenaria*

¹ Esta classificação nada tem que ver com o sexo das plantas, visto que ambas são espécies hermafroditas. Provavelmente são assim designadas por analogia com a fecundidade feminina, isto é, as plantas fêmeas engendram algo, neste caso concreto, produzem princípios activos com propriedades curativas.

montana), também medicinal, surge um pouco por toda a parte, mas a de melhor qualidade está nos taludes dos caminhos que serpenteiam pelos carvalhais. O mesmo acontece com o anis (*Physospermum conorbiense*), planta alimentar usada como condimento e na preparação de licores, cuja distribuição está limitada a uma pequena área de carvalho, relativamente afastada da aldeia. As repolgas (género de cogumelos comestíveis) dos troncos de negrilho são mais carnudas e saborosas do que as que se formam sobre troncos de choupo.

A época (estação do ano e mês) de colheita e a hora do dia são factores que determinam a qualidade do material vegetal. Por exemplo, a maior parte das ervas para a preparação de tisanas devem ser colhidas na manhã de S. João, (24 de Junho) antes do nascer do sol². As repolgas devem apanhar-se antes que cante o cuco (até ao início da primavera) porque depois já têm bicho.³ A alcária para infusão só interessa logo que se forma uma roseta de folhas (início da primavera). Os oregãos (*Origanum virens*), quando usados para aliviar a tosse, colhem-se no tempo das castanhas. A bela luz (*Sedum thelefiun*)⁴, a maçaneta (*Chamamelum nobile*), o anis e a verbena (*Verbena officinalis*) são mais tardias e, portanto, melhores no verão.

Após a recolha muitas plantas são conservadas, ao abrigo do sol, em locais frescos para a secagem. Outras são expostas em panos ao sol ou mergulhadas em água e outras, ainda, são utilizadas de imediato. Alguns frutos são descascados para aproveitamento das sementes.

Tendo em conta os fins em vista, usam-se tanto as plantas inteiras, como folhas, flores, frutos, sementes, toda a parte aérea, raízes e caules subterrâneos e até hiperplasias estimuladas por insectos, como as galhas. Atente-se em alguns exemplos tradicionais na Moimenta: das roseiras bravas comem-se os frutos (fonte de vitamina C) num estado de maturação preciso; do escaramunheiro (*Crataegus monogyna*) aproveitam-se os botões florais antes da abertura completa; da nóscora (*Bryonia cretica ssp. dioica*) são tenros e saborosos os rebentos gavinhosos dos ápices; da malva (*Malva silvestris*) faz-se a decocção das folhas para lavagens e mastigam-se os frutos pelo prazer de trincar; da tília as inflorescências para infusão; das azedas (*Rumex acetosa*) os caules chupados para enganar a fome, quando se leva o gado ao

² Na realidade nesta data está-se no começo do Verão e com ele chegam os meses mais quentes (Junho, Julho e Agosto são os três “meses de inferno” em Trás-os-Montes). Mesmo às primeiras horas da manhã, o calor já se faz sentir, provocando a rápida abertura das flores e, eventualmente, a volatilização de muitos compostos aromáticos.

³ Durante a primavera muitos insectos tornam-se activos e fazem posturas em folhas, flores e nos corpos reprodutivos de muitos fungos.

⁴ Planta introduzida na aldeia, visto que não é comum na flora autóctone da região fitogeográfica onde se inclui a Moimenta.

monte; dos estoírotos (*Digitalis purpurea*) as flores para brincar provocando estalidos; dos carvalhos (*Quercus pyrenaica*), além da madeira, folhas e frutos, usam-se os caracós (bugalhos ou galhas de himenópteros) como entretenimento ou como protector dérmico.

O processamento também é um factor que condiciona o êxito das utilizações, permitindo, inclusive, alterar ou melhorar algumas das propriedades. No caso de plantas alimentares, a cozedura de partes vegetativas, por exemplo, pode eliminar ou amenizar a adstringência (Font Quer, 1979).

É frequente a mistura de várias plantas, a formação de pastas com material vegetal macerado e misturado com gordura (azeite, toucinho ou banha de porco), mel ou aguardente, a eliminação do ápice e base das folhas, o aproveitamento das epidermes, a maceração com açúcar ou aguardente (fabrico de xaropes), a infusão, a decocção, a assadura no lume, redução a pó.

As aplicações, particularmente relevantes no caso das plantas medicinais, aromáticas e industriais, também têm segredos. Os entendidos sabem distinguir as diferentes situações e agir de acordo com as necessidades.

No emprego de plantas medicinais, que têm aplicação externa ou interna, é fundamental conhecer a dosagem correcta, até porque alguns dos princípios activos, acima de certa concentração podem ser letais (Font Quer, 1979). As rosetas (tufos) de folhas basilares da alcária empregam-se em infusões e lavagens, usando-se, respectivamente, uma ou duas rosetas para três chávenas de água. Para o reventamento de furúnculos destaca-se a casca de cebola, molha-se em azeite, aquece-se ao lume e aplica-se quente sobre as zonas afectadas. Logo pós a mordedura do viorão (víbora macho), cobre-se a zona atingida com uma tira de toucinho, enquanto se maceram folhas de salva (*Salvia officinalis*), nozes, alhos e mel, pasta que se coloca sobre a ferida durante vários dias. Na irritação provocada por urtigas esfrega-se com folhas de mondrastos (*Mentha suaveolens* – hortelã brava) para aliviar o ardor. Também são bons para estancar o sangue que “se solta” do nariz⁵.

As mulheres, em particular, fazem referência a aplicações interessantes, como as que se descrevem seguidamente: folhas de erva-cravo (*Thymus sp.*)⁶ atrás das orelhas, para manter cheiro agradável durante as festas; folhas de hortemís

⁵ Se as folhas desta planta tiverem substâncias vasoconstritoras, após a sua aplicação, ocorre um decréscimo da irrigação sanguínea o que impede a proliferação da irritação provocada pelas urtigas. Situação semelhante se verificará no caso das hemorragias nasais.

⁶ Por confirmar.

(*Tanacetum parthenium*) nos sapatos, em contacto directo com a planta do pé, faziam “baixar a regra”; decocção de folhas de verbena para lavagens de cabelo, controlando a queda; plantas de bela luz junto às parturientes para abençoar mãe e filhos; plantas carnudas denominadas carne-junta (*Sempervirens tectorum*) mantidas nos beirais dos telhados para protecção contra as “tormentas” (trovoadas); caracós (galhas de carvalho) moídas em pó para evitar o “roçado” (assaduras corporais) dos bebés; salva (*Salvia officinalis*) para branquear os dentes e proporcionar hálito agradável.

4. Principais categorias de uso na Moimenta

Considerando as utilizações mais comuns agruparam-se as plantas colhidas e mencionadas por categorias antropocénicas ou de uso que estão resumidas no Quadro 2. Muitas plantas pertencem a mais do que um grupo já que apresentam múltipla funcionalidade. As principais categorias identificadas foram as seguintes: plantas medicinais (47% das espécies), alimentares (26% das espécies identificadas), aromáticas (22%), artesanais e industriais (16%), veterinárias (10%), rituais e simbólicas (8%), outros usos (8%).

Quadro 2 – Categorias antropomórficas ou de uso das plantas na Moimenta.

Categoria	Tipo de utilização
Medicinais	Aplicação externa ou interna. Tratamento de feridas, picadas ou mordeduras. Inflamações, dores, espasmos. Prevenção e controlo de doenças. Complementos vitamínicos. Afecções de pele. Transtornos do aparelho reprodutor e do sistema nervoso.
Alimentares	Alimentação humana e animal.
Aromáticas	Uso cosmético no contexto local. Preparados dérmicos e capilares. Aromas e essências. Cuidados da boca e dentes.
Artesanais	Mobiliário, construção, ferramentas, utensílios domésticos e agrícolas, cestaria.
Industriais	Madeiras, têxteis, combustíveis e resinas, fibras, corantes.
Veterinárias	Uso veterinário no contexto local. Perturbações digestivas, respiratórias, da parição e cio. Infecções e inflamações.
Rituais e simbólicas	Associadas a práticas religiosas, culto dos mortos, superstição e protecção.
Caça e pesca	Armadilhas e isco.
Lazer e recreação	Jogos e fabrico de brinquedos.
Ornamentais	Jardinaria, hortas e pátios.
Repelentes	Insecticidas e repelentes de vertebrados.
Suplemento alimentar	Consumo durante épocas de crise.

Considerando a classificação efectuada, nos parágrafos seguintes discriminam-se algumas utilizações relacionadas com as categorias sobre as quais se obteve mais informação.

4.1 Plantas medicinais e veterinárias

O uso medicinal das plantas é o que mais se mantém pela sua acção preventiva e curativa. Muitos remédios caseiros, feitos com plantas, constituem ainda um recurso alternativo ou complementar dos produtos farmacêuticos. A título de exemplo referem-se algumas utilizações.

Tratam infecções do aparelho respiratório, por exemplo, o xarope de agriões⁷, os preparados de oregão, carqueja (*Pterospartum tridentatum* ssp. *tridentatum*), caneleiro (*Sambucus nigra*), roseira, madressilva (*Lonicera periclymenum* ssp. *hispanica*). Previne problemas cardíacos e reumáticos o chá de giesta branca (*Cytisus multiflorus*). Aliviam dores de estômago o fiofio (*Foeniculum vulgare*), a cidreira (*Melissa officinalis*), o hipericão, a maçaneta, a santagem (*Polygonum aviculare*). Desinflamam as vias urinárias a seixinha, o escaramunheiro, a alcária e a alparietária (*Parietaria officinalis*); abrandam as hemorróidas a alcária. Controlam a diarreia a santagem e o experimenta-genros (*Polygonum arenatum*). Cicatrizam feridas e queimaduras o bálsamo (*Salvia sclerea*), a erva-férrea (*Prunella vulgaris*), as folhas de noqueira, a trolha (*Scrophularia scorodonia*). Eliminam verrugas as serudas (*Chelidonium majus*) e os treçolhos a gala-crista (*Salvia verbenaca*).

Na recolha de aplicações veterinárias há maior dificuldade na identificação e inventariação. Muito embora todos tenham conhecimento da existência de plantas com interesse curativo, só algumas pessoas na aldeia tiveram oportunidade de praticar. O fiofio (*Achillea millefolium*) e o sal-da-terra (*Thymus mastichina*) são ingredientes de um preparado aplicado nos cascos, quando o gado “manca devido ao recosido”. Os paus em madeira de urze são indispensáveis para o tratamento do “mal da rela”, que provoca inchaço dos olhos e ânus.

4.2 Plantas alimentares

Na escassez de produtos obtidos pela agricultura extensiva e perante as limitações da horta familiar, a dieta alimentar dos vizinhos era enriquecida com raízes,

⁷ Preparado no forno enquanto coze o pão.

folhas, caules, frutos e sementes, conseguidos a partir da flora espontânea. Muitos desses produtos vegetais eram consumidos crus, em saladas, outros cozinhados a fim de se tornarem digeríveis e alguns submetidos a processos de conservação. As referências a estes alimentos são, normalmente, acompanhadas de receitas ou de tipos de processamento.

São típicas as morujas ou merujas (*Montia fontana*) e os agriões (*Rorippa nasturtium-aquaticum*), ambas comidas em saladas, e que se desenvolvem nas fontes, minas de água e agueiras dos lameiros. Também os rebentos da nóscura, frequente junto aos muros de pedra, e os espargos bravos (*Asparagus acutifolius*), das zonas mais amenas, que têm de ser fervidos para se tornarem comestíveis, fazem deliciosas tortilhas. As folhas da rabaça (variedade de *Beta vulgaris*) são, ainda hoje, consumidas em sopas.

De muitos frutos preparam-se licores. Foram várias vezes referidos os licores elaborados a partir de nozes, de morangos silvestres e de abrunhos (frutos do abrunheiro, *Prunus spinosa*).

O centeio, o cereal mais cultivado, atinge boas produções tanto em quantidade como em qualidade. O pão confeccionado com farinha de centeio ou misturado com alguma farinha de trigo é muito saboroso e apresenta boa conservação.

Algumas plantas aromáticas utilizam-se como condimento em saladas, no adobe de carnes, fumeiro e caça e em conservas caseiras, como por exemplo⁸: oregão, fiolho, salva, alecrim (*Rosmarinum officinalis*), carqueja, loureiro (*Laurus nobile*), hortelã (*Mentha piperita*), salsa (*Petroselinum crispum*), tomilho (*Thymus spp.*).

Muito representativa é, também, a colheita e consumo de cogumelos e a produção de mel. São várias as espécies citadas, para além das já referidas repolgas. Em datas precisas apanham-se concubinas, carneiras, rocas, dedinhos, bravinhos, níscaros, rebiosos⁹. Obtém-se vários tipos de mel com a colocação estratégica das colmeias perto das plantas melíferas como a urze alvarinha (*Erica cinerea*)¹⁰, a melhor para o mel, as giestas (*Cytisus spp.* e *Genista spp.*), as estevas (*Cistus ladanifer*), o charguarço ou sargaço (*Halimium alyssoides*) e o próprio castanheiro.

⁸ Visto que algumas destas plantas foram introduzidas na aldeia, pode admitir-se que o seu uso, num passado recente e actualmente, está relacionado com a importação de práticas e saberes de outras regiões, veiculadas principalmente por emigrantes. Esta hipótese carece ainda de confirmação.

⁹ Durante o período de estudo não foi possível encontrar nenhum dos tipos pelo que a sua identificação é, ainda, muito imprecisa.

¹⁰ Por confirmar.

Na alimentação animal, para além das plantas pratenses espontâneas e cultivadas consumidas em verde e sob a forma de feno, é frequente a suplementação com nabos e beterraba, batata, castanha e bolota (principalmente para a engorda dos suínos), folhas de freixo e de negrilho (“ripadas” dos troncos e ramos), palhas de cereais.

Em vésperas da matança, aos porcos autóctones da raça Bísaro era fornecido um suprimento alimentar constituído por azedas, beldroegas (*Portulaca oleraceae*), e estrela-mar (*Plantago coronopus*).

Os ovinos pastam os restolhos do cereal, as terras de pousio e os matos de urze, tojo, giesta, carqueja, entre outras espécies arbustivas.

4.3 Plantas artesanais e industriais

Nesta categoria foram fundamentais, as plantas usadas na cestaria, as matérias-primas para a construção de casas, mobiliário, utensílios e vestuário, o linho e as lenhas.

Vimes (*Salix atrocinera*) e caules novos de giesta branca (*Cytisus multiflorus*) “esbugalhados”¹¹, serviam para a elaboração de cestas. Quando se pretendia maior resistência usava-se lançamentos de castanheiro.

Na construção e mobiliário as madeiras preferidas eram e são o castanheiro, o carvalho, a nogueira e a cerejeira. A madeira destas espécies, dada a sua qualidade, é muito valorizada pelo que, desde sempre, foi comercializada. O pinheiro, de introdução recente, parece ser exportado, maioritariamente, para o exterior. Encontram-se vigamentos e soalhos de castanheiro ou carvalho; varandas, portas, janelas e caixilhos de castanheiro; mobiliário diverso, como escanos (bancos de espaldar) e tripeças (bancos de três pés) de carvalho e castanheiro.

As madeiras de amieiro, freixo, negrilho e choupo negro também se empregam em mobiliário e em vários apetrechos relacionados com a matança do porco, com o fabrico do pão e a cozinha, em geral.

Outros objectos de uso domésticos são as vassouras, dos ramos das giestas (*Cytisus multiflorus* e *Cytisus scoparia*), as colheres de pau de madeira de urze e os apoios das panelas feitos de palha entrançada de centeio.

No que se refere aos equipamentos agrícolas, as diferentes madeiras também eram escolhidas de acordo com a sua dureza e resistência. Grade de negrilho;

¹¹ Depois de retirada a periderme.

“Mãozeira e tamão”, peças da charrua, de freixo e negrilho, respectivamente; arado de carvalho, freixo ou negrilho; “engaços” para o feno com cabos de negrilho e dentes de urze; cabos de ferramentas em freixo, negrilho, carvalho e castanheiro, elaborados a partir de ramos principais e de árvores não enxertadas.

Cada uma das peças dos carros de bois era executada no tipo de madeira apropriado. Por exemplo, “rodeiros” com eixo de freixo e rodas de negrilho; “aixeda” de negrilho; “esteitoras ou treitoras e apladuras” de negrilho, carvalho ou freixo; “chabelhas” de preferência, azinheira; “estadulhos e caniças” de castanheiro, negrilho, freixo ou choupo negro.¹²

A “palhiça” capa usada pelos pastores era feita com juncos (*Juncus effusus*), planta espontânea nos lameiros húmidos. Aos caules cortados e postos a secar, extraía-se a medula e entrançava-se com a ajuda de fios de linho. Da madeira de amieiro e de salgueiro faziam-se as socas.

Os cuquilhos, as sementes da cana-indica (*Canna indifolia*), cujo tegumento é lenhoso e duro, serviam para as contas dos terços. Eram furadas em verde, deixadas a secar, enfiadas num fio de linho. O crucifixo era também de linho entrançado.

O linho (*Linum usitatissimum*), cultivado nos linhares (terras férteis, de regadio, perto da aldeia), era uma cultura acarinhada desde a sementeira à colheita. Permanecia no solo de Maio¹³, a princípios de Setembro, altura em que era colhido e curado. Desta planta obtinha-se a fibra, o linho, e dois sub-produtos, a estopa e a estopinha.

Todos os utensílios relacionados com o ciclo do linho eram fabricados a partir de madeira de árvores e arbustos, seleccionados (madeiras moles ou duras) de acordo com a facilidade de execução e a resistência necessária à sua utilização. O “ripo” de madeira de negrilho; as “maças” de macieira, azinheira, carvalho ou freixo; a “espadela” de cerejeira ou amieiro; a “fitoura” de negrilho ou “castanho”, com pé de carvalho (porque a madeira é mais pesada e permite um bom apoio); o “sedeiro” de castanheiro, negrilho ou choupo; a “roca” de freixo ou choupo; o “tear” de madeira de freixo, negrilho e castanheiro. As meadas eram cozidas ao lume, dispostas no interior duma caldeira, em camadas alternadas com cinzas de freixo e de salgueiro branco (cinza esbranquiçada) para branquearem.

¹² A aixeda transporta a carga; estreitoras e apladuras seguram o eixo; chabelhas prendem o carro ao jugo; estadulhos e caniças, apoios laterais, que seguram a carga.

¹³ “Água de Maio toada, deita o linho numa fraga”. Dito popular na Moimenta.

A exploração dos carvalhais para produção de lenha é, ainda hoje uma actividade importante.¹⁴ Também as raízes de urze (*Erica australis*), os “torgos”, que engrossam muito e são retiradas com a ajuda de uma enxada, se utilizam como combustível devido ao elevado poder calorífico e ao consumo lento¹⁵. Urzes, carquejas e giestas serviam para acender e aquecer os fornos comunitários, “rojar”¹⁶ o forno (Martins, 1995).

Musgos¹⁷ dos castanheiros e esporos de cogumelos, no tempo das castanhas, para tingir de cor castanha.

4.4 Plantas e usos diversos

Bugalhos de carvalho usados em vez de berlindes. Raízes de amieiros para executar piões. Chupa-méis (*Lamium purpureum*), maias (*Cytinus hypocistis*) e cápsulas de charguaço pelo prazer de chupar substâncias doces. Ramos de caneleiro para afugentar, toupeiras, ratos e cobras das adegas, lagares e hortas. Canafreixa (*Oenanthe crocata*), trovisco (*Dapne gnidium*) e linho para atordoar os peixes e facilitar a pesca. Hipericão fêmea atirado para a lareira protegendo dos raios durante a trovoadas. Ruda (*Ruta montana*) contra o bruxedo e mau olhado. Inflorescências de mondrastos, por trás da orelha durante o verão, para afastar insectos. Bordões de cássimo (*Verbascum thapsus ssp. rassifolium*), usados pelos pastores e viajantes, serviam de apoio para as caminhadas e para abençoar.

Nos períodos de crise, como durante as guerras, azedas, frutos de roseira e de escaramunheiro e todas as flores e caules, que as crianças gostavam de chupar ou trincar, constituíam fonte importante de vitamina C e eram ingeridas para enganar a fome.

¹⁴ Actualmente há uma tendência para a sobre-exploração das toijas devido aos preços interessantes, praticados com a comercialização para o exterior do termo.

¹⁵ Aos torgos também se chamava a lenha dos pobres, porque para quem não possuía toijas ou não as podia arrendar, as raízes de urze eram o combustível disponível nos matos.

¹⁶ Pôr o forno ao rubro. Rojar por influência espanhola como tantas outras expressões.

¹⁷ Ainda não foi possível confirmar se são realmente musgos ou se se trata de líquenes.

5. Considerações finais

Confirmando um facto conhecido de outras situações, também na Moimenta os saberes tradicionais parecem estar na posse dos mais idosos¹⁸. Da sua capacidade de transmissão e de motivação depende o futuro destes conhecimentos e das suas aplicações.

Pode pensar-se que, no caso das plantas medicinais e das alimentares, as quais têm sido objecto dum interesse crescente por parte das populações urbanas, existe alguma hipótese de recuperação destas receitas e usos. Contudo, é preciso não esquecer que, para os habitantes mais idosos, muitas das plantas comestíveis correspondem às alternativas possíveis em tempos difíceis. O seu consumo está associado negativamente à escassez de alimentos, motivo pelo qual não se sentem animados a recomendá-lo aos seus descendentes.

O uso tradicional também pressupunha a utilização sustentada dos recursos, isto é, a colheita e utilização de material vegetal obedecia, geralmente, a estratégias de conservação e a dependência entre produção/colheita e consumo era muito elevada.

Hoje em dia, para além da incompreensão e desconhecimento da origem e tecnologia empregue para obtenção de produtos vegetais, o consumo aliado a uma excessiva valorização económica, pode suplantar a capacidade de produção destes produtos tradicionais, obtidos a partir de plantas silvestres, correndo-se o risco de os conduzir a uma rápida extinção. Veja-se por exemplo, o caso da sobre-exploração de lenhas de carvalho e da colheita sem controlo de cogumelos.

Agradecimentos

Aos elementos dos grupos pela pronta transmissão da sua sabedoria, pelos belos passeios e bons momentos.

A todos os vizinhos pela sua hospitalidade e pelos seus relatos.

Ao Presidente da Junta da Moimenta que nos acolheu e indicou os melhores informadores.

¹⁸ Está em curso a inquirição de residentes mais jovens, das crianças da escola e da professora primária.

Referências bibliográficas

- Balick, Michael J. & Cox, Paul Alan (1996). *Plants, people and culture. The science of ethnobotany*. Scientific American Library. New York.
- Castroviejo, S., Aedo, C., Benedí, C., Laínz, M., Muñoz Garmendia, F., Nieto Feliner, G. E Paiva, J. (1981-2000). *Flora ibérica. Plantas Vasculares de la Península Ibérica e Islas Baleares*. CSIC, Real Jardín Botánico. Madrid. Vol. I a VIII.
- Font Quer, P. (1979). *Plantas medicinales. El dioscórides renovado*. Editorial Labor. Barcelona.
- Franco, J. A. (1971, 1984). *Nova Flora de Portugal (Continente e Açores)*. Edição do autor. Lisboa.
- Franco, J. A. e Afonso, M. L. Rocha (1994). *Nova Flora de Portugal (Continente e Açores)*. Escolar Editora. Lisboa. Vol. III, fascículo I.
- Franco, J. A. e Afonso, M. L. Rocha (1998). *Nova Flora de Portugal (Continente e Açores)*. Escolar Editora. Lisboa. Vol. III, fascículo II.
- Gonçalves, Dionísio Afonso (1985). *A rega de lima no interior de Trás-os-Montes*. IUTAD, Vila Real.
- Martins, João Vicente (1995). *Moimenta da Raia. Uma aldeia comunitária em evolução e mudança*. Junta de Freguesia da Moimenta e Parque Natural de Montesinho. Braga.
- Morales, R. (2000). *Etnobotánica*. Palestra proferida no âmbito do curso de Etnobotânica realizado na Universidade Autónoma de Madrid.