

UNIVERSIDADE DE COIMBRA

FACULDADE DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA

**Estudos de Etnobotânica e
Botânica Económica no Alentejo**

Luís Manuel Mendonça de Carvalho

2006

UNIVERSIDADE DE COIMBRA

FACULDADE DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA

**Estudos de Etnobotânica e
Botânica Económica no Alentejo**

Luís Manuel Mendonça de Carvalho

Dissertação de Doutoramento em Biologia - Sistemática e Morfologia,
apresentada à Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade
de Coimbra, sob orientação da Professora Doutora
Maria Teresa Fernandes de Almeida

2006

Luis Manuel
Mendonça de Carvalho

UNIVERSIDADE DE COIMBRA
FACULDADE DE CIÊNCIAS
E TECNOLOGIA

2006

Estudos de Etnobotânica e Botânica Económica no Alentejo

*A vida tranquila e a sabedoria conservam-se
ao abrigo do desgaste e garantem a sua duração.
Por muito longe que os deuses habitem no Éter,
eles vêem as obras dos mortais.*

As Bacantes (Coro)

Eurípides

iis qui me amant, et in terra et in caelo

Francisca

Ana

António

Ana Maria

Teófilo

Maria Águeda

Agradecimentos

À Professora Doutora Maria Teresa Fernandes de Almeida
Aos Informantes que nos permitiram registar os seus conhecimentos etnobotânicos
À Francisca Maria

Ao Professor Doutor Diego Rivera Núñez, Universidade de Murcia
À Professora Doutora Margarita Costa Tenorio, Universidade Complutense de Madrid
À Professora Doutora Alpina Begossi, Universidade Estadual de Campinas

Este estudo foi parcialmente financiado pelo Programa PRODEP (Medida 5, Acção 5.3)

Sinopse

As actuais circunstâncias económicas e sociais conduzem o conhecimento de matriz etnobotânica a um inexorável processo de extinção, porque são os cidadãos mais idosos os seus depositários. Com a sua eventual perda, associada ao fim das práticas agrícolas tradicionais, desaparecerão informações protocientíficas acumuladas ao longo de séculos. O objectivo primordial deste estudo foi o de valorizar esses conhecimentos e contribuir para a sua conservação, dentro de uma estratégia ecológica de gestão dos recursos naturais.

O estudo foi desenvolvido com comunidades rurais do Concelho de Beja durante três anos (2003-2005). Realizaram-se entrevistas a 54 informantes, maioritariamente mulheres, com idades superiores a 60 anos, e registaram-se os conhecimentos etnobotânicos *vivos* e de *memória viva*.

A informação recolhida, apresenta-se de acordo com o modelo enunciado no *Economic Botany Data Collection Standard* (Cook, 1995) e está distribuída por treze classes de uso.

Registaram-se 1032 usos específicos, referentes a 166 espécies, 125 géneros e 53 famílias. A classe de uso com maior número de citações foi a classe 11 (usos medicinais), com 471 usos. Os resultados indicaram-nos que 58% das plantas estudadas possui entre 1 e 5 usos específicos.

As espécies com maior valor social, aquelas que os informantes identificaram culturalmente com a sua região, foram: *Coriandrum sativum*, *Cynara cardunculus*, *Mentha pulegium*, *Olea europaea*, *Quercus rotundifolia*, *Quercus suber*, *Triticum aestivum*, *Triticum turgidum* e *Vitis vinifera*.

O índice de etnobotanicidade foi 25%; quando consideradas apenas as plantas medicinais foi 16%.

Palavras chave: Etnobotânica, Botânica Económica, Beja, *Economic Botany Data Collection Standard*, Índices Etnobotânicos.

Synopsis

In the modern world, ethnobotanical knowledge is on the edge of extinction because only old people living in rural areas use it. Its eventual loss, bounded with the end of traditional farms, will erase proto-scientific information gathered over hundreds of years. The main purpose of this work was to increase awareness to this issue and at the same time record the knowledge for future use within a new, rational and ecological management of our natural resources.

The study was made in the rural communities of Beja county for three years (2003-2005). We made semi-structured and informal interviews to 54 informants, mainly women, age over 60 years old, and we recorded the living and the living memory knowledge.

The information was recorded following the *Economic Botany Data Collection Standard* (Cook, 1995) and it is clustered in thirteen levels of use.

We recorded 1032 uses from 166 plant species and 125 genera included in 53 families. The level with the highest number of citations was Level 11 (medicinal) - 471 uses recorded. The results show that 58% of the plants have between 1 to 5 specific uses.

The species with the highest social value, those which the informants used to define their cultural heritage, were: *Coriandrum sativum*, *Cynara cardunculus*, *Mentha pulegium*, *Olea europaea*, *Quercus rotundifolia*, *Quercus suber*, *Triticum aestivum*, *Triticum turgidum*, and *Vitis vinifera*.

The ethnobotanical index was 25% and the ethnobotanical index concerning medicinal plants only was 16%.

Key words: Ethnobotany, Economic Botany, Beja, *Economic Botany Data Collection Standard*, Ethnobotanical Indexes.

Índice Geral

Dedicatória	III
Agradecimentos	V
Sinopse	VII
Synopsis	IX
1. Selecção da Área de Estudo	1
2. Objectivos do Estudo	5
3. Justificação do Estudo	9
4. Fundamentos do Estudo	15
4.1. Conhecimento Botânico Tradicional	17
4.2. Etnobotânica	20
4.2.1. Sinopse Histórica	21
4.2.2. Evolução Epistemológica	24
4.2.3. Novos Fundamentos e Antigas Práticas	27
4.2.4. Etnobotânica e Recursos Farmacológicos	29
4.2.4.1. Reserpina	31
4.2.4.2. Digitalina	32
4.2.4.3. Ácido Salicílico	33
4.2.4.4. Curare	34
4.2.5. Etnobotânica e Novos Recursos Alimentares	35
4.2.6. Conhecimento Etnobiológico Tradicional	36
4.2.7. Etnobotânica e Cultura Material (Artefactos Tradicionais)	37
4.2.8. Etnobotânica e Alimentação Animal	38
4.2.9. Etnobotânica e Agroecossistemas	39
4.2.10. Etnobotânica e Economia Rural	41
4.2.11. Etnobotânica e Arqueologia	41
4.2.12. Etnoecologia	42
4.2.13. Etnobotânica e Planificação do Desenvolvimento Rural	43
4.2.14. Sócio-etnobotânica	45
4.2.15. Etnobotânica e Direitos Cívicos	46
4.2.16. Etnobotânica <i>versus</i> Fitoantropologia	47
4.2.17. Etnobotânica no Mundo	47

4.2.18. Etnobotânica na Europa	48
4.2.19. Etnobotânica na Península Ibérica	49
4.2.19.1. Etnobotânica em Espanha	49
4.2.19.2. Etnobotânica em Portugal	50
4.2.20. Etnobotânica na Formação Académica	50
4.2.21. Organizações Internacionais (Etnobiologia)	52
4.2.22. Etnobotânica Aplicada (Caso-Estudo <i>Plants & People</i>)	53
4.2.23. Redes de Conhecimento Etnobotânico	54
4.2.24. Etnobotânica e Cultura Científica	55
4.2.25. Futuro da Etnobotânica	55
4.3. Botânica Económica	57
4.3.1. Botânica Económica no Período Colonial	58
4.3.2. Botânica Económica no Período Pós-Colonial	60
4.3.3. Origem e Domesticação das Plantas Cultivadas	61
4.3.4. Interesse Económico das Plantas Cultivadas	64
4.3.5. Conservação do Germoplasma Vegetal	65
4.3.5.1. O Banco Português de Germoplasma Vegetal	67
4.3.5.2. O Banco de Germoplasma <i>Wakehurst Place</i>	68
4.3.6. Centros Internacionais de Estudos de Botânica Económica	70
4.3.6.1. <i>Centre for Economic Botany</i> (U.K.)	70
4.3.6.2. <i>Institute of Economic Botany</i> (USA)	71
4.3.7. <i>Economic Botany Journal</i> (Caso-Estudo)	72
4.3.8. Museus de Botânica Económica e de Etnobotânica	75
4.3.8.1. Museu de Botânica Económica (Kew)	76
4.3.8.2. Museus Botânicos em Portugal	78
4.3.8.2.1. Museu Botânico de Coimbra	78
4.3.8.2.2. Museu Botânico de Lisboa	78
4.3.8.2.3. Museu Botânico de Beja	79
4.3.8.2.4. Museu Agrícola Tropical	80
5. Metodologia	81
5.1. Princípios Gerais	83
5.2. Investigação Bibliográfica	84
5.3. Informação Etnobotânica	85
5.3.1. Selecção dos Informantes	85

5.3.2. A Informação	88
5.3.2.1. Fundamentos Teóricos da Entrevista	88
5.3.2.2. As Questões	89
5.3.2.3. Tipos de Questões	91
5.3.2.4. Tipos de Entrevista	91
5.3.2.4.1. Entrevista Informal	92
5.3.2.4.2. Entrevista Não Estruturada	92
5.3.2.4.3. Entrevista Semi-Estruturada	92
5.3.2.4.4. Entrevista Estruturada	93
5.3.2.5. Técnicas de Inquérito	93
5.3.2.5.1. Visitas a Mercados / Festas Tradicionais	93
5.3.2.5.2. Participação / Observação Directa	94
5.3.2.5.3. Entrevista no Campo	94
5.3.2.5.4. Entrevista com Plantas	94
5.3.2.5.5. Entrevista em Grupos	95
5.3.2.6. Locais das Entrevistas	96
5.3.2.7. Tempo das Entrevistas	96
5.3.2.8. Suporte dos Registos	96
5.3.2.9. Validade da Informação	97
5.3.2.10. O Guião	99
5.3.2.10.1. Os Informantes	99
5.3.2.10.2. As Plantas	100
5.3.2.11. O “ <i>Economic Botany Data Collection Standard</i> ”	101
5.3.2.12. Identificação Taxonómica	108
5.4. Análise Quantitativa da Informação	109
5.4.1. Métodos de Análise Quantitativa	109
5.4.1.1. Consenso Entre Informantes	109
5.4.1.2. Atribuição Subjectiva	109
5.4.1.3. Usos Totais	109
5.4.2. Índices de Diversidade	110
6. Caracterização Biofísica e Agrícola da Área de Estudo	113
6.1. Território	115
6.1.1. Geomorfologia	117
6.1.2. Edafologia	119

6.1.3. Hidrologia	120
6.1.4. Climatologia	120
6.1.4.1. Temperatura	121
6.1.4.2. Precipitação	122
6.1.4.3. Vento	123
6.2. Biogeografia	124
6.3. Agricultura	127
6.3.1. Agricultura no Alentejo	128
6.3.2. Silvicultura no Alentejo	128
6.3.3. Agricultura no Concelho de Beja	129
7. Caracterização Socioeconómica e Histórica da Área de Estudo	133
7.1. Parâmetros Socioeconómicos	135
7.1.1. População	135
7.1.2. Qualidade de Vida	136
7.1.2.1. Indicadores de Saúde	137
7.1.2.2. Abastecimento de Água	138
7.1.2.3. Distribuição de Energia Eléctrica	138
7.1.2.4. Recolha dos Resíduos Sólidos	139
7.1.2.5. Actividades Culturais e Bibliotecas	139
7.1.2.6. Taxa de Analfabetismo	140
7.1.3. Indicadores Socioeconómicos	141
7.1.3.1. Empresas Regionais	141
7.1.3.2. Taxa de Actividade e Desemprego	142
7.1.4. Pensionistas	142
7.2. Notas Históricas	143
7.2.1. A Cidade e a Região	143
7.2.2. A Campanha do Trigo e o Regadio	145
8. Resultados	147
<i>Adiantum capillus-veneris</i> L. (Pteridaceae)	151
<i>Agave americana</i> L. (Agavaceae)	152
<i>Allium cepa</i> L. (Alliaceae / Liliaceae)	153
<i>Allium sativum</i> L. (Alliaceae / Liliaceae)	155
<i>Aloysia citriodora</i> Palau (Verbenaceae)	157
<i>Arbutus unedo</i> L. (Ericaceae)	159

<i>Arundo donax</i> L. (Poaceae)	161
<i>Asparagus acutifolius</i> L. (Asparagaceae / Liliaceae)	164
<i>Asphodelus ramosus</i> L. (Asphodelaceae / Liliaceae)	165
<i>Avena sativa</i> L. (Poaceae)	166
<i>Avena sterilis</i> L. (Poaceae)	168
<i>Beta vulgaris</i> L. subsp. <i>maritima</i> (L.) Arcang. (Chenopodiaceae)	170
<i>Borago officinalis</i> L. (Boraginaceae)	171
<i>Brassica napus</i> L. (Brassicaceae)	172
<i>Brassica oleracea</i> L. (Brassicaceae)	173
<i>Brassica rapa</i> L. (Brassicaceae)	174
<i>Calendula arvensis</i> L. (Asteraceae)	175
<i>Calendula officinalis</i> L. (Asteraceae)	176
<i>Capsella bursa-pastoris</i> (L.) Medik. (Brassicaceae)	178
<i>Capsicum annuum</i> L. (Solanaceae)	179
<i>Capsicum frutescens</i> L. (Solanaceae)	180
<i>Centaurium erythraea</i> Rafn (Gentianaceae)	181
<i>Ceratonia siliqua</i> L. (Fabaceae)	183
<i>Chamaemelum nobile</i> (L.) All. (Asteraceae)	184
<i>Chelidonium majus</i> L. (Papaveraceae)	186
<i>Chrysanthemum coronarium</i> L. (Asteraceae)	187
<i>Cicer arietinum</i> L. (Fabaceae)	188
<i>Cichorium intybus</i> L. (Asteraceae)	190
<i>Cistus ladanifer</i> L. (Cistaceae)	191
<i>Cistus populifolius</i> L. (Cistaceae)	194
<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai (Cucurbitaceae)	195
<i>Citrus aurantium</i> L. (Rutaceae)	196
<i>Citrus limon</i> (L.) Burm. f. (Rutaceae)	199
<i>Citrus reticulata</i> Blanco (Rutaceae)	201
<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck (Rutaceae)	202
<i>Convolvulus arvensis</i> L. (Convolvulaceae)	204
<i>Coriandrum sativum</i> L. (Apiaceae)	205
<i>Cucumis melo</i> L. (Cucurbitaceae)	206
<i>Cucumis sativus</i> L. (Cucurbitaceae)	207
<i>Cucurbita ficifolia</i> Bouché (Cucurbitaceae)	209

<i>Cucurbita maxima</i> Duchesne ex Lam. (Cucurbitaceae)	210
<i>Cucurbita pepo</i> L. (Cucurbitaceae)	211
<i>Cuminum cyminum</i> L. (Apiaceae)	212
<i>Cydonia oblonga</i> Mill. (Rosaceae)	213
<i>Cymbopogon citratus</i> (DC. ex Nees) Stapf (Poaceae)	215
<i>Cynara cardunculus</i> L. (Asteraceae)	217
<i>Cynara humilis</i> L. (Asteraceae)	218
<i>Daphne gnidium</i> L. (Thymelaeaceae)	219
<i>Datura stramonium</i> L. (Solanaceae)	221
<i>Daucus carota</i> L. (Apiaceae)	222
<i>Ecballium elaterium</i> (L.) A. Rich. (Cucurbitaceae)	224
<i>Echium vulgare</i> L. (Boraginaceae)	225
<i>Eriobotrya japonica</i> (Thunb.) Lindl. (Rosaceae)	227
<i>Erodium cicutarium</i> (L.) L'Hér. (Geraniaceae)	228
<i>Eucalyptus camaldulensis</i> Dehnh. (Myrtaceae)	229
<i>Eucalyptus globulus</i> Labill. (Myrtaceae)	231
<i>Ficus carica</i> L. (Moraceae)	233
<i>Foeniculum vulgare</i> Mill. (Apiaceae)	235
<i>Fragaria x ananassa</i> Duchesne (Rosaceae)	237
<i>Fraxinus angustifolia</i> Vahl (Oleaceae)	238
<i>Fumaria officinalis</i> L. (Fumariaceae)	239
<i>Geranium purpureum</i> Vill. (Geraniaceae)	241
<i>Hedera helix</i> L. (Araliaceae)	242
<i>Helichrysum stoechas</i> (L.) Moench (Asteraceae)	244
<i>Hordeum vulgare</i> L. (Poaceae)	245
<i>Hypericum perforatum</i> L. (Clusiaceae)	248
<i>Hypericum tomentosum</i> L. (Clusiaceae)	249
<i>Hypochaeris radicata</i> L. (Asteraceae)	251
<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam. (Convolvulaceae)	252
<i>Juglans regia</i> L. (Juglandaceae)	253
<i>Juncus conglomeratus</i> L. (Juncaceae)	255
<i>Juncus effusus</i> L. (Juncaceae)	256
<i>Lactuca sativa</i> L. (Asteraceae)	257
<i>Lagenaria siceraria</i> (Molina) Standl. (Cucurbitaceae)	259

<i>Lathyrus sativus</i> L. (Fabaceae)	260
<i>Laurus nobilis</i> L. (Lauraceae)	261
<i>Lavandula angustifolia</i> Mill. (Lamiaceae)	263
<i>Lavandula dentata</i> L. (Lamiaceae)	265
<i>Lavandula luisieri</i> (Rozeira) Rivas Mart. (Lamiaceae)	267
<i>Lavatera cretica</i> L. (Malvaceae)	269
<i>Lilium candidum</i> L. (Liliaceae)	271
<i>Linum usitatissimum</i> L. (Linaceae)	272
<i>Luffa aegyptiaca</i> Mill. (Cucurbitaceae)	274
<i>Lupinus albus</i> L. (Fabaceae)	275
<i>Lupinus luteus</i> L. (Fabaceae)	277
<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill. (Solanaceae)	278
<i>Malus domestica</i> Borkh. (Rosaceae)	279
<i>Malva hispanica</i> L. (Malvaceae)	281
<i>Malva sylvestris</i> L. (Malvaceae)	283
<i>Melissa officinalis</i> L. (Lamiaceae)	285
<i>Mentha cervina</i> L. (Lamiaceae)	287
<i>Mentha pulegium</i> L. (Lamiaceae)	288
<i>Mentha suaveolens</i> Ehrh. (Lamiaceae)	291
<i>Mentha x piperita</i> L. (Lamiaceae)	292
<i>Morus alba</i> L. (Moraceae)	294
<i>Morus nigra</i> L. (Moraceae)	295
<i>Myrtus communis</i> L. (Myrtaceae)	296
<i>Nasturtium officinale</i> R. Br. (Brassicaceae)	297
<i>Nerium oleander</i> L. (Apocynaceae)	299
<i>Ocimum minimum</i> L. (Lamiaceae)	301
<i>Olea europaea</i> L. (Oleaceae)	302
<i>Olea europaea</i> L. var. <i>sylvestris</i> (Mill.) Lehr (Oleaceae)	307
<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill. (Cactaceae)	309
<i>Origanum virens</i> Hoffmanns. & Link (Lamiaceae)	311
<i>Oryza sativa</i> L. (Poaceae)	312
<i>Oxalis pes-caprae</i> L. (Oxalidaceae)	314
<i>Papaver rhoeas</i> L. (Papaveraceae)	315
<i>Parietaria punctata</i> Willd. (Urticaceae)	317

<i>Paronychia argentea</i> Lam. (Caryophyllaceae)	318
<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) A.H.Hill (Apiaceae)	320
<i>Phaseolus vulgaris</i> L. (Fabaceae)	321
<i>Phillyrea angustifolia</i> L. (Oleaceae)	322
<i>Phlomis purpurea</i> L. (Lamiaceae)	323
<i>Phoenix canariensis</i> hort. ex Chabaud (Arecaceae)	325
<i>Pimpinella anisum</i> L. (Apiaceae)	326
<i>Pinus pinaster</i> L. (Pinaceae)	327
<i>Pinus pinea</i> L. (Pinaceae)	329
<i>Pisum sativum</i> L. (Fabaceae)	331
<i>Plantago coronopus</i> L. (Plantaginaceae)	332
<i>Polygonum arenastrum</i> Boreau (Polygonaceae)	334
<i>Polygonum aviculare</i> L. (Polygonaceae)	335
<i>Portulaca oleracea</i> L. (Portulacaceae)	336
<i>Prunus armeniaca</i> L. (Rosaceae)	337
<i>Prunus avium</i> L. (Rosaceae)	338
<i>Prunus domestica</i> L. (Rosaceae)	339
<i>Prunus dulcis</i> (Mill.) D. A. Webb (Rosaceae)	340
<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch (Rosaceae)	341
<i>Punica granatum</i> L. (Punicaceae)	343
<i>Pyrus communis</i> L. (Rosaceae)	344
<i>Quercus coccifera</i> L. (Fagaceae)	345
<i>Quercus rotundifolia</i> Lam. (Fagaceae)	346
<i>Quercus suber</i> L. (Fagaceae)	348
<i>Raphanus raphanistrum</i> L. (Brassicaceae)	350
<i>Raphanus sativus</i> L. (Brassicaceae)	351
<i>Rosa</i> sp. (Rosaceae)	352
<i>Rosmarinus officinalis</i> L. (Lamiaceae)	354
<i>Rubus ulmifolius</i> Schott (Rosaceae)	357
<i>Rumex acetosa</i> L. (Polygonaceae)	359
<i>Rumex bucephalophorus</i> L. (Polygonaceae)	360
<i>Ruscus aculeatus</i> L. (Asparagaceae / Liliaceae)	361
<i>Salix salvifolia</i> Brot. (Salicaceae)	362
<i>Salix viminalis</i> L. (Salicaceae)	363

<i>Salvia officinalis</i> L. (Lamiaceae)	364
<i>Sambucus nigra</i> L. (Caprifoliaceae)	366
<i>Scolymus hispanicus</i> L. (Asteraceae)	368
<i>Secale cereale</i> L. (Poaceae)	369
<i>Solanum melongena</i> L. (Solanaceae)	370
<i>Solanum nigrum</i> L. (Solanaceae)	371
<i>Solanum tuberosum</i> L. (Solanaceae)	373
<i>Sonchus oleraceus</i> L. (Asteraceae)	374
<i>Spinacia oleracea</i> L. (Chenopodiaceae)	375
<i>Thymus mastichina</i> L. (Lamiaceae)	377
<i>Tilia cordata</i> Mill. (Tiliaceae)	379
<i>Trifolium angustifolium</i> L. (Fabaceae)	380
<i>Triticum aestivum</i> L. (Poaceae)	381
<i>Triticum turgidum</i> L. subsp. <i>durum</i> (Desf.) Husn. (Poaceae)	384
<i>Typha domingensis</i> Pers. (Typhaceae)	387
<i>Ulex europaeus</i> L. (Fabaceae)	388
<i>Ulex parviflorus</i> Pourr. (Fabaceae)	390
<i>Umbilicus rupestris</i> (Salisb.) Dandy (Crassulaceae)	391
<i>Urtica dubia</i> Forssk. (Urticaceae)	392
<i>Urtica urens</i> L. (Urticaceae)	394
<i>Vicia faba</i> L. (Fabaceae)	396
<i>Vitis vinifera</i> L. (Vitaceae)	398
<i>Zantedeschia aethiopica</i> (L.) Spreng. (Araceae)	400
<i>Zea mays</i> L. (Poaceae)	401
9. Informantes	405
10. Análise e Discussão dos Resultados	413
10.1. Informação Etnobotânica	415
10.1.1. Famílias Botânicas	415
10.1.2. Tipo Biológico	417
10.1.3. Corologia	419
10.1.4. Tipo de Produção	421
10.1.5. Valor Social	422
10.1.6. Frequências de Uso	424
10.2. Classes de Uso	426

10.2.1. Usos <i>versus</i> Classes de Uso	426
10.2.2. Espécies <i>versus</i> Classes de Uso	427
10.2.3. Usos Específicos <i>versus</i> espécie	430
10.3. Nível 1	431
10.3.1. Nível 1 – Classe 1 (Alimento humano)	431
10.3.2. Nível 1 – Classe 2 (Aditivo alimentar)	437
10.3.3. Nível 1 – Classe 3 (Alimento animal)	440
10.3.4. Nível 1 – Classe 4 (Planta melífera)	443
10.3.5. Nível 1 – Classe 5 (Alimento para invertebrados)	444
10.3.6. Nível 1 – Classe 6 (Matéria-prima)	444
10.3.7. Nível 1 – Classe 7 (Combustível)	452
10.3.8. Nível 1 – Classe 8 (Uso social)	453
10.3.9. Nível 1 – Classe 9 (Veneno para vertebrados)	459
10.3.10. Nível 1 – Classe 10 (Veneno para não vertebrados)	459
10.3.11. Nível 1 – Classe 11 (Medicinal)	461
10.3.12. Nível 1 – Classe 12 (Uso ambiental)	475
10.3.13. Nível 1 – Classe 13 (Recurso genético)	479
10.4. Etnobotânica Quantitativa	479
10.4.1. Estudos Bibliográfico	479
10.4.2. Índices Etnobotânicos	480
10.4.2.1. Índice de Etnobotanicidade	480
10.4.2.2. Índice de Riqueza Etnobotânica	481
10.4.2.3. Índice de Diversidade Etnobotânica	481
10.4.2.4. Índice de Equitabilidade Etnobotânica	483
11. Conclusões	485
12. Bibliografia	491
Anexo 1. The Declaration of Belém	513
Anexo 2. Figuras	517
Anexo 3. Nível 1 - Usos Específicos	545
Anexo 4. Índice de Diversidade Etnobotânica	561

Índice de Figuras

Figura 6.1. Mapa de Portugal Continental	115
Figura 6.2. Mapa do Alentejo	116
Figura 6.3. Mapa do Concelho de Beja	117
Figura 6.4. Mapa geomorfológico da região de Beja	118
Figura 10.1. Distribuição das espécies (classificação biotípica de Raunkjaer)	418
Figura 10.2. Corologia das plantas estudadas	419
Figura 10.3. Tipo de produção das plantas estudadas	421
Figura 10.4. Valor social das plantas estudadas	423
Figura 10.5. Frequências de uso das plantas estudadas	424
Figura 10.6. Distribuição dos usos específicos pelas 13 classes do nível 1	426
Figura 10.7. Número de espécies <i>versus</i> classe de uso	428
Figura 10.8. Número de espécie por número de classes de uso	429
Figura 10.9. Espécies <i>versus</i> número de usos específicos	430
Figura 10.10. Origem das plantas da Classe 1-Alimentação humana	431
Figura 10.11. Órgãos vegetais utilizado na alimentação humana	434
Figura 10.12. Origem das plantas utilizadas como aditivo alimentar (Classe 2)	438
Figura 10.13. Número de espécie de plantas para uso animal exclusivo e misto	441
Figura 10.14. Classe 6 - Matérias-primas - Frequência de uso	447
Figura 10.15. Classe 6 – Matérias-primas. Subclasses (Nível 2)	450
Figura 10.16. Frequências de Usos Sociais	455
Figura 10.17. Usos Sociais Específicos <i>versus</i> Família Botânica	455
Figura 10.18. Usos de venenos para não vertebrados	460
Figura 10.19. Animais afectados pelos venenos para não vertebrados	461
Figura 10.20. Distribuição das espécies com uso medicinal por família botânica	468
Figura 10.21. Número de usos por espécie	470
Figura 10.22. Distribuição do usos medicinais pelas subclasses do nível 2	471
Figura 10.23. Frequências de uso das plantas medicinais	472
Figura 10.24. Órgãos vegetais utilizados na Classe 11 (Medicina)	473
Figura 10.25. Preparação da Planta Medicinal	475
Figura 10.26. Usos ambientais	477
Figura 10.27. Frequência de uso das plantas com uso ambiental	478

Índice de Figuras (Anexos)

Figura I. Seara de Trigo e Olival (Trigaches)	519
Figura II. Sobro e Azinho (Mombeja)	519
Figura III. A Maia (Trigaches)	521
Figura IV. O cortejo da Maia (Trigaches)	521
Figura V. A Maia (Trigaches)	523
Figura VI. O Cortejo da Maia II (Trigaches)	525
Figura VII. A Cruz de Maio (Trigaches)	525
Figura VIII. Mastro de São João (Santa Vitória)	527
Figura IX. Mastro de São João (Penedo Gordo)	529
Figura X. Cabaças (Baleizão)	529
Figura XI. Informantes (Baleizão)	531
Figura XII. Informante Barbara Pica (Baleizão)	531
Figura XIII. Cajado do Pastor (Baleizão)	533
Figura XIV. O Ramo da Espiga (Quinta-feira da Ascensão)	533
Figura XV. Oficina de Artesão I (Mombeja)	535
Figura XVI. Oficina de Artesão II (Mombeja)	535
Figura XVII. Oficina de Artesão III (Mombeja)	537
Figura XVIII. Tarro e Cucharro (Mombeja)	537
Figura XIX. Dedeiras (Mombeja)	539
Figura XX. Cesto de salgueiro (Santa Maria)	539
Figura XXI. Cardo leiteiro (Mombeja)	541
Figura XXII. Rouparia (Mombeja)	541
Figura XXIII. A flor da esteva	543
Figura XIV. Laranjeiras-amargas na via pública	543

Índice de Tabelas

Tabela 4.1.

Evolução dos paradigmas da etnobotânica
desde o final do século XIX até ao final do século XX 26

Tabela 4.2.

Número de artigos publicados na revista científica *Economic Botany*,
durante o período 1999-2003, segundo a área geográfica onde
os estudos foram desenvolvidos 74

Tabela 4.3.

Número de artigos publicados na revista científica *Economic Botany*,
durante o período 1999-2003, segundo a filiação académica dos autores 75

Tabela 5.1.

Subclasses do nível 2 incluídas no nível 1 / classe 1
Alimento Humano e elementos descritivos do nível 3 103

Tabela 5.2.

Subclasses do nível 2 incluídas no nível 1 / classe 2
Aditivo Alimentar e elementos descritivos do nível 3 104

Tabela 5.3.

Subclasses do nível 2 incluídas no nível 1 / classe 3
Alimento animal e elementos descritivos do nível 3 104

Tabela 5.4.

Subclasses do nível 2 incluídas no nível 1 / classe 6
Matéria-prima e elementos descritivos do nível 3 105

Tabela 5.5.

Subclasses do nível 2 incluídas no nível 1 / classe 7
Combustível e elementos descritivos do nível 3 105

Tabela 5.6.

Subclasses do nível 2 incluídas no nível 1 / classe 8
Uso social e elementos descritivos do nível 3 106

Tabela 5.7.

Subclasses do nível 2 incluídas no nível 1 / classe 9
Veneno para vertebrados e elementos descritivos do nível 3 106

Tabela 5.8.	
Subclasses do nível 2 incluídas no nível 1 / classe 10	
Veneno para não vertebrados e elementos descritivos do nível 3	106
Tabela 5.9.	
Subclasses do nível 2 incluídas no nível 1 / classe 11	
Medicinal e elementos descritivos do nível 3	107
Tabela 5.10.	
Subclasses do nível 2 incluídas no nível 1 / classe 12	
Uso ambiental e elementos descritivos do nível 3	108
Tabela 6.1.	
Temperaturas do ar Beja de 1951 a 1980	121
Tabela 6.2.	
Precipitação total, humidade relativa e insolação em Beja de 1951 a 1980	122
Tabela 6.3.	
Frequências percentuais de cada direcção do vento	124
Tabela 6.4.	
Utilização da terra em 1999 no Alentejo, Baixo Alentejo e Concelho de Beja	128
Tabela 6.5.	
Produção dos principais culturas no Alentejo (2000)	129
Tabela 6.6.	
Área ocupada por culturas temporárias em 1999, 2002, 2003 e 2004 no Concelho de Beja	130
Tabela 6.7.	
Área ocupada por culturas permanentes em 1999, 2002, 2003 e 2004 no Concelho de Beja	130
Tabela 6.8.	
Área de regadio, por cultura, no concelho de Beja	131
Tabela 6.9.	
Área ocupada pelas culturas nos anos agrícolas de 2001/2002, 2002/2003 e 2003/2004, no concelho de Beja	132
Tabela 7.1.	
População Residente e Densidade Populacional (2002)	136
Tabela 7.2.	
Indicadores Demográficos (2002)	136

Tabela 7.3.	
Indicadores de Saúde (2001 e 2002)	137
Tabela 7.4.	
Abastecimento de Água (2002)	138
Tabela 7.5.	
Consumo de Electricidade (2002)	138
Tabela 7.6.	
Recolha de Resíduos Sólidos (2002)	139
Tabela 7.7.	
Despesas das Câmaras Municipais em Actividades Culturais (2002)	140
Tabela 7.8.	
Bibliotecas / Acervo e Utilizadores (2002)	140
Tabela 7.9.	
Taxas de alfabetização (2002)	141
Tabela 7.10.	
Taxa de Actividade e de Desemprego (2002)	142
Tabela 7.11.	
Pensionistas por Invalidez, Velhice e Sobrevivência (2003)	143
Tabela 9.1.	
Idade <i>versus</i> género dos informantes	407
Tabela 9.2.	
Dados pessoais dos informantes que colaboraram no estudo	409
Tabela 10.1.	
Distribuição, por família, das espécies referidas no estudo	416
Tabela 10.2.	
Alimento humano – espécies, órgão vegetal, frequência [0-5], usos e número de aplicações específicas	432
Tabela 10.3.	
Aditivo alimentar – espécies, órgão vegetal, frequência [0-5], usos e número de aplicações específicas	437
Tabela 10.4.	
Alimento animal – espécies, órgão vegetal, frequência [0-5], usos e número de aplicações específicas	441

Tabela 10.5.	
Matérias-primas – espécies, órgão vegetal, frequência [0-5], usos e número de aplicações específicas	445
Tabela 10.6.	
Combustíveis – espécies, órgão vegetal, frequência [0-5], usos e número de aplicações específicas	452
Tabela 10.7.	
Uso Social – espécies, órgão vegetal, frequência [0-5], usos e número de aplicações específicas	454
Tabela 10.8.	
Venenos para não vertebrados – espécies, órgão vegetal, frequência [0-5], usos e número de aplicações específicas	459
Tabela 10.9.	
Plantas Medicinais. Comparação entre o presente estudo e outros estudos desenvolvidos em Portugal	462
Tabela 10.10.	
Plantas medicinais – espécies, órgão vegetal, frequência [0-5], usos e número de aplicações específicas	462
Tabela 10.11.	
Distribuição, por família, das espécies incluídas na Classe 11	467
Tabela 10.12.	
Uso ambiental – espécies, órgão vegetal, frequência [0-5], usos e número de aplicações específicas	476
Tabela 10.13.	
Famílias utilizadas para uso ambiental e número de espécies por família	477
Tabela 10.14.	
Índice de Etnobotanicidade (plantas medicinais)	480
Tabela 10.15.	
Índice de riqueza etnobotânica (plantas medicinais)	481
Tabela 10.16.	
Índice de Shannon-Wiener (plantas medicinais)	482
Tabela 10.17.	
Índice de Equitabilidade etnobotânica (plantas medicinais)	483

(Anexos) Tabela III.1.

Distribuição dos usos específicos de cada espécie pelas classes do nível 1 547

(Anexos) Tabela IV.1.

Índice de Diversidade Etnobotânica 563

“Much ethnobotanical research is carried out among the indigenous tribal peoples of the world as it is somehow considered more adventurous or romantic to study a forest tribe than the peasant agriculturist who may live nearby.”

Ethnobotany Today and in the Future

Sir Gilleen Prance, 1995

1.

Seleccção da Área de Estudo

O concelho de Beja foi seleccionado para área de estudo por razões de diversa índole:

1. Inexistência de estudos etnobotânicos prévios nesta região;
2. Necessidade urgente de registar e estudar um património cultural em rápido declínio;
3. Valorizar a herança cultural local como meio de preservar a cultura regional;
4. População humana organizada segundo um padrão cultural característico;
5. Área de residência próxima da área de estudo;
6. Facilidade de contacto com os informantes locais.

“The ideal ethnobotanist is a combination anthropologist, archaeologist, botanist, chemist, psychologist, ecologist, explorer, folklorist, pharmacologist, and diplomat. Only through an interdisciplinary approach can we hope to understand the close connection between plants and human societies.”

Plants, People and Culture

M. J. Balick & P. A. Cox, 1996

2.

Objetivos do Estudo

O objectivo fundamental deste estudo é o de contribuir para conservar e valorizar o conhecimento etnobotânico tradicional da região de Beja. No início e ao longo do trabalho foram definidos objectivos que orientaram a prossecução das actividades de investigação, nomeadamente:

1. Identificar as espécies vegetais utilizadas pelas comunidades tradicionais;
2. Registar os conhecimentos tradicionais sobre os fito-recursos locais;
3. Adaptar a metodologia de trabalho etnobotânico às condições locais de trabalho;
4. Normalizar a informação recorrendo a modelos internacionais;
5. Contribuir para que novos estudos etnobotânicos se desenvolvam em Portugal;
6. Contribuir para o registo de conhecimentos potencialmente úteis a outras áreas científicas;
7. Prestar um serviço público à comunidade local, através da valorização dos seus conhecimentos e das suas práticas tradicionais;
8. Contribuir para o desenvolvimento sustentado das comunidades detentoras do conhecimento tradicional;
9. Contribuir para uma estratégia produtiva ecológica de gestão dos recursos tradicionais;
10. Contribuir para evitar o progressivo despovoamento da região.

“The tradition of collecting and preserving data is deeply rooted in the Western intellectual history. This tradition derives its force and stimulus from the utility of the information for the solution of practical concerns and from the awareness that the knowledge and products of human activity are rapidly being destroyed on the frontiers of an expanding civilization.”

Ethnobotanical Method and Fact

F. J. Lipp, 1995.

3.

Justificação do Estudo

As actividades desenvolvidas ao longo do nosso estudo estão alicerçadas na necessidade de registar, estudar e conservar conhecimentos de matriz etnobotânica que se encontram sob elevado risco de erosão e, provavelmente, de extinção a curto prazo.

Os estudos etnobotânicos são um recurso complementar que pode fornecer as práticas e os conhecimentos necessários para uma agricultura diferenciada e economicamente viável para as populações rurais contemporâneas e para aquelas que, no futuro, se estabeleçam no espaço rural. São, simultaneamente, uma importante fonte potencial de conhecimentos para a identificação de novos recursos alimentares, médicos e industriais, para além de servirem como um método de registo e conservação do património cultural das populações onde as investigações são desenvolvidas.

A co-evolução das populações e dos ecossistemas modulou fortemente a paisagem rural e os estudos etnobotânicos podem ser utilizados como um recurso metodológico integrado numa estratégia de preservação da paisagem rural, dos agroecossistemas e do desenvolvimento económico integrado da região. Podem contribuir, decisivamente, para evitar a perda da identidade local e a dissolução das actuais estruturas paisagísticas e culturais, assim como contribuir para uma gestão eco-compatível necessária ao desenvolvimento local. A conservação do património eco-compatível, fortemente dependente das investigações etnobotânicas, revela-se de uma superior importância quando se perspectiva, a médio ou a longo prazo, a necessidade de uma recuperação do espaço rural.

A difícil situação ecológica que o nosso planeta atravessa, resultante da globalização de determinadas práticas sociais e económicas, só poderá ser invertida com uma nova ordem económica mundial que fomente um modelo de desenvolvimento que não esteja em rotura com práticas milenares de gestão sustentada dos ecossistemas.

A elevada pressão que, actualmente, se exerce sobre os recursos naturais, da qual a exploração das florestas é o paradigma imediato, tem fomentado uma desvalorização dos conhecimentos rurais tradicionais. Esta prática permite que conhecimentos tradicionais sobre o uso das plantas possam desaparecer sem, pelo menos, serem registados para eventual recuperação ulterior.

A investigação etnobotânica permite registar e recuperar o conhecimento que permanece após uma adaptação de séculos ao ecossistema onde a comunidade de desenvolveu.

No caso-estudo em análise, a região de Beja, esta necessidade assume-se como prioritária, tendo como pressuposto fundamental que a actual população rural representa, porventura, a última geração em que os conhecimentos ancestrais de matriz etnobotânica são ainda um património presente em práticas quotidianas ou na sua *memória-viva*.

As populações estudadas no nosso trabalho partilham de um espaço geográfico semelhante e próximo, para além de um património cultural resultante de práticas adaptativas ao ecossistema que se manifestam no uso dos recursos naturais semelhantes; por exemplo, na prática da medicina tradicional, na alimentação ou no fabrico de objectos de uso quotidiano.

A área de estudo encontra-se definida dentro do que poderemos denominar de uma área ecocultural necessariamente de pequenas dimensões. A sua dimensão permite que as diversas populações estudadas mantenham uma comunicação interna que se manifesta na semelhante capacidade de domínio do meio natural. Partilham também experiências muito próximas na sua relação com organismos animais e vegetais que determinam que as comunidades possuam conhecimentos adaptativos muito semelhantes. A matriz cultural reflecte uma herança comum, presente no uso da língua portuguesa, com o uso de regionalismos, na prática de rituais religiosos, no vestuário, nas técnicas agrícolas, entre outros aspectos.

A região integra uma das mais desfavorecidas regiões europeias, o que, necessariamente, favorece a migração das populações e acelera a desertificação humana. Embora já tenha desaparecido o modelo de organização cultural e social que modulou a matriz rural durante muitas gerações, ainda subsistem elementos concretos, de importância desigual, que é possível resgatar pelo valor intrínseco dos mesmos.

A nossa metodologia foi definida tendo como modelo próximo a metodologia de investigação-acção participativa, não descurando alguns aspectos dos modelos que

preconizam uma ênfase no retorno dos benefícios para as populações locais. Contudo, estas últimas medidas são difíceis de implementar numa região onde as medidas de apoio real ao desenvolvimento sustentado e à fixação de população jovem são poucas ou inexistentes.

A investigação etnobotânica que desenvolvemos, através da valorização científica do património cultural, pode contribuir para valorizar os fito-conhecimentos tradicionais, favorecer a sua transmissão endógena e promover a sua conservação.

“For much of Western intellectual history, botany and what we know as ethnobotany were synonymous fields of knowledge. Indeed, at its inception, ethnobotany was less an academic discipline than a point of view, one perspective by which Europeans scholars and plant explorers went about classifying the natural world.”

Ethnobotany: An Old Practice, a New Discipline

E. W. Davis, 1995

4.

Fundamentos do Estudo *Botânica Económica e Etnobotânica*

4.1. Conhecimento Botânico Tradicional

O conhecimento botânico europeu produzido durante a Antiguidade Clássica perdeu-se, apenas sobrevivendo algumas obras que nos permitem compreender o seu nível de desenvolvimento científico. Embora estas obras versem sobre muitas áreas científicas, dentro dos estudos botânicos, a sua importância deve-se, principalmente, aos conhecimentos de botânica médica que contêm. As obras mais paradigmáticas legadas pela antiguidade clássica e que estão na génese do conhecimento botânico europeu foram escritas por filósofos e naturalistas gregos e romanos. O filósofo grego Teofrastos (c.370-c.285 a.C.), discípulo de Aristóteles e herdeiro da sua biblioteca e jardim, terá escrito dezenas de obras, mas apenas duas chegaram até nós (*De Causis Plantarum*, *De Historia Plantarum*). Seguiram-se-lhes as obras do naturalista romano Plínio, o Velho (23-79 d.C.) e as de Dioscórides (séc. I d.C.). Este último, um grego que viajou com os exércitos romanos do Imperador Nero, foi o autor da obra *De Materia Medica*, que serviu, durante mais de quinze séculos, como compêndio dos conhecimentos de botânica médica europeia. Dioscórides descreveu mais de seiscentas plantas, anotando as suas propriedades medicinais, onde se desenvolviam, a época de colheita, se eram comestíveis ou venenosas, para além do receituário e de outras informações sobre o seu uso tradicional. Posteriormente, os conhecimentos botânicos e médicos que não estivessem referenciados nesta obra eram rejeitados ou dificilmente aceites (Jones & Luchsinger, 1987).

Durante a Idade Média, a obra de Dioscórides foi de tal forma consagrada que o seu exemplo metodológico de observações feitas no campo para o desenvolvimento do *corpus* literário e científico subsequente, não só foi esquecido como proibido. Dioscórides estudou as plantas, mas durante mais de mil anos os europeus estudaram Dioscórides (Boorstin, 1987; Davis, 1995).

O período medieval europeu foi um tempo de fraca produção científica. As guerras destruíram manuscritos e outras fontes de conhecimento, apesar do esforço dos monges copistas para preservarem alguns textos. Durante este período, o centro de produção científica deslocou-se para o mundo islâmico, que atingiu o apogeu cultural na Baixa Idade Média.

Com o advento do Renascimento, assistiu-se ao ressurgimento do espírito científico e o interesse pelos estudos botânicos aumentou. A invenção da imprensa com caracteres metálicos móveis permitiu uma célere produção de livros e contribuiu para o aumento da sua circulação. As obras produzidas tinham um propósito prático de modo a facilitar a identificação das plantas, em geral plantas medicinais. O exemplo contemporâneo mais próximo deste tipo de obra é o tratado de medicina popular *A Modern Herbal*, escrito por Maude Grieve nos anos trinta do século XX e que tem sido objecto de sucessivas reedições (Grieve, 1971; Balick & Cox, 1996).

Até ao Renascimento, os estudiosos procuravam encontrar na flora local exemplos das plantas que Dioscórides descrevera na sua obra. Esta demanda levava a frequentes e compreensíveis erros de interpretação, pois, por exemplo, a flora do Norte da Europa é distinta da flora Mediterrânica. Este impedimento prático terminou quando Leonhart Fuchs publicou, na obra *Historia Stirpium* (1542), cerca de quatrocentos nomes de plantas nativas da Alemanha e abandonou, definitivamente, qualquer tentativa de ver na flora germânica as plantas de Dioscórides (Boorstin, 1987).

Durante o século XVI, a Europa assistiu maravilhada e perplexa à introdução de produtos provenientes dos novos mundos que começavam a ser cartografados e explorados pelos europeus. Algumas plantas americanas, como o milho, a quineira, a batata, a mandioca, o tomate, o cacau, o pimento, o ananás, o tabaco e a borracha, iriam, ao longo dos séculos seguintes, ter um fortíssimo impacto na economia europeia e na economia das regiões africanas e asiáticas que os europeus colonizaram (Davis, 1995).

As plantas que chegavam à Europa levantavam questões científicas, técnicas e intelectuais de superior importância. Como se iriam designar? O que significava ser uma planta verdadeiramente nova? O que se deveria estudar? Questões como estas impunham que se criasse um sistema de classificação racional e aceite por todos (Davis, 1995). O naturalista inglês John Ray propôs um primeiro tratamento sistemático para as plantas europeias nas obras *Methodus Plantarum* (1682) e *Historia Plantarum* (1686-1704), nas quais incluiu um conceito científico novo, o conceito de espécie, que correspondia a “*um conjunto de indivíduos que dão origem,*

através da reprodução, a indivíduos semelhantes” (Boorstin, 1987). Sobre este conceito científico novo viria a ser articulado um inovador sistema taxonómico. Este sistema foi criado pelo sueco Carl Lineu, com o qual a botânica contemporânea, de facto, se iniciou (Davis, 1995).

O génio de Lineu e o seu conceito racional de nomenclatura binomial estabeleceram as bases que permitiram classificar as plantas europeias, e todas as que chegavam à Europa, sob um mesmo esquema conceptual.

Após ter classificado muitas das plantas europeias conhecidas, Lineu enviou alguns dos seus estudantes para zonas particularmente ricas em plantas ou para locais pouco explorados, com o objectivo de trazer novas espécies para a ciência e também plantas que pudessem ser utilizadas para alimentação, medicina ou outras necessidades humanas como, por exemplo, novas fibras têxteis (Blunt, 2004).

Os estudantes de Lineu trouxeram, ou enviaram para o seu mestre, não só plantas, mas também relatórios nos quais descreveram o modo como os povos autóctones das regiões visitadas utilizavam essas mesmas plantas, ou seja, registaram informações de cariz etnobotânico. Peter Kalm foi enviado para a América do Norte na tentativa de encontrar espécies exóticas de amoreiras que permitissem criar uma nova indústria da seda; Frederick Hasselquist foi para o Médio Oriente e para a China viajou Pehr Osbeck. Outros viajaram para as Índias Espanholas, para a Tartária, a Pérsia, a Guiana Holandesa, a Índia e para a região que hoje conhecemos como África-do-Sul. O jovem Daniel Solander acompanhou o capitão Cook na viagem de circum-navegação do globo terrestre que demorou três longos anos e no regresso trouxe para a Europa cerca de 1.200 novas espécies de plantas herborizadas, incluindo 100 géneros novos (Davis, 1995).

Enquanto jovem, Lineu empreendeu viagens de exploração botânica nas quais registou inúmeras referências relativas aos usos etnobotânicos das plantas. Essas notas foram depois publicadas, em conjunto com a descrição das plantas encontradas, em duas obras: *Flora Lapponica* (1737) e *Flora Suecica* (1745). Contudo, durante os séculos XVII e XVIII, os estudos botânicos raramente incluíam referências aos usos não medicinais das plantas. Em 1690, o botânico Augustus Bachmann Rivinus (1652-

1725) chegou mesmo a defender que os estudos botânicos deviam limitar-se ao estudo das plantas *per se* e não às suas propriedades (Barrau, 1971; Wickens, 2001).

Durante o século XIX, as viagens de exploração botânica atingiram o zénite com Alexander von Humboldt e Aimé Bonpland que inspiraram outros jovens naturalistas, como Alfred Wallace, que passará quatro anos na Amazónia e oito anos na Malásia, ou Joseph Hooker, que participou na expedição Antártica de James Ross e, mais tarde, viajou para os Himalaias e para o Ceilão. O autodidacta Richard Spruce, talvez o mais importante explorador botânico da sua época, passará dezassete anos no Noroeste da Amazónia e na Cordilheira dos Andes. Durante as suas viagens, que, por vezes, se prolongaram durante meses, este naturalista dependia dos seus guias indígenas para se sustentar. Estes últimos, estavam totalmente dependentes das matérias-primas que a floresta lhes oferecia e em resultado desta situação, os diários de Richard Spruce, que chegaram até nós, contêm preciosas informações sobre o conhecimento etnobotânico dos povos que outrora habitavam as regiões por ele visitadas (Davis, 1995).

No final do século XIX, o vasto repositório de informações sobre o uso das plantas que se encontrava nos registos públicos e privados, atraiu a atenção de alguns académicos que sentiram ser necessário examinar as sociedades primitivas contemporâneas e as suas plantas. O século XIX, que assistira à Idade de Ouro da Botânica Económica, irá terminar com a cunhagem de um novo vocábulo, o neologismo *Etnobotânica*, criado John W. Harshberger em 1895.

4.2. Etnobotânica

Na sociedade industrial contemporânea, as plantas são, primariamente, identificadas como elementos estéticos do ambiente urbano e só depois conhecidas como recurso alimentar, fonte de matérias-primas, habitat para a vida animal selvagem ou como recurso genético. Ao contrário, no ambiente rural, as plantas configuram a paisagem e são parte integrante da sociedade humana (Posey, 1984).

As plantas são a base sobre a qual todas as formas de vida terrestre assentam e são também responsáveis pela estabilização da atmosfera. Os seres humanos

dependem dos recursos vegetais para a manutenção das suas necessidades alimentares, construção, medicamentos, entre outras, pois para além de serem mais abundantes e diversos que os recursos animais, são mais previsíveis. A cultura material de quase todas as comunidades tradicionais assenta no conhecimento e na exploração dos recursos vegetais, desde as comunidades rurais da Finlândia ou da Polónia até às comunidades isoladas do Pacífico Sul. Este facto, deve-se à ubiquidade das plantas, à organização dos ecossistemas e à diversidade de compostos químicos que as plantas produzem (Balick & Cox, 1996).

A etnobotânica, uma ciência que enfatiza mais a observação do que a experimentação, estuda o uso das plantas dentro de um determinado contexto cultural; em regra, dentro de comunidades tradicionais. Em sentido lato, a etnobotânica é o estudo das relações desenvolvidas entre as plantas e as comunidades humanas, estudando o modo como o Homem incorpora as plantas nas suas tradições culturais (Balick & Cox, 1996).

4.2.1. Sinopse Histórica

Apesar de ser uma área científica recente, as investigações etnobotânicas têm uma história longa e muito rica. A primeira exploração etnobotânica da qual existem registos foi a missão enviada ao País do Ponto, por ordem da rainha-faraó Hatshepsut, por volta do ano 1495 a.C., com o objectivo de recolher espécimes vivos de árvores de incenso ou mirra (Coats, 1970).

No Novo Mundo, os Aztecas enviavam, regularmente, missões a províncias longínquas, com o propósito de procurarem e recolherem novas plantas medicinais e ornamentais (Lipp, 1976).

O mais antigo tratado de etnobotânica, que chegou até nós, foi escrito pelo chinês Hi-Han, no final do século III a.C., e relata a introdução, na China, de numerosas plantas nativas do Sudeste Asiático (Milot, 1968).

Em 1819, o botânico suíço Augustin Pyramus de Candolle usou a expressão *Botânica Aplicada* para se referir ao estudo do uso das plantas pelo Homem. Em 1876, o botânico francês Alphonse Trémeau de Rochebrune empregou a expressão

Botânica Etnográfica pela primeira vez e definiu-a como o estudo das plantas com interesse histórico, em especial as plantas encontradas em estações arqueológicas (Barrau, 1971).

Stephen Powers (1873) usou a expressão *Botânica Aborígine* quando se referiu ao uso das plantas para alimentação, medicina, adornos, entre outros usos, pelo povo *Neeshenam* que habitava a Bacia do Rio *Bear*, na Califórnia (Cotton, 1996).

No final do século XIX, nos Estados Unidos da América, a *Botânica Aborígine* suscitava um crescente interesse por parte da comunidade científica, em especial por parte dos antropólogos e dos arqueólogos. Na Exposição Mundial de Chicago, em 1893, esteve exposta uma colecção de artefactos e matérias-primas encontradas em estações arqueológicas americanas. Este conjunto incluía a colecção Hazzard, dos *Pueblos* do Colorado, que foi, posteriormente, enviada para a Universidade da Pensilvânia, onde o botânico John Harshberger teve oportunidade de a analisar. Em Dezembro de 1895, este estudioso realizou uma palestra na Associação de Arqueologia da Universidade da Pensilvânia, durante a qual utilizou pela primeira vez a palavra *Etnobotânica*, uma ciência que estudava “*as plantas utilizadas pelos povos primitivos e aborígenes*” (Cotton, 1996).

Em 1896, John Harshberger definiu quatro objectivos para a etnobotânica: (1) elucidar o estágio de desenvolvimento cultural das tribos, de acordo com o uso das plantas e dos produtos delas derivados; (2) estudar a distribuição das plantas no passado; (3) conhecer as antigas rotas comerciais através das quais se promovia a troca de plantas e de produtos vegetais; (4) estudar o uso de plantas cujas propriedades desconhecemos (Balick & Cox, 1996).

A palavra etnobotânica foi imediatamente adoptada, substituindo antigas designações como botânica aborígine e botânica etnográfica. Actualmente, esta designação abrange também o estudo do uso das plantas por sociedades caucasianas. A concepção etnobotânica de Harshberger não incluía o estudo do impacto da civilização ocidental nas sociedades primitivas, nem a aceção de que, com o tempo, as actividades culturais e económicas locais serão, necessariamente, influenciadas e porventura assimiladas ou miscigenadas pela cultura e pela economia nacional de

cada país (Wickens, 1990).

As investigações etnobotânicas desenvolvidas no final do século XIX, e no início do século XX, evidenciavam a necessidade de se efectuarem estudos que não se limitassem à obtenção de uma listagem de usos transcultural. Assim, durante a primeira metade do século XX, são publicados os primeiros estudos etnobotânicos sistemáticos resultantes de trabalhos efectuados com grupos étnicos específicos: Mooney (1889, 1891), registou os conhecimentos botânicos dos índios *Cherokee*; Kroeber (1907, 1920), estudou as tribos que habitavam a Bacia do Rio Missouri; Stevenson (1915), trabalhou com as tribos *Zuni* do Novo México; Robbins *et al.* (1916) investigou as tribos *Tewa* do Arizona; Teit (1930) estudou os índios da Columbia Britânica e Vestal & Schultes (1939), as tribos *Kiowa* do Texas (Cotton, 1996).

O investigador Richard Evans Schultes da Universidade de Harvard tornou-se o paradigma clássico do investigador etnobotânico, quando, ainda estudante, se deslocou para as zonas remotas do Oklahoma, para estudar as tribos índias *Kiowa*, que usavam os alcalóides presentes no cacto-peio [*Lophophora williamsii* (Lem. ex Salm-Dyck) J. M. Coult.] para comunicar com os deuses. Mais tarde, prosseguiu os estudos com os cogumelos *Panaeolus campanulatus*, utilizados pelos Aztecas nos seus rituais. Este investigador serviu os Estados Unidos da América durante a Segunda Guerra Mundial, quando procurou, na floresta Amazónica, uma fonte de borracha natural alternativa à borracha que provinha das colónias europeias do Extremo Oriente, em especial da Malásia, que acabavam de cair sob o domínio nipónico. Permaneceu na floresta durante vários anos, compilando informações que, décadas mais tarde, seriam utilizadas na obra *The Healing Forest* (1991).

Jones (1941) constatou que a definição proposta por Harsberger se usava cada vez mais em sentido lato e propôs uma definição mais restritiva de etnobotânica, limitando-a ao estudo do uso das plantas por populações iletradas ou aborígenes, tentando limitar a área de estudo desta nova ciência a sociedade mais primitivas, logo menos complexas. Propôs também uma abordagem ecológica das investigações etnobotânicas para estudar o impacto da acção do homem primitivo no ambiente, para além de enfatizar a necessidade de se desenvolverem estudos paleobotânicos.

Ford (1978) definiu etnobotânica como o estudo directo das inter-relações entre o homem e as plantas, reconhecendo que muitas das sociedades primitivas estudadas anteriormente se encontram já integradas na nova economia global. Realçou a necessidade de uma constante redefinição dos objectivos desta ciência, de modo a que possa adaptar-se à medida que estudos mais profundos se desenvolvem. Para este autor, os investigadores devem procurar registar o conjunto total das situações e das aplicações onde as plantas intervêm dentro da cultura humana que se encontram a estudar, ou seja, os investigadores devem desenvolver estudos contextualizados das plantas.

Prance (1991) enfatiza a vertente multidisciplinar da etnobotânica e a necessidade de se registarem os conhecimentos das sociedades primitivas actuais evitando que a informação que possuem se possa perder irreversivelmente.

Lipp (1995) situa a etnobotânica no estudo das relações dinâmicas e interactivas estabelecidas entre sociedades não industriais e as plantas do seu meio natural circundante.

Martin (1995) sugere que, nas investigações etnobotânicas, o registo dos dados botânicos seja complementado com a recolha de dados de cariz antropológico que permitam inferir e interpretar as distintas vivências associadas às plantas.

Cotton (1996) propõe que etnobotânica seja o estudo das múltiplas relações criadas entre as plantas e as sociedades tradicionais. Segundo este autor, muita da controvérsia que rodeia a questão epistemológica fundamental desta ciência deriva da heterogeneidade das áreas académicas de onde provêm os investigadores etnobotânicos.

Wickens (2001) define etnobotânica como a ciência que estuda as relações mútuas desenvolvidas entre as culturas humanas tradicionais e o uso passado e presente de plantas autóctones e cultivares primitivos, os últimos não necessariamente autóctones. Segundo este autor, a etnobotânica não estuda o uso previsível das plantas no futuro, sendo este um dos objectivos da botânica económica. Na sua definição de

etnobotânica, Wickens inclui a concepção de Nabhan (1985), segunda a qual as plantas nativas de uma determinada área são aquelas que foram domesticadas em tempos pré-históricos, não sendo necessariamente espontâneas, e apresentam características morfológicas e fisiológicas adaptadas ao solo e ao clima da região.

4.2.2. Evolução Epistemológica

Até ao final do século XIX, os estudos botânicos tradicionais dedicavam-se, quase exclusivamente, aos aspectos utilitários das plantas, ou seja, ao potencial económico das plantas utilizadas pelas comunidades nativas / tradicionais. Durante a primeira metade do século XX, foram incorporadas matrizes antropológicas e ecológicas aos novos estudos botânicos, agora designados de estudos etnobotânicos. No final do século XX, o número de estudos etnobotânicos aumentou significativamente e uma miríade de disciplinas concorrem agora para os mesmos, preconizando uma interpretação holística da ciência etnobotânica.

Durante o século XX, surgiram três grandes escolas de pensamento etnobotânico, que se distinguiram pelas concepções, objectivos e metodologias utilizadas. Estas escolas procuraram responder a diferentes necessidades académicas, políticas e sócio-económicas:

- 1 Escolas que desenvolveram os seus estudos de forma mais académica e que procuraram novos recursos para as sociedades industrializadas (Richard Schultes, 1940);
- 2 Escolas que preconizaram uma investigação direccionada para o serviço das populações, dos recursos e da economia local (Efraim Hernandez Xolocotzi, 1971; Victor Manuel Toledo, 1995);
- 3 Escolas de investigação-acção participativa que procuraram estudar, através da integração activa dos investigadores, todos os aspectos sociais, culturais, económicos e outros, nos quais as plantas fossem intervenientes (Gary Martin, 1995).

O progressivo interesse académico pelo estudo das plantas, sob uma perspectiva antropológica, coloca um conjunto de novas questões intelectuais. O importante conceito de relativismo cultural é agora reforçado pelos estudos das classificações indígenas das plantas. Este último, revela-nos que embora as taxonomias autóctones não coincidam com os sistemas taxonómicos ocidentais, que têm a sua génese nos trabalhos de Lineu, são igualmente complexas e alicerçadas em matrizes biológicas (Berlin *et al.*, 1974).

A moderna antropologia enfatiza a relação dinâmica que a Humanidade mantém com os recursos vegetais, incorpora os avanços da ecologia e redefine o papel do Homem. Este é agora mais um elemento de um complexo sistema em perpétua alteração. Neste novo modelo conceptual, as plantas perdem o seu anterior estatuto de elemento passivo e a omnipresença do próprio Homem altera-se. As plantas e o Homem consideram-se, agora, elementos co-dependentes e a tarefa do investigador etnobotânico passa de mero compilador de elementos isolados para assumir novas funções de compreensão, análise e avaliação do significado biológico das interacções Homem-Plantas (Bye, 1976).

A Tabela 4.1, apresenta algumas datas, conceitos e autores que mais se destacaram na introdução de novos paradigmas nos estudos etnobotânicos (Cotton, 1996).

Tabela 4.1. Evolução dos paradigmas da etnobotânica desde o final do século XIX até ao final do século XX (adaptado de *Ethnobotany, Principles and Applications*, C. M. Cotton, 1996, página 2).

Data	Conceito de Etnobotânica	Autor
1873	Botânica Aborígene; o estudo da vegetação que os aborígenes utilizam para medicamentos, alimentos, têxteis e ornamentos.	Powers, 1873
1896	Etnobotânica; o uso das plantas pelos povos aborígenes.	Harshberger, 1896
1916	Não apenas o registo do uso das plantas mas também os conceitos tradicionais sobre o ambiente, tal como eles são revelados pelos costumes tradicionais e rituais.	Robbins <i>et al.</i> , 1916
1932	Não apenas a botânica económica tribal, mas todo o conhecimento tradicional sobre as plantas e o seu ciclo de vida.	Gilmore, 1932

1940	O estudo das relações existentes entre os humanos e o seu ambiente vegetal.	Schultes, 1940
1941	O estudo das inter-relações entre os “humanos primitivos actuais” e as plantas.	Jones, 1941
1978	O estudo das relações <i>directas</i> entre os humanos e as plantas.	Ford, 1978
1990	O estudo das plantas úteis antes da sua comercialização e eventual domesticação.	Wickens, 1990
1993	O registo e avaliação do conhecimento ambiental acumulado ao longo de milénios.	Foundation of Ethnobiology (F.E.B.), 1993
1995	Todos os estudos que descrevam as interacções entre os povos e o seu ambiente natural (plantas)	Martin, 1995

A interdisciplinaridade dos estudos etnobotânicos é tão vasta, tocando áreas como a botânica, a antropologia, a ecologia, a geografia física e humana, a farmacologia, a fito-química, entre tantas outras, que é difícil definir as suas fronteiras. Os estudos etnobotânicos contemporâneos podem abarcar temáticas tão dispares como a história da domesticação das plantas, estudos iconográficos, arqueológicos ou médicos, para além de serem instrumentos imprescindíveis nas modernas acções de conservação dos ecossistemas e dos agroecossistemas. Como consequência desta miríade de aplicações, não poderá existir uma única orientação metodológica e teórica que possa responder às inúmeras questões que os estudos etnobotânicos levantam. O investigador terá de seleccionar a metodologia que melhor se adapte às condições de campo que encontra, de modo a enquadrar a totalidade das situações em que as plantas intervêm dentro de uma determinada cultura humana (Ford, 1978; Davis, 1995).

4.2.3. Novos Fundamentos e Antigas Práticas

A etnobotânica é uma disciplina que tem as suas origens em numerosas observações botânicas de exploradores, comerciantes, missionários, naturalistas, antropólogos e botânicos que registaram o uso das plantas em comunidades exóticas, distantes dos centros de produção científica europeus e norte-americanos. Esta ciência surgiu de um conjunto díspar de observações e relatórios e tem procurado, tal como outras disciplinas, uma teoria unificadora. Os tradicionais estudos de etnobotânica,

que enfatizam a catalogação dos usos das plantas são, por vezes, criticados por alegada falta de conteúdo teórico estruturante. Embora as críticas possam ser parcialmente válidas, pois as recolhas de informação etnobotânica devem estar associadas à enunciação de questões intelectuais que orientem os estudos, elas subestimam duas importantes considerações. Primeiro, a compilação de dados é a actividade sobre a qual se fundamenta qualquer ciência natural - sem um inventário básico não se pode formular qualquer questão teórica. Segundo, a etnobotânica mantém-se como sempre foi, uma ciência multidisciplinar de descoberta, e as suas contribuições para o bem-estar da Humanidade não foram actos de importância menor. Estima-se que cerca de um quarto a metade dos fármacos actuais têm origem na medicina popular (Holmstedt & Bruhn, 1983; Davis, 1995).

No último quarto de século desenvolveram-se inúmeros trabalhos de cariz etnobotânico, nos quais os tradicionais estudos ligados a aspectos de botânica económica foram dinamizados por uma perspectiva intelectual que não só observa as plantas sob um prisma utilitário, mas também as vê como uma metáfora para a compreensão da matriz cognitiva da sociedade em que essas mesmas plantas são utilizadas. Estes estudos empregam metodologias derivadas de distintas disciplinas académicas e é precisamente esta orientação para a multidisciplinaridade que permite ao etnobotânico colocar e responder a questões que não podem ser abordadas por outras áreas científicas com uma metodologia mais restritiva (Davis, 1995).

Os estudos etnobotânicos têm procurado responder a um conjunto de questões sobre o uso tradicional das plantas, tais como (Alcorn, 1995; Wickens, 2001):

- 1 Quais são as plantas que se encontram disponíveis para uso humano?
- 2 Por que razão se encontram disponíveis?
- 3 Quais são as plantas reconhecidas como recurso?
- 4 Que factores sociais, políticos, biológicos, económicos e ecológicos permitem que determinadas plantas possam ser reconhecidas como recursos?
- 5 De que modo o uso de um determinado tipo de recursos influencia o uso ou a disponibilidade de outros?
- 6 Como se encontra o conhecimento etnobotânico distribuído pela população?
- 7 O que pensam as pessoas acerca das plantas?
- 8 Como é que diferenciam e classificam os elementos do seu ambiente natural?
- 9 De que regiões provêm as matérias-primas vegetais que as pessoas utilizam?
- 10 Como se utilizam os recursos vegetais?
- 11 Quais são os benefícios económicos e financeiros derivados das plantas?
- 12 Como se mantêm estáveis os fito-recursos?
- 13 Qual o efeito que a sua manutenção tem na gestão dos ecossistemas locais?
- 14 Qual o efeito que a sua gestão tem na estrutura social e no funcionamento das instituições locais?
- 15 Que factores influenciam as decisões relativas à gestão dos recursos vegetais?

16 Que impacto têm as actividades humanas na evolução das plantas locais?

17 Para que propósitos se utilizam os recursos vegetais?

18 Que factores modulam as escolhas humanas?

19 Como são as escolhas humanas afectadas pelo acaso?

4.2.4. Etnobotânica e Recursos Farmacológicos

Provavelmente, o maior contributo económico que os estudos etnobotânicos podem dar à sociedade e à ciência ocidental reside na área da farmacologia. Nos países ocidentais, o comércio de fármacos e produtos terapêuticos de origem vegetal tem aumentado, à medida que aumenta a procura de metodologias alternativas para combater as enfermidades resultantes, pelo menos parcialmente, do desenvolvimento tecnológico e da complexidade social da civilização ocidental.

A indústria farmacêutica ocidental utiliza matérias-primas de origem vegetal cuja descoberta foi inicialmente feita por curandeiros, dentro dos sistemas tradicionais de exploração e gestão dos fito-recursos. No Velho e no Novo Mundo, o ervanário, o curandeiro ou a *bruxa* foram os responsáveis pela descoberta e experimentação de plantas cujos princípios activos estão hoje tão generalizados que, frequentemente, esquecemos que são de origem vegetal.

Algumas das mais importantes substâncias bioactivas da medicina ocidental, como a atropina, a efedrina, a tubocuranina, a digitalina ou a reserpina, foram introduzidas após estudos desenvolvidos a partir da medicina popular. A indústria farmacêutica ainda utiliza produtos derivados de plantas (morfina, taxol, quinidina) como protótipos experimentais para a síntese de medicamentos mais eficazes e menos tóxicos (Myers, 1983; Farnsworth, 1988).

Um aspecto da multidisciplinaridade que necessita ser aprofundado é o estudo químico das plantas medicinais e psicoactivas *in situ* porque, até hoje, quase todas as

análises químicas foram feitas com plantas secas. A química das plantas secas é, frequentemente, diferente da encontrada no material fresco ou na decocção de misturas de plantas (em geral frescas) preparadas pelas comunidades tradicionais onde a fitoterapia é utilizada. A análise individual das plantas não permite estudar as reacções que têm lugar quando os compostos químicos provenientes de diferentes plantas se misturam e interagem (Prance, 1995).

Embora muitas comunidades rurais estejam integradas na matriz sócio-económica da sociedade ocidental, ainda praticam largamente a fitoterapia, seja por imperativos económicos ou por motivações culturais (Prance, 1995).

Cerca de quatro quintos da Humanidade utiliza as plantas como fonte de matérias-primas para as suas medicinas tradicionais. Reconhecendo a importância destas práticas médicas ancestrais e considerando a dificuldade em superar barreiras políticas, económicas e sociais, a Organização Mundial de Saúde, implementou um conjunto de iniciativas com o objectivo de promover o cultivo local e a distribuição de plantas medicinais que, empiricamente, demonstraram a sua actividade (Alcorn, 1995).

A floresta tropical é extraordinariamente rica em plantas e estima-se mais de 90% das espécies de plantas aí existentes não tenham sido sujeitas a qualquer tipo de análise química. Este facto ilustra a necessidade premente em conservar os recursos tropicais para que possam ser devidamente estudados e revelar o seu potencial não só para a civilização ocidental, mas também para promover o desenvolvimento harmonioso das populações locais (Schultes, 1988).

No início dos anos oitenta, os investigadores norte-americanos E. W. Davis e J. A. Yost, estudaram as plantas medicinais e as práticas médicas dos índios *Waorani*, que habitam a região amazónica do Equador. Quando os estudos se efectuaram, esta tribo tinha os seus primeiros contactos com a civilização ocidental. Os investigadores registaram que os *Waorani* utilizavam poucas plantas para fins medicinais, embora possuíssem um extraordinário conhecimento sobre as plantas e a ecologia da floresta em que habitavam. Estudos médicos realizados na época, evidenciaram que os elementos da tribo eram invulgarmente saudáveis. Contudo, dentro deste quadro de

boa saúde, existiam algumas patologias para as quais os *Waorani* tinham procurado encontrar remédio nas plantas da floresta, seguindo o padrão universal de experimentalismo. A limitada *materia medica* dos índios *Waorani*, em claro contraste com a vasta farmacopeia das tribos vizinhas bastante mais aculturadas, sugere que a plethora de plantas utilizadas pelas mesmas pode reflectir, pelo menos parcialmente, a desordem causada pelo contacto com a civilização ocidental e a acelerada experimentação que se lhe seguiu. Esta sugestão, embora desafiando o dogma de que as farmacopeias indígenas se desenvolveram lentamente, ao longo de centenas de anos, não subestima a capacidade curativa dos seus medicamentos, nem dos seus curandeiros. Este responderam, utilizando a experimentação, às necessidades sociais da sua tribo e utilizaram como *laboratório*, a floresta tropical (Davis & Yost, 1983a / 1983b).

O *Journal of Ethnopharmacology* (1979), é a revista oficial da *International Society for Ethnopharmacology* e trata-se da publicação científica com maior impacto na área da etnofarmacognosia. Segundo o seu estatuto editorial, promove o intercâmbio de informação sobre o uso tradicional de plantas, fungos, animais, microrganismos e minerais e os seus efeitos farmacológicos baseados em metodologias e princípios estabelecidos por convenções internacionais.

A reserpina, a digitalina, o ácido salicílico e o curare representam quatro substâncias activas de importância superior para a farmacopeia ocidental e indígena. A história da sua descoberta, processamento e uso é relevante para se compreenderem algumas das mais importantes contribuições da etnobotânica para o bem-estar e a sobrevivência de comunidades humanas tão díspares, como os índios sul-americanos e os habitantes das sofisticadas metrópoles ocidentais.

4.2.4.1. Reserpina

O exemplo clássico da importância que os estudos etnobotânicos podem ter para a civilização ocidental encontra-se na história da descoberta do alcalóide reserpina. Esta substância é extraída das raízes da planta *Rauvolfia serpentina* (L.) Benth. ex Kurz, uma espécie pertencente à família Apocynaceae, nativa das zonas montanhosas do Norte da Índia. As comunidades rurais utilizavam as raízes desta

planta como antídoto para as mordeduras das cobras, baseando-se em lendas que narravam que os mangustos as consumiam antes de iniciarem os combates com esses répteis. Algumas comunidades também as utilizavam como sedativo e no combate aos estados de insanidade mental. Na Índia, durante os anos trinta e quarenta do século XX, foram desenvolvidos estudos que revelaram o grande interesse potencial desta planta, mas foram ignorados pela comunidade científica internacional. Nos anos cinquenta, um estudo publicado no *British Heart Journal* despertou o interesse da companhia farmacêutica CIBA e iniciaram-se os ensaios que demonstraram o efeito farmacológico desta planta, nomeadamente como hipotensor com acção directa sobre o hipotálamo. A história da reserpina assume especial importância quando se crê que apenas cerca de 0.5% das plantas existentes no planeta Terra foram analisadas para se determinar a sua actividade farmacológica potencial e é, simultaneamente, um paradigma da utilidade dos estudos etnobotânicos (Chadwick & Marsh, 1990).

4.2.4.2. Digitalina

A tradição europeia de produzir fito-farmacopeias remonta à Grécia Antiga e continuou até ao Renascimento. Em 1597, o inglês John Gerard publicou a obra *Herbal or General Historie of Plantes* e em meados do século seguinte Nicholas Culpeper escreveu o clássico *English Physician*. Estas obras constituem obras-primas da literatura científica, nas quais se documentam as tradições populares sobre o uso das plantas medicinais, acompanhadas por descrições botânicas das mesmas. Proporcionaram uma base de estudo para William Withering que, em 1785, publicou o famoso estudo *An Account of the Foxglove and Some of its Medicinal Uses: With Practical Remarks on Dropsy and Other Diseases*. Esta obra marcou o início do estudo científico sobre o conhecimento empírico presente na medicina popular (Griggs, 1981).

O estado patológico designado por dropsia caracteriza-se pela retenção de líquidos e tumefacção de certas partes do corpo e pode ser consequência de uma doença cardíaca. Embora não existissem fármacos contra esta doença, William Withering tomou conhecimento de que uma curandeira utilizava uma mistura de plantas medicinais que mostravam elevada eficácia no combate à doença. Apesar da mistura ser constituída por cerca de vinte plantas, não foi difícil identificar a espécie

Digitalis purpurea L. como a planta responsável por tão surpreendente efeito fisiológico. Este médico e botânico inglês descobriu que o princípio activo se localizava nas folhas da planta e que a sua quantidade variava ao longo do ano.

Após dez anos de estudo da planta e da droga dela extraída, para efectuar uma estandardização do fármaco, William Withering publicou os resultados obtidos e fez recomendações para investigações futuras. Após a sua morte, ocorrida em 1799, o interesse pela droga extraída da *Digitalis purpurea* L. diminuiu, até que, em 1841, o princípio activo responsável pelos efeitos farmacológicos da planta - a digitalina, foi finalmente isolado (Mann, 1994).

4.2.4.3. Ácido Salicílico

A história do ácido salicílico é um paradigma de como o estudo científico, partindo da observação cuidadosa do conhecimento tradicional sobre o uso das plantas, foi utilizado, no início da era industrial, para produzir o que mais tarde será o medicamento mais comum e com distribuição mais ubíqua no nosso planeta.

O ácido salicílico existe naturalmente nas folhas e no súber de árvores pertencentes ao género *Salix*, e também está presente em outras plantas como, por exemplo, a *Filipendula ulmaria* (L.) Maxim.. Os antigos gregos utilizavam uma infusão feita com o súber de salgueiro-branco (*Salix alba* L.) para tratar a gota, o reumatismo, as dores e a febre. Posteriormente, os sintomas destas doenças continuaram a ser combatidos com recurso aos salgueiros. Outras culturas, como algumas tribos índias norte-americanas descobriram, simultaneamente, as propriedades anti-inflamatórias do súber destas plantas (Levetin & McMahon, 2005).

Na sequência da história milenar do uso tradicional do salgueiro no tratamento de estados inflamatórios, iniciaram-se, no final dos anos vinte do século XIX, na Alemanha, ensaios laboratoriais para isolar o composto activo responsável pelos efeitos farmacológicos do salgueiro. Em 1828, isolou-se pela primeira vez a salicina e quatro anos mais tarde sintetizou-se pela primeira vez o ácido salicílico. Em 1897, o químico alemão Felix Hoffmann, trabalhando nos laboratórios da empresa Bayer, obtém uma forma estável de ácido acetilsalicílico, que mais tarde tomará a designação

comercial de aspirina. Actualmente, a aspirina é o composto químico de síntese mais consumido a nível mundial. Nos Estados Unidos da América consomem-se cerca de 18.000 milhões de comprimidos de 300 mg por ano, o que corresponde a cerca de 50 milhões de comprimidos por dia (Bayer, comunicação pessoal, 2005).

4.2.4.4. Curare

Os estudos etnobotânicos desenvolvidos com os índios *Waorani* (Equador) revelaram que este povo consegue compreender o mundo biológico com um elevado grau de sofisticação. Os seus conhecimentos sobre o mundo natural permitem-lhes interpretar correctamente fenómenos tão complexos como a sexualidade das plantas, a dispersão das sementes ou a previsão do comportamento animal. Os caçadores são capazes de detectar a presença dos animais utilizando apenas o olfacto e prepararam venenos, como o curare, ou substâncias alucinogénicas, cuja epistemologia compete com a das sofisticadas ciências ocidentais. As substâncias fisiologicamente activas do curare são extraídas do súber de plantas que dificilmente deixariam prever as suas propriedades (lianas), o que torna difícil aceitar a concepção ocidental da tentativa e do erro como metodologia única para a génese de produtos tão elaborados. A preparação do curare inicia-se raspando o súber de lianas dos géneros *Chondrodendron*, *Abuta* e *Curarea*, que é colocado numa folha, suspensa entre duas setas, à qual foi dada a forma de funil. Em seguida, adiciona-se água fria que atravessa as raspas de súber e goteja para o interior de um pote de cerâmica. Esta solução é posteriormente aquecida até à fervura, por várias vezes, até que se torne viscosa. Arrefece-se e é posteriormente reaquecida até que uma camada espessa viscosa se forme, gradualmente, à superfície. Esta substância escura é removida e nela mergulham-se as pontas das setas, que são deixadas secar, cuidadosamente, junto a uma fonte de calor. Embora este processo possa parecer simples, o conhecimento de que uma substância tomada oralmente é inactiva e apenas tem efeito se aplicada por via intramuscular, é extraordinariamente profundo (Davis, 1995).

O uso do curare e de alcalóides psicoactivos, como a telepatina, permitem-nos especular sobre o modo como os índios e os seus xamãs compreendem o intrincado mundo natural. Um posicionamento muito distinto do que encontramos na civilização ocidental, onde o Homem não é um elemento do mundo natural, mas está à parte dele e ameaça-o. Talvez o contributo da etnobotânica actual possa ser o de promover

activamente o diálogo entre dois mundos, em que sabedoria tradicional, mais próxima da natureza, possa guiar e humanizar os acelerados processos de desenvolvimento que caracterizam o mundo contemporâneo (Davis, 1995).

4.2.5. Etnobotânica e Novos Recursos Alimentares

A procura de novos recursos alimentares foi sempre uma questão central, tanto nos estudos etnobotânicos como nos estudos de botânica económica. Desde meados do século XX que os investigadores têm procedido à recolha e ao estudo de material genético relativo às principais plantas cultivadas, assim como aos respectivos cultivares, de que são exemplos as investigações de Brush *et al.* (1981) com a batata (*Solanum tuberosum* L.) e de Boster (1984) com a mandioca (*Manihot esculenta* Crantz).

À medida que a preocupação pelas questões da auto-suficiência alimentar aumenta nos países em desenvolvimento, aumenta também o interesse, por parte dos consumidores dos países industrializados, pelos alimentos indígenas (Toledo *et al.*, 1985).

Nas áreas rurais assiste-se ao desaparecimento de cultivares regionais e ao abandono da gestão dos recursos alimentares espontâneos, à medida que se uniformizam as práticas agrícolas, seguindo-se modelos de exploração intensiva do solo. A perda dos cultivares regionais e do conhecimento tradicional é, no presente, um dos mais graves aspectos do abandono dos campos europeus e também contribui para a deterioração acentuada da dieta das populações dos países em vias de desenvolvimento, com consequências económicas e sociais potencialmente graves (Alcorn, 1995).

O conhecimento etnobotânico que se encontra nas sociedades rurais referente à diversidade biológica circundante pode ter um interesse real muito elevado na procura de ecotipos das actuais plantas cultivadas. A biodiversidade é um aspecto crucial no desenvolvimento de novos cultivares de plantas agrícolas. Muitas espécies, provavelmente todas, possuem cultivares que se desenvolveram localmente e cujo valor reside, por exemplo, na resistência ao frio e a algumas doenças, na tolerância à seca ou às chuvas intensas, na maturação precoce ou tardia, entre outros factores. Do cruzamento de diferentes cultivares podem resultar descendentes com características desejáveis para condições agrícolas particulares. As espécies selvagens próximas das espécies cultivadas podem, igualmente, ser utilizadas com um propósito semelhante,

como já foi experimentado com alguns cereais e com as batatas (Schultes & von Reis, 1995).

4.2.6. Conhecimento Etnobiológico Tradicional

Há milhares de anos, o Homem caminhou para o interior das florestas tropicais e, adaptando-se, criou uma miríade de culturas que rivalizam com a diversidade biológica encontrada nas florestas. As comunidades primitivas desenvolveram padrões de vida que, mesmo na ausência de tecnologia sofisticada, lhes permitiram permanecer nas florestas. As comunidades humanas escolheram compreender a floresta e não transformá-la. A contribuição intelectual que as populações autóctones das florestas tropicais podem dar à civilização ocidental, através da etnobotânica, pode ser a de nos ensinar a viver com a natureza e não só fornecerem-nos informações sobre novas plantas e novas matérias-primas (Davis, 1995).

As sociedades rurais podem possuir um conhecimento biológico profundo sobre o meio natural que os rodeia. Trabalhando com duas tribos índias americanas, o investigador B. O. Berlin (1978) estimou que o conhecimento biológico que os indivíduos dessas tribos detinham acerca do meio natural era superior ao de todas as restantes áreas do conhecimento combinadas.

Nas regiões rurais, as plantas são elementos omnipresentes no quotidiano das populações e, em conjunto com outros elementos, como o clima, o solo ou as rochas, constituem não só recursos materiais mas também elementos da sua cosmologia. Nestas sociedades, o uso das plantas pelos indivíduos é uma *resposta comportamental* (Alcorn, 1995).

A classificação de um grupo específico de plantas, por parte de uma comunidade rural, é uma consequência do modelo cognitivo humano (Berlin, 1973), de considerações utilitárias (Hunn, 1982; Morris, 1984), da importância cultural de determinadas plantas ou das necessidades de sobrevivência humana (Brown, 1995). A forma das plantas e o seu ciclo vegetativo são, por excelência, material para a construção de simbologias e metáforas. As plantas estruturam o ambiente no qual as comunidades rurais habitam, servem de referência a locais emblemáticos para a comunidade e emprestam-lhes os seus nomes, para além de intervirem em mitos e lendas, de acordo com a sua importância cultural (Alcorn, 1995).

No passado, algumas actividades comunitárias eram realizadas sob a protecção de uma árvore específica que, em geral, se encontrava no cento geográfico da comunidade ou próximo de um local consagrado. Existem numerosos exemplos desta prática ancestral, como os carvalhos (Celtas, França/Grã Bretanha), os pinheiros-kauri (Maoris, Nova Zelândia), os plátanos (pedagogos e filósofos, Grécia) ou as árvores sob as quais os anciãos se reuniam nas aldeias de Vilarinho das Furnas (Minho) e em Rio de Onor (Trás-os-Montes).

As alterações do coberto vegetal influenciam, a longo prazo, a cultura humana (Hebda & Mathewes, 1984). Plantas específicas podem ser sustentáculos de crenças espirituais, como são os casos das plantas alucinogénias em algumas comunidades (Reichel-Dolmatoff, 1971; Dobkin de Rios, 1974). A sua fenologia pode determinar os ciclos das festividades anuais (Guyot, 1975) e o seu estado vegetativo pode ser interpretado como uma medida directa do estado do tempo ou da prosperidade de uma comunidade humana específica, para além de proporcionarem as matérias-primas fundamentais para a cultura material e para o desenvolvimento económico.

O conhecimento etnobotânico é um dos mais importantes tipos de informação transferido nas redes de informação que ligam as diferentes gerações de uma comunidade rural. Contudo, este conhecimento não advém apenas da transmissão inter-geracional, mas é criado, igualmente, a partir de observações e investigações de indivíduos específicos, que utilizam métodos epistemológicos proto-científicos (Moore, 1981).

No passado, o conhecimento preciso sobre as características das plantas permitiu distinguir quais as que podiam ser utilizadas na alimentação, no tratamento de algumas doenças, na comunicação com os deuses ou no fabrico de artefactos. Este tipo de classificação tradicional (*folk taxonomies*) ainda se mantém presente em muitas comunidades rurais contemporâneas e responde às necessidades específicas dessas comunidades sem recurso a fundamentos científicos (Berlin *et al.*, 1974).

4.2.7. Etnobotânica e Cultura Material (Artefactos Tradicionais)

A cultura material refere-se ao estudo de todos os objectos produzidos por uma

determinada cultura, como, por exemplo, utensílios, objectos de culto e decoração ou vestuário. Muitos dos artefactos utilizados eram manufacturados a partir de matérias-primas vegetais e, apesar do uso generalizado de objectos produzidos industrialmente, as plantas ainda são comumente utilizadas para fazer alguns objectos tradicionais. Os primeiros estudos de cultura material centravam-se em itens recuperados em estações arqueológicas. Contudo, actualmente, as investigações mostram um interesse crescente pelos artefactos manufacturados pelas sociedades tradicionais contemporâneas (Cotton, 1996)

Embora a cultura material das sociedades tradicionais seja muito variável, está, frequentemente, dependente dos recursos vegetais, sejam eles cultivados ou espontâneos (Cotton, 1996). Em algumas regiões, a manufactura de objectos tradicionais está intimamente ligada à exploração de plantas espontâneas ou subespontâneas como os juncos (*Juncus* sp.) ou as canas (*Arundo donax* L.), no Alentejo. Em outras regiões, as matérias-primas vegetais são obtidas a partir de plantas cultivadas, como o milho (*Zea mays* L.) ou a figueira (*Ficus carica* L.), nos Açores e o vimeiro (*Salix viminalis* L.), na Madeira.

As plantas que produzem matérias-primas utilizadas no fabrico de objectos de importância secundária são, em geral, mais vulneráveis às decisões superiores sobre o uso dos solos, excepto no caso dos objectos se destinarem ao comércio ou de terem um significado simbólico especial. Um exemplo da situação descrita anteriormente, ocorreu quando se construiu a barragem do Alqueva (Alentejo), em que alguns artesãos da região se viram repentinamente privados da matéria-prima (juncos/bunho) que utilizavam no fabrico dos assentos para as tradicionais cadeiras.

A cultura material está em constante alteração devido à introdução de novos materiais e novas tecnologias ou à exaustão dos recursos tradicionais. Em alguns casos, estas alterações resultam da comercialização dos próprios artefactos, pois esta pode aumentar substancialmente a procura e, assim, induzir alterações nos métodos produtivos e mesmo nos materiais utilizados.

4.2.8. Etnobotânica e Alimentação Animal

O estudo das plantas utilizadas na alimentação dos animais domésticos ou consumidas pelos animais selvagens tem recebido pouca atenção, embora elas sejam, normalmente, importantes recursos para as populações locais. Este tipo de informação é determinante para se compreender a ligação tradicional das populações aos agroecossistemas circundantes.

Os dados obtidos a partir dos estudos etnobotânicos, relativos à alimentação dos animais selvagens, podem influenciar decisões superiores referentes à gestão das fontes primárias de alimentação animal e podem ter grande impacto económico, pois os animais selvagens podem ser utilizados pelas populações locais como alimento, para a prática desportiva ou para comercializar (Alcorn, 1995).

4.2.9. Etnobotânica e Agroecossistemas

Os métodos de produção tradicionais revelam uma notável sabedoria: a tendência para produzir em harmonia com as leis da natureza (Toledo, 1980). Os agricultores que gerem os agroecossistemas tradicionais possuem uma sabedoria ecológica que, por vezes, só é verdadeiramente apreciada pelos académicos que se dedicam ao estudo dos solos agrícolas, das plantas que neles se desenvolvem e das relações Homem-Plantas. Em geral, a terra gerida sob uma forma tradicional é composta por diversas áreas (hortas, quintais, campos de cultivo) que incluem cultigênes, de acordo com as necessidades pessoais do agricultor, e outras áreas onde se desenvolvem plantas espontâneas (Posey, 1983; Alcorn, 1995). As formas tradicionais de manuseio do solo procuram também evitar ou minimizar, frequentemente, os efeitos nocivos do aparecimento de pragas e doenças que atacam as plantas (Altieri, 1984).

Os agroecossistemas tradicionais, devidamente enquadrados, poderão tornar-se modelos de desenvolvimento sustentado alternativos à moderna exploração de recursos direccionada para a acumulação de capital ou aos modelos onde predominam as monoculturas e a exploração intensiva de gado (Toledo, 1995).

As investigações etnobotânicas podem incluir o estudo da gestão tradicional dos agroecossistemas e das actividades humanas que influenciam as plantas cultivadas

e a vegetação natural de uma região (Posey & Bálee, 1989). O estudo destes sistemas permite conhecer como o uso das plantas altera as respectivas populações. Este conhecimento tem um interesse imediato em múltiplas acções, nomeadamente, no controlo de infestantes, no desenvolvimento de culturas para terras de uso marginal, na conservação dos recursos genéticos e no desenvolvimento agrícola sustentado (Oldfield & Alcorn, 1987).

Numa região específica, as infestantes associadas a determinadas plantas cultivadas reflectem o tipo de gestão agrícola e de perturbação dos ecossistemas que ocorreram nessa região (Kellman, 1980). Quando um agricultor decide cultivar uma determinada planta, assim como as práticas agrícolas que escolhe para o fazer, influencia todo um conjunto de plantas a jusante dessa decisão. As plantas selvagens (infestantes e não infestantes) ficam então sujeitas a diferentes graus de pressão selectiva que podem conduzi-las ao limiar da extinção, como acontece com a espécie *Linaria ricardoi* Cout., na região de Beja (João Portugal, Escola Superior Agrária de Beja, comunicação pessoal, 2005).

As actividades agrícolas e não agrícolas efectuadas sobre os agroecossistemas perturbam os animais polinizadores, herbívoros e dispersores de frutos e sementes. Estas actividades desestabilizadoras podem alterar o contexto e os agentes selectivos que afectam a dinâmica populacional e a estrutura comunitária das plantas (Alcorn, 1995).

As actividades agrícolas afectam massivamente a dinâmica populacional das plantas; seja através da desflorestação, da drenagem de pântanos, da eliminação de infestantes ou do cultivo e protecção de uma planta específica. O estudo de como as comunidades rurais manipulam uma espécie particular de planta, no contexto de uma perturbação massiva dos ecossistemas, permite ao investigador identificar associações etnobotânicas e compreender o impacto das actividades humanas sobre determinadas espécies ou comunidades de plantas (Bye, 1981; Alcorn, 1984).

A gestão do coberto vegetal afecta a dinâmica do solo e das águas, podendo promover a sua conservação. Contudo, quando existe uma interferência massiva do Homem, pode, inversamente, ser um factor decisivo para a sua erosão e perda (Allen,

1984).

Um dos mais comuns exemplos da perturbação massiva do coberto vegetal induzida pelo homem são os incêndios. Em algumas zonas da Terra ainda persiste um tipo de agricultura de subsistência que se baseia na queima periódicas de zonas florestais para aí se instalarem, durante um curto período, pequenas comunidades agrícolas nómadas.

Em Portugal, existem exemplos recentes da perturbação massiva do coberto vegetal pelo Homem. O mais comum são os incêndios de que os pastores se servem para promover o crescimento de pastos para o gado ovino e caprino, mas as campanhas do trigo durante o Estado Novo também são situações paradigmáticas desta metodologia.

4.2.10. Etnobotânica e Economia Rural

Em algumas comunidades rurais, o valor intrínseco dos bens ainda se sobrepõem ao seu valor económico. Muitos anciãos ainda praticam um sistema de exploração da terra orientado para o autoconsumo, embora parte da produção possa ser para venda em mercados. Em muitas áreas, o agricultor é simultaneamente proprietário e trabalhador rural, utilizando métodos de produção tecnologicamente simples e em que as relações sócio-económicas se desenvolvem dentro de uma estrutura familiar ou comunitária (Toledo, 1995).

Nas regiões rurais, onde se encontra quase todo o conhecimento etnobotânico tradicional, os agroecossistemas ainda satisfazem uma grande parte das necessidades primárias dos agricultores, ou seja, a obtenção de bens é feita entre eles e a natureza e não exclusivamente através da interação com a economia de mercado. Estes agricultores tendem a alcançar um nível de produção que se mantém em equilíbrio com a capacidade regeneradora dos agroecossistemas onde estão integrados (Toledo, 1995).

Os benefícios económicos resultantes do uso, venda e manutenção das plantas é cada vez mais uma questão prioritária, à medida que os investigadores estudam os benefícios que advêm da conservação da biodiversidade. O exemplo clássico desta prática é a comercialização das sementes da castanha-do-Pará, um recurso florestal proveniente da floresta amazónica e em que toda a produção provém de árvores selvagens (Peres *et al.*, 2003).

4.2.11. Etnobotânica e Arqueologia

Os estudos arqueobotânicos podem ser particularmente úteis na compreensão da história da domesticação das plantas. A etnobotânica pode ser aplicada aos estudos de ecologia humana, em especial em paleoetnobotânica e arqueobotânica, através dos quais se podem elucidar as relações ecológicas desenvolvidas por comunidades já extintas. Ao estudarem o impacto humano sobre o ambiente físico e biológico que rodeava as comunidades humanas já desaparecidas e, simultaneamente, reconstruírem as suas condições sociais e culturais, os arqueólogos

mais não fazem que estudar as relações estabelecidas entre o Homem e as Plantas (Dimbleby, 1978; Ford, 1979).

A interpretação dos dados obtidos a partir de estações arqueológicas é feita, frequentemente, tendo por base o resultados de estudos etnobotânicos contemporâneos. Os dados botânicos têm sido sustentáculos de teorias interpretativas sobre a história económica e social, assim como sobre a riqueza de determinadas culturas. A estrutura e os métodos da arqueologia contextual, descrita por Butzer (1982), são muito semelhantes aos da moderna etnobotânica. Os arqueólogos estabelecem conexões entre artefactos isolados manufacturados por antigas culturas, de modo a inferirem as relações estabelecidas entre os sistemas naturais e os sistemas sociais e assim compreenderem o ecossistema humano que se define a partir da relação sistémica entre ambos (Butzer, 1982).

A metodologia etnobotânica não utiliza os dados recolhidos para reconstruir um ambiente estático isolado no tempo, mas sim para reconstruir a dinâmica das relações intrínsecas entre os homens e as plantas e as suas consequências ecológicas (Folan *et al.*, 1979; Pearsall, 1983).

4.2.12. Etnoecologia

As sociedades pré-industriais praticavam uma *ecologia aplicada* e o conhecimento que detinham provinha dos sistemas de agricultura de subsistência herdados dos seus antepassados, nos quais a gestão tradicional dos recursos vegetais não cultivados correspondia, de facto, à conservação desses mesmos recursos (Gordon, 1982).

Quando um investigador etnobotânico estuda o uso de uma planta específica, as razões para o seu uso, a integração dessa planta no agroecossistema, a evolução das interacções Homem-Planta, os mercados, a dinâmica do conhecimento vegetal ou os diferentes métodos criados para classificar as plantas, está a contribuir para elucidar questões centrais da ecologia humana. A ecologia humana e a antropologia ecológica estudam a adaptação do Homem ao ambiente biológico, físico e social que o rodeia, através do uso do conhecimento e da cultura (Bennett, 1976; Orlove, 1980).

Se a pesquisa etnobotânica for conduzida com uma forte componente antropológica, que contextualize os estudos, os resultados obtidos podem ser utilizados como uma estrutura em redor da qual estudos de outra índole podem ser integrados, nomeadamente estudos económicos, sociais ou antropológicos. A etnobotânica pode obviar algumas lacunas dos estudos de antropologia ecológica, quando estes não diferenciam importantes elementos do ecossistema no qual se integram as comunidades rurais que estão a ser estudadas (Alcorn, 1995).

Ao fornecer dados sobre o ecossistema que se encontra sob estudo antropológico, os investigadores etnobotânicos podem contribuir para uma mais sofisticada análise das relações ecológicas humanas criadas nesse ecossistema. Ao providenciar dados sobre as pessoas que habitam nesses ecossistemas, os antropólogos podem, por sua vez, permitir uma mais completa compreensão dos dados etnobotânicos e da sua dinâmica. A informação antropológica foi utilizada para compreender como os sistemas sociais e ideológicos afectaram a evolução e a manutenção, sob cultivo, de determinadas espécies de plantas, à medida que a antropologia adquire uma importância crescente nos estudos sobre a dinâmica rural (Brush *et al.*, 1981; Boster, 1984).

A conservação dos recursos vegetais é uma área para a qual os inquéritos etnobotânicos podem contribuir decisivamente; identificando formas de ecologia adaptativa através do estudo das práticas de gestão tradicional dos agroecossistemas e deste modo promover uma exploração sustentada dos recursos (Hanks, 1984).

No futuro, os estudos etnobotânicos terão, certamente, um maior enfoque ecológico. Os registos das informações etnobotânicas *versus* ecológicas são longos e apenas proveitosos quando se compreende a cultura que se está a estudar e a relação das plantas com a comunidade biológica circundante e não apenas as plantas isoladamente. Os estudos etnobotânicos que têm providenciado mais informação ecológica são aqueles que se desenvolvem a longo prazo e com uma matriz multidisciplinar (Prance, 1995).

Os estudos etnobotânicos e outros com eles relacionados, como os estudos

etnozoológicos e os estudos etnoedáficos, converter-se-ão, no futuro, em disciplinas que procurarão novas opções tecnológicas, dentro de uma futura área de ecotecnologia.

4.2.13. Etnobotânica e Planificação do Desenvolvimento Rural

O conhecimento etnobotânico pode ser importante para a estruturação de políticas e planificação de projectos destinados à resolução de problemas locais ou regionais.

Os políticos começam a ser sensíveis e a respeitar o conhecimento tradicional, à medida que aumenta o interesse pelas metodologias tradicionais de gestão dos ecossistemas, integrando zonas intervencionadas e zonas selvagens (Caballero, 1979).

Nestes sistemas integrados podem estar potenciais respostas para a resolução de dilemas, como integrar o desenvolvimento económico com a conservação da biodiversidade, a auto-suficiência alimentar e a agricultura sustentada (Daly & Cobb, 1989).

Historicamente, as organizações comunitárias locais regularam o acesso aos recursos biológicos comuns e assim mediaram uma parte das relações etnobotânicas da comunidade. À medida que as vozes das comunidades locais tradicionais, estejam no Brasil, na Índia ou em Portugal, encontrarem eco nos meios de comunicação social, as investigações etnobotânicas terão uma relevância política crescente.

O conhecimento dos recursos e das metodologias bem sucedidas de gestão dos agroecossistemas proporciona informação inestimável sobre a adaptabilidade das comunidades. A etnobotânica pode responder a questões relativas à preparação e às consequências das mudanças efectuadas nas comunidades rurais devidas a decisões políticas superiores (Alcorn, 1995).

As investigações etnobotânicas podem auxiliar os decisores políticos traduzindo-lhe as complexidades das relações Homem-Plantas existentes nas comunidades rurais tradicionais e, deste modo, facilitar uma decisão política mais adequada aos interesses locais de desenvolvimento. Os resultados obtidos podem ser

utilizados para documentar o impacto negativo de políticas de desenvolvimento inadequadas, permitindo que os decisores prevejam os efeitos, sobre as comunidades e o meio ambiente, das novas políticas e possam formular programas que permitam ultrapassar os efeitos negativos das já executadas. A compreensão dos dados etnobotânicos e das questões relativas à ecologia humanas são pré-requisitos necessários a uma estruturada planificação de qualquer projecto de desenvolvimento rural (Broskenshaw *et al.*, 1980).

Os investigadores etnobotânicos podem actuar como intermediários privilegiados entre os políticos ou grupos económicos e a comunidade na qual desenvolvem os seus estudos. O paradigma desta situação foram as actividades desenvolvidas pelo investigador norte-americano Gary Nabhan (1982). Este estudioso fundou a organização *Native Seeds*, com o objectivo de evitar o desaparecimento de cultivares tradicionalmente utilizados pelos índios e que se encontravam em perigo crítico de extinção. Para além desta acção concreta de protecção do património genético em risco e da concomitante salvaguarda do conhecimento cultural a ele associado, Gary Nabhan também serviu como interlocutor entre os nativos e a comunidade científica que partilhava as suas preocupações.

O investigador etnobotânico pode promover o diálogo entre as culturas rurais tradicionais e a moderna cultura urbana ocidental, influenciando o *modus operandi* utilizado nas negociações que ambas, periodicamente, estabelecem e contribuem, também, para evitar o iminente *fim da natureza* (McKibben, 1989).

4.2.14. Sócio-etnobotânica

Os investigadores etnobotânicos vêem-se, frequentemente, confrontados com questões de índole ética, como a da neutralidade política do trabalho científico, ou seja, a questão de saber se as conclusões da sua investigação e o conhecimento produzido pode ser colocado acima dos interesses dos países e das suas questões sociais e económicas (Rose & Rose, 1980).

Na sua origem, as investigações botânicas foram actividades honrosas, em alguns casos quase heróicas, que contribuíram para o progresso e o bem estar da

humanidade, como foram os casos das investigações botânicas dos séculos XVIII e XIX. Todavia, à medida que o capitalismo acentuou o processo de privatização e comercialização dos bens, as novas descobertas botânicas ficaram aprisionadas aos interesses económicos dos países ou de alguns dos seus sectores sociais e económicos (Toledo, 1995). Um exemplo desta situação foram as explorações botânicas imperiais patrocinadas pelo governo inglês durante o século XIX (Brockway, 2002).

Neste processo, estabelece-se um conjunto de mecanismos comerciais entre os investigadores e os utilizadores das novas matérias-primas vegetais descobertas durante as investigações, de modo que os benefícios universais das investigações etnobotânicas são hoje quase uma utopia. Como consequência dos processos actuais de monopolização e gestão multinacional do capital sobre o qual se construiu a nossa moderna sociedade ocidental, uma grande parte das indústrias que utilizam as matérias-primas vegetais converte-as em produtos comerciais, cuja comercialização e distribuição permanece regulada por patentes e circuitos legais, e o consumo dos quais depende da capacidade económica dos consumidores. A indústria farmacêutica é o paradigma desta situação, na qual os países industrializados são os principais consumidores dos seus produtos, por oposição aos países em vias de desenvolvimento que são os principais fornecedores de matérias-primas vegetais, mas que não têm recursos económicos para adquirir os produtos finais. O mesmo padrão de desigualdade ocorre entre as classes sociais de qualquer país, no qual as classes com menores recursos vêem seriamente afectada a sua capacidade para adquirir medicamentos. Situações semelhantes ocorrem na indústria alimentar e na produção de sementes, que são dominadas por multinacionais (Mooney, 1979; Toledo, 1995).

Uma abordagem mais formal e académica dos estudos etnobotânicos pode correr o risco de considerar os informantes e as plantas meros objectos de estudo, estabelecendo entre o investigador e o seu interlocutor uma relação assimétrica que resulta do contacto entre uma cultura urbana dominante e uma cultura rural no ocaso, que usa o conhecimento tradicional como forma de resistência. Para muitos investigadores, o futuro das comunidades estudadas permanece fora do seu interesse e do seu universo de conhecimento. Nos estudos ortodoxos de etnobotânica, os informantes são, primariamente, fornecedores de matérias-primas e de novas estruturas cognitivas e antropológicas. Por esta razão, algumas investigações

etnobotânicas negam aos informantes a dupla condição de objectos da história contemporânea e, simultaneamente, cidadãos do mundo (Toledo, 1995).

4.2.15. Etnobotânica e Direitos Cívicos

A ligação das actividades etnobotânicas com a luta pelos direitos cívicos nasceu no México, durante os anos setenta do século XX e teve origem nas condições políticas específicas daquele país latino-americano. Foi uma reacção académica às metodologias utilizadas pelos investigadores anglo-saxónicos que, durante esse período, desenvolviam trabalhos de campo no México (Caballero, 1979; Toledo, 1995).

Nos países em desenvolvimento da América Latina, África e Ásia, a etnobotânica pode ser um instrumento de resistência cultural e cívica contra as acções persecutórias que os governos despóticos infligem, periodicamente, às populações nativas.

4.2.16. Etnobotânica *versus* Fitoantropologia

Segundo Sensarma & Ghosh (1995), embora a etnobotânica e a fitoantropologia possam parecer sinónimos, não o são. A etnobotânica estuda as plantas utilizadas pelos Homens, incluindo áreas como o estudo das plantas aromáticas e perfumes, a etnotaxonomia, a farmacoetnobotânica, a arqueoetnobotânica, a agroetnobotânica, a etnotoxicologia e algumas áreas da educação e da cultura científica. A fitoantropologia estuda a extensão das semelhanças e diferenças das respostas de várias comunidades humanas às plantas que as rodeiam. Estes estudos têm particular importância em áreas onde comunidades humanas distintas coabitam e têm respostas culturais muito divergentes em relação às plantas. Os investigadores procuram saber se tais divergências se devem a diferentes crenças religiosas, tabus sociais, preconceitos ou, inclusivamente, à falta de contacto entre as comunidade. As respostas a estas e outras questões podem auxiliar o investigador a compreender a evolução cultural das várias comunidades.

4.2.17. Etnobotânica no Mundo

No presente, desenvolvem-se estudos etnobotânicos em todas as regiões do planeta. Na Índia, e em outras zonas da Ásia, os estudos centram-se no registo e na documentação do conhecimento tradicional referente às plantas medicinais; em África, o conhecimento agrícola tradicional é progressivamente incorporado nos programas de desenvolvimento local; na Austrália, os métodos ancestrais de gestão da vegetação recebem um crescente apoio por parte da comunidade científica. Contudo, uma parte significativa dos estudos etnobotânicos (cerca de 40%) são desenvolvidos no Novo Mundo; o que confirma uma longa tradição iniciada por Colombo, quando este registou o uso do tabaco pelos povos que habitavam as Caraíbas. Em épocas mais recentes, os estudos de Spruce na Amazónia, a cunhagem da palavra *etnobotânica* por Harshberger e os estudos clássicos de Schultes nos Andes, confirmaram essa tradição (Cotton, 1996).

No continente australiano, os estudos etnobotânicos formais iniciaram-se no último quartel do século XIX, com a publicação de uma dissertação sobre a etnofarmacologia de algumas espécies do género *Duboisia*, apresentada por Joseph Bancroft à Queensland Philosophical Society (Bancroft, 1878).

No subcontinente indiano, as publicações científicas resultantes de trabalhos etnobotânicos intensificaram-se a partir dos anos vinte do século passado, à medida que o interesse pela medicina tradicional foi aumentando dentro da comunidade científica. Actualmente, os estudos etnobotânicos incluem não só as plantas medicinais, mas também outras áreas, como a representação das plantas na arte e a gestão tradicional dos ecossistemas rurais (Jain, 1994).

Em África, a investigação etnobotânica tem privilegiado o estudo da gestão tradicional da terra, das plantas cultivadas e selvagens, de que é exemplo a obra *Indigenous Agricultural Revolution: Ecology and Food Production in West Africa* (1985) de Paul Richards, na qual se demonstra que mesmo depois da “Revolução Verde”, levada para África pelos europeus, muitas das inovações agrícolas locais ainda se baseiam nas boas práticas agrícolas tradicionais.

4.2.18. Etnobotânica na Europa

A etnobotânica é uma área académica onde predominam os investigadores norte-americanos, embora a contribuição europeia também tenha sido relevante, em especial nas áreas da etnofarmacologia e da paleoetnobotânica. Os estudos de proto-etnofarmacologia tiveram origem nos primórdios da civilização europeia, com as obras de autores gregos e romanos e a farmacognosia das plantas europeias esteve na origem da moderna ciência farmacológica ocidental. Os estudos de paleoetnobotânica iniciaram-se no final do século XIX, no Norte da Europa, em especial na Noruega e na Dinamarca. Em 1937, o químico suíço Fritz Zetzsche identifica a esporopolenina, o polímero responsável pela estabilidade dos grãos de pólen, e os investigadores utilizam os vestígios fósseis de pólen para uma mais completa interpretação dos dados arqueológicos, nomeadamente, no estudo dos efeitos da acção do homem sobre a vegetação (Cotton, 1996).

O estudo da botânica económica e da etnobotânica *per se* tem aumentado na Europa, resultado disso é a implementação de cursos de botânica económica na Universidade de Leiden (Holanda) e no Instituto Politécnico de Beja e do curso de Mestrado em Etnobotânica leccionado pela Universidade de Kent, Canterbury (Reino Unido).

4.2.19. Etnobotânica na Península Ibérica

Em Portugal, os estudos de etnobotânica, autónomos e não integrados dentro de outros estudos de natureza etnográfica ou botânica, são recentes. O mesmo sucedendo em outras regiões europeias, nomeadamente em Espanha, onde esta área científica se vem afirmando desde meados da década de oitenta do século XX, culminando com a organização do I Congresso Internacional de Etnobotânica, em 1992, na cidade de Córdoba e com a institucionalização do Grupo de Etnobotânicos Espanhóis, em 1993.

4.2.19.1. Etnobotânica em Espanha

A obra mais paradigmática de etnobotânica espanhola é o tratado clássico sobre plantas medicinais e aromáticas (*Plantas Medicinales-El Dioscórides Renovado*) escrito por Pio Font-Quer e editado em 1961 (Font-Quer, 2003). Este académico desenvolveu as suas actividades na cidade de Barcelona, onde fundou o Instituto Botânico e escreveu a sua *opus magnum* que contém milhares de referências aos usos tradicionais das plantas na Península Ibérica.

Nos últimos vinte anos, o número de publicações na área da etnobotânica tem aumentado significativamente. Existem vários grupos a desenvolver actividades nesta área, nomeadamente os coordenados por Ramón Morales e Emílio Blanco (Real Jardim Botânico de Madrid), Diego Rivera e Concepción Obón (Universidade de Murcia) e Esteban Hernández Bermejo (Universidade de Córdoba).

Os botânicos do Real Jardim Botânico de Madrid têm compilado dados sobre os usos tradicionais das plantas em distintas áreas do reino espanhol, nomeadamente: Cantábria, Extremadura, Galiza, Madrid, Guadalajara, Segóvia e, recentemente, iniciaram trabalhos de índole etnobotânica na região de Bragança.

Em Córdoba, integrado no programa de comemorações da viagem de Cristóvão Colombo ao Novo Mundo, foi inaugurado, em 1992, no jardim botânico da universidade, um museu de etnobotânica, único em toda a Península Ibérica. Este museu é composto por três salas de exposições permanentes, nas quais se apresentam

as diferentes modalidades de interação Homem-Plantas mediante uma grande variedade de artefactos provenientes de recolhas etnobotânicas contemporâneas, peças de museu, painéis interactivos, documentação gráfica, terminando com uma reflexão sobre a conservação da biodiversidade e das múltiplas manifestações da heterogeneidade cultural humana.

4.2.19.2. Etnobotânica em Portugal

Em Portugal, a Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro tem desenvolvido um conjunto de acções de formação e de reuniões científicas, como o Curso Livre de Etnobotânica (2001) e as Jornadas de Etnobotânica (2004), que visam criar um *corpus* científico nacional que promova os estudos de etnobotânica e de botânica económica em Portugal.

Os projectos de etnobotânica desenvolvidos no nosso país, co-financiados por fundos europeus, são desenvolvidos na área das plantas medicinais e aromáticas e no desenvolvimento de práticas de agricultura sustentada, nomeadamente de agricultura biológica. Os estudos centrados na inventariação e análise dos usos tradicionais das plantas numa região específica são muito raros.

A inexistência de uma associação formal de investigadores que possa promover estudos etnobotânicos e iniciativas subsidiárias, para além de estimular carreiras científicas nesta área, tem, porventura, retardado o aparecimento de um número superior de trabalhos sobre etnobotânica portuguesa.

4.2.20. Etnobotânica na Formação Académica

Desde meados do século XIX até ao presente, a comunidade científica norte-americana têm estado na vanguarda dos estudos etnobotânicos. No mesmo ano em que J. Harshberger cunhou a palavra etnobotânica (1895), Colville publicou a obra *Directions for Collecting Specimens and Information Illustrating Aboriginal Uses of Plants*. No ano seguinte, o antropólogo Walter Fewkes introduz a etnobotânica nos estudos antropológicos, realçando a importância da etimologia dos nomes das plantas dentro de algumas comunidades índias norte-americanas. Em 1900, a primeira tese de

doutoramento em etnobotânica *The Ethno-botany of the Coahuilla Indians of Southern California* foi defendida, com êxito, por David Barrows, na Universidade de Chicago. Entre as décadas de trinta e cinquenta, E. F. Castetter, na Universidade do Novo México, orientou um programa de estudos pós-graduados em etnobotânica. No período que se seguiu à Segunda Guerra Mundial, o número de publicações sobre etnobotânica aumentou, acompanhando as evoluções sociais e científicas que agitaram o mundo acadêmico. Em 1981 foi publicado o primeiro número da revista *Journal of Ethnobiology*, editado pela recém criada *American Society of Ethnobiology*. No presente, existem dezenas de cursos de pré e pós graduação em etnobotânica, desenvolvendo-se, simultaneamente, inúmeros projectos científicos sobre a aplicação prática do conhecimento botânico tradicional (Cotton, 1996).

Nas últimas décadas do século XX, o número de acadêmicos interessados pelos estudos etnobotânicos aumentou, no entanto, ao contrário de muitas outras ciências naturais, em que o ênfase é dado à crescente especialização, o investigador etnobotânico depende da sua capacidade de compreender e dominar um conjunto de matérias fora das tradicionais áreas das ciências naturais. O investigador etnobotânico tem de ter a capacidade de observar o *quadro completo* das relações Homem-Plantas e, como tal, não lhe é suficiente dominar apenas a botânica sistemática, mas terá que conhecer e compreender conteúdos e metodologias de antropologia cultural, história, geografia e outras áreas subsidiárias do seu trabalho (Anderson, 1995).

A etnobotânica não se tornou ainda uma disciplina em que os investigadores se encontrem de alguma forma prisioneiros de uma linguagem científica e técnica ininteligível para o exterior. Os investigadores altamente especializados são, por vezes, incapazes de comunicar com outros que se situem fora da sua área de especialização, porque, estes últimos, não dominam ou não utilizam uma linguagem científica comum. Os investigadores etnobotânicos podem utilizar a sua formação para promover a comunicação entre disciplinas, trabalhando fora do sistema restritivo das limitações impostas pela formação académica altamente especializada (Anderson, 1995).

As disciplinas académicas correspondem a uma artificial divisão do conhecimento e da experiência, para um mais fácil e conveniente estudo e

investigação. A etnobotânica é uma disciplina que, por excelência, nos recorda o carácter universal e uno do conhecimento e pode ser um valioso instrumento metodológico para produzir resultados mais compreensíveis num tempo mais reduzido. Considerando a elevada taxa de aculturação a que muitas sociedades rurais estão sujeitas, a redução do tempo na obtenção de registos científicos pode ser fundamental para preservar algum conhecimento tradicional, evitando-se, assim, a sua total erosão (Anderson, 1995).

4.2.21. Organizações Internacionais (Etnobiologia)

A institucionalização de uma área científica inicia-se, em geral, com a formação de sociedades científicas que reúnem investigadores interessados na partilha de conhecimentos e experiências dentro dessa mesma área. Sendo esta uma condição *sine qua non* para o desenvolvimento e a consolidação do conhecimento científico.

Na área de etnobiologia, particularmente da etnobotânica, existem associações nacionais nas regiões onde existe uma maior tradição de estudos etnobotânicos, de que são exemplos: *Society of Ethnobiology* (Estados Unidos da América); *Sociedade Brasileira de Etnobiologia e Etnoecologia* (Brasil); *Asociación Etnobiológica Mexicana* (México) e a *Indian Society of Ethnobotany* (Índia).

No Verão de 1988, na cidade brasileira de Belém, durante o primeiro congresso internacional de etnobiologia, os participantes decidiram criar a *International Society of Ethnobiology* que, actualmente, é a mais importante organização internacional nesta área científica. Este primeiro congresso contou com a presença de 600 delegados de 35 países, que, no final, emitiram uma declaração conhecida como a *Declaração de Belém (Anexo I)*. Esta declaração contém um conjunto de princípios e objectivos orientadores da *praxis* etnobiológica.

A *International Society of Ethnobiology (ISE)* reúne estudiosos que procuram compreender as relações, passadas e presentes, estabelecidas entre as sociedades humanas e as plantas ou os animais. Tentam descodificar o conhecimento etnobiológico que se encontra subjacente ao modo como as comunidades tradicionais percebem e gerem os recursos biológicos que as rodeiam.

A *Society of Ethnobiology* é uma organização científica sediada nos Estados Unidos da América, que tem objectivos similares à *International Society of Ethnobiology*. Realiza conferência anuais nos EUA, excepcionalmente no México e no Canadá, e edita a revista *Journal of Ethnobiology*, uma publicação semestral que apresenta resultados de investigações desenvolvidas nas áreas da etnobotânica, etnozootologia e etnogeologia.

Existem sociedade científicas internacionais que se dedicam a áreas específicas, dentro dos estudos etnobiológicos, onde o potencial económico resultante dos estudos é mais elevado, como, por exemplo, a *International Society for Ethnopharmacology*, que edita o *Journal of Ethnopharmacology* e se dedica ao estudo do efeito farmacológico das plantas, animais, fungos, microrganismos e minerais utilizados pelas comunidades tradicionais.

4.2.22. Etnobotânica Aplicada (Caso-Estudo *Plants & People*)

No início da década de noventa do século XX, três organizações internacionais, a Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO), os Reais Jardins Botânicos de *Kew* e o Fundo Mundial para a Vida Selvagem (WWF), estabeleceram um importante e ambicioso programa internacional de etnobotânica aplicada: o programa *Plants and People*.

O programa foi desenvolvido ao longo de doze anos (1992-2004) em quatro áreas: África (Quênia e Uganda), Ásia (Nepal e Paquistão), Oceânia (Fiji, Papua Nova - Guiné) e um outro subprograma multirregional. Durante este período foram editadas dezenas de obras (manuais, boletins, artigos) e material audiovisual, com o propósito de treinar investigadores etnobotânicos, desenvolver *curricula* em instituições de ensino superior, para além de identificar e promover as metodologias de estudo etnobotânico mais adequadas.

Este estudo visava registar e conservar o conhecimento etnobotânico das comunidades rurais de áreas onde não tinham sido desenvolvidos estudos etnobotânicos e onde o perigo de erosão cultural era muito elevado.

O trabalho foi desenvolvido em colaboração com as populações locais, pois um dos objectivos fundamentais desta iniciativa era o de promover a colaboração das comunidades nas questões da conservação da biodiversidade e encontrar um balanço entre o desenvolvimento e a conservação.

Este programa foi, simultaneamente, uma iniciativa de combate à pobreza, porque nos países em desenvolvimento os grupos sociais desfavorecidos são aqueles que se encontram mais dependentes dos fito-recursos. Estes últimos, são fundamentais para a sua alimentação e constituem também um factor de segurança social, pois fornecem-lhes combustível, matérias-primas para construção de habitações, objectos de uso quotidiano, plantas medicinais, substâncias corantes, fibras, entre outros recursos.

Embora o projecto tenha terminado em 2004, a obra continua com a génese de outros programas com metodologias e objectivos homólogos, como é o caso da *Global Diversity Foundation*, criada por Gary Martin, um dos impulsionadores deste programa.

4.2.23. Redes de Conhecimento Etnobotânico

Os encontros internacionais de botânica e de etnobiologia são fóruns onde a necessidade de implementar redes, para troca de informação actualizada e discussão de metodologias apropriadas, tem sido amplamente discutida. Actualmente, existem várias redes *online*:

- 1 *Ethnobotany Students Network*, instituída pela *Economic Botany Society* após o *XVI International Botanical Congress (St. Louis, 1999)*;
- 2 *Working Group on European Ethnoecology and European Indigenous Knowledge*, sediada na *Universität für Bodenkultur Wien*, Viena (Áustria), cuja génese remonta *Third Congress of Ethnobotany* (Nápoles, 2001);
- 3 *Ethnobiology of Europe*, criada após o *IX International Congress of the*

International Society of Ethnobiology, realizado na *University of Kent, Canterbury* (Cantuária, 2004);

- 4 *International Indigenous Knowledge Network*, gerida pelo *Centre for International Research and Advisory Networks*, sediado na Holanda.

4.2.24. Etnobotânica e Cultura Científica

A elite cultural ocidental, geradora da moderna cultura urbana, encontra-se, frequentemente, alienada da natureza e o investigador etnobotânico pode estabelecer a ligação entre ela e os detentores dos milenares saberes tradicionais.

As últimas décadas têm proporcionado, aos etnobotânicos, vastas oportunidades de comunicar com públicos não especializados sobre as actividades que desenvolvem e os resultados que obtêm. O investigador etnobotânico encontra-se numa situação privilegiada para poder actuar como um elemento de ligação e de comunicação entre a comunidade científica e o público ávido de conhecimentos científicos. Quando o público partilha as preocupações e os interesses da comunidade científica no que respeita às questões de conservação do património natural e cultural, mais facilmente este se financia, estuda e conserva (Schmidt, 1995).

4.2.25. Futuro da Etnobotânica

Os últimos quarenta anos assistiram a uma expansão e diversificação dos estudos etnobotânicos. Durante este período, a etnobotânica tornou-se uma área verdadeiramente multidisciplinar. Este é um dos aspectos futuros mais importantes da etnobotânica - a manutenção e o aprofundamento de estreitas relações de trabalho com outras ciências (Prance, 1995).

As áreas e as linhas de investigação que, previsivelmente, continuarão a estimular o aumento e a diversidade de estudos etnobotânicos futuros são:

1 Etnoecologia

Conhecimento tradicional sobre a fenologia das plantas;
Adaptações e interações com outros organismos;
Impacto ambiental da gestão tradicional dos recursos vegetais.

2 Agricultura Tradicional

Conhecimento tradicional sobre as variedades locais;
Impacto ambiental da selecção de plantas agrícolas e sua gestão.

3 Etnobotânica Cognitiva

Percepção tradicional do mundo natural (análise simbólica dos rituais e crenças) e suas consequências ecológicas;

Sistemas de organização do conhecimento tradicional (etnotaxonomia).

4 Cultura Material

Conhecimento e uso tradicional das plantas e seus produtos na arte e tecnologias tradicionais.

5 Fitoquímica tradicional

Conhecimento e uso tradicional dos metabolitos secundários das plantas (etnofarmacologia, controlo de pragas, etc.).

6 Paleoetnobotânica

Estudo das interações desenvolvidas entre culturas humanas extintas e as plantas, através da análise de vestígios arqueológicos.

O crescente interesse pela etnobotânica é devido, pelo menos parcialmente, à mudança de atitude em relação às culturas tradicionais. Desde meados do século XX, quando a cultura associada às comunidades rurais pareceu estar em risco de desaparecer, os meios académicos lançaram uma operação de *resgate antropológico* (Burch & Ellanna, 1994) para registar e conservar parte do conhecimento tradicional. Desde então, um número crescente de investigadores começou a compreender o valor prático e académico dos conhecimentos etnobotânicos e sua importância para a conservação da diversidade biológica e cultural (Cotton, 1996).

A catalogação de dados, tal como é feita pelos estudos de etnobotânica, integra a metodologia fundamental das ciências biológicas. Sem este tipo de informação sobre a interação Homem-Plantas, esta ciência não poderia progredir para outras áreas que irão caracterizar a etnobotânica no futuro. Quando consideramos a comunidade humana no seu conjunto, com a sua diversidade cultural, compreendemos que esta catalogação ainda se encontra muito incompleta. Em algumas regiões da Terra, o conhecimento etnobotânico construído ao longo de milénios perde-se ou descontextualiza-se no tempo de uma a duas gerações. Os investigadores não podem

registrar dados etnobotânicos quando os grupos tradicionais estão culturalmente extintos ou se encontram fortemente aculturados. Algumas plantas que os índios da Amazônia, os Bosquímanos africanos ou os Papuas utilizam podem perder-se definitivamente, e esta é uma perda para toda a humanidade, se não se registarem os dados técnicos relativos ao seu cultivo e processamento. Os resultados económicos da destruição de muitos ecossistemas são ruinosos. Os paradigmas desta situação encontram-se nos pastos abandonados que ladeiam a Estrada Transamazônica, nos solos arruinados da África Central ou na desflorestação da Malásia. Antes da intervenção da civilização ocidental, uma quantidade superior de comunidades habitava estes ecossistemas com poucos ou nenhum dano ambiental (Prance, 1995).

4.3. Botânica Económica

Quando nos referimos a Botânica Económica, utilizamos o adjectivo económica no sentido utilitário e não no sentido de lucro ou ganho económico.

Segundo Ford (1978), etnobotânica é botânica económica se praticada por botânicos, ou é etnociência, se praticada por etnólogos. No primeiro caso, a disciplina orienta-se para a procura de novos recursos e matérias-primas para as sociedades ocidentais, no segundo caso é um instrumento para a compreensão da cultura material.

Heiser (1986) propõe que a botânica económica seja considerada uma subdivisão da etnobotânica que estuda as plantas com interesse económico, opinião que não é partilhada pela generalidade dos autores, que consideram a etnobotânica como uma área específica dentro da botânica económica.

Todas as plantas são úteis, mesmo que a sua utilidade possa não ser identificada de imediato, como, por exemplo, as infestantes, pois elas auxiliam o processo de estabilização dos solos contra a erosão, podem abrigar polinizadores benéficos e mesmo providenciar matérias-primas para a medicina tradicional, entre outros usos potenciais. A filosofia do botânico deverá ser a de encontrar sempre o melhor das plantas (Wickens, 2001).

Em algumas regiões, os estudos etnobotânicos desenvolvidos com as

sociedades rurais estão a ser substituídos por estudos de botânica económica à medida que as sociedades não industrializadas se aproximam dos modelos ocidentais de desenvolvimento, assentes no capitalismo e na primazia do percurso individual (Wickens, 2001).

A botânica económica é, por excelência, uma área científica multidisciplinar, que embora alicerçada na sistemática, inclui também conteúdos classicamente ligados a outras áreas, como a ecologia, a etimologia, a arqueologia e a antropologia (Shery, 1972).

O moderno investigador de botânica económica, assim como o investigador que desenvolva estudos na área da etnobotânica, deve seguir uma aproximação holística nas suas investigações. Deverá desenvolver uma visão global do conjunto vegetal e humano nas suas diferentes dimensões. As metodologias desenvolvidas para estas áreas científicas obrigam a uma necessária simbiose de conteúdos e metodologias classicamente associados a disciplinas muito diversas.

4.3.1. Botânica Económica no Período Colonial

Na Idade Moderna, quando se iniciaram e estabeleceram as viagens de exploração comercial entre o Velho e o Novo Mundo, e mais tarde, quando, sob os auspícios das correntes humanistas, a Europa do século XVIII iniciou as viagens de exploração científica, os estudos botânicos estavam ligados e eram legitimados por motivações imperiais. Os exploradores dirigiam-se para locais ocupados por grupos culturalmente distintos dos europeus e as plantas aí recolhidas eram utilizadas comercialmente pelas potências comerciais europeias (Brockway, 2002).

Na Europa, as mesmas plantas foram cultivadas ao longo de milhares de anos e apenas no período pós-Renascimento se introduziram novas espécies como a batata, o pimento, o tomate ou o tabaco. A dependência europeia de produtos tropicais só raras vezes tem sido revertida, como foi o caso do cultivo de beterraba açucareira em França, durante o período napoleónico, para tentar ultrapassar a escassez de açúcar imposta pelo bloqueio continental decretado aos ingleses. São raras as introduções de novas plantas na cultura europeia, embora se registem algumas excepções, como no

caso de algumas fruteiras (*Actinidia chinensis* Planch.) ou das oleaginosas. Estas introduções resultam do excesso de produção de algumas culturas tradicionais e da necessidade de procurar plantas produtoras de matérias-primas vegetais das quais a Europa seja deficitária (Levetin & McMahon, 2005).

O interesse dos estudos de botânica económica e de etnobotânica foi modulado pelas condições sócio-económicas das potências imperiais que, no passado, aspiraram a dominar e monopolizar o comércio internacional. Frequentemente, o desenvolvimento de uma colónia específica estava dependente de estratégias comerciais definidas por interesses ligados ao poder administrante e não tinha em consideração as necessidades das populações autóctones. A procura de plantas que promovessem o desenvolvimento de uma região estava sob orientação de uma rede de jardins botânicos coloniais, cujo expoente máximo se encontra na rede de jardins e institutos botânicos criada pelo império britânico, para gerir os seus interesses comerciais (McCracken, 1997).

Em algumas colónias, como, por exemplo, na Austrália, o preconceito racial em relação aos aborígenes era tão elevado, que os colonizados rejeitaram qualquer interesse pela flora local, não incluindo qualquer planta nativa na sua dieta, embora algumas plantas, segundo estudos recentes, sejam nutritivamente mais ricas do que as introduzidas pelos europeus. Na área da botânica económica, a contribuição da Austrália foi particularmente importante a nível da silvicultura, nomeadamente, no que se refere às plantas do género *Eucalyptus* (Cotton, 1996).

A introdução ou a transferência de plantas com elevado interesse económico, dentro dos impérios coloniais, teve como objectivo proporcionar um fornecimento constante de matérias-primas às potências colonizadoras, em especial ao Reino Unido e à República Francesa, mas também a Portugal e à Alemanha. A importância colonial da Alemanha, crescente no final do século XIX, termina, abruptamente, com a sua derrota no final da I Guerra Mundial. As colónias alemãs passam para a administração da Sociedade das Nações e esta, posteriormente, entrega-as, sob a forma de Mandatos, a outras potências coloniais.

Durante o século XIX, a introdução da árvore-da-borracha [*Hevea brasiliensis* (Willd. ex A. Juss.) Müll. Arg.] e da quineira (*Cinchona calisaya* Wedd.) no Sudeste

Asiático, e do sisal (*Agave sisalana* Perrine) na África Ocidental Alemã, são exemplos clássicos de como a migração artificial das plantas pode provocar o colapso de economias que, repentinamente, se vêem privadas dos seus recursos naturais - a Bolívia (*Cinchona*), o Brasil (*Hevea*) e o México (*Agave*) - para permitir o aparecimento de uma nova ordem económica e política mundial. A estes exemplos podem juntar-se outros de menor impacto, como o caso do cacau no arquipélago de São Tomé e Príncipe ou da baunilha na ilha de Madagáscar (Brockway, 2002).

4.3.2. Botânica Económica no Período Pós-Colonial

A exploração comercial das colónias baseava-se na produção e exportação de produtos vegetais necessários aos interesses da potência colonizadora, servindo as colónias como produtoras de matérias-primas e, simultaneamente, mercados para os produtos transformados produzidos nas metrópoles. Após a independência e a necessária adaptação aos mercados internacionais, alguns dos novos países emergentes investiram mais nos seus recursos naturais do que na importação de tecnologias onerosas ou de plantas menos adequadas às suas condições naturais. Um exemplo desta política foi a chamada Revolução Verde implementada pela União Indiana (Leaf, 1983).

No período imediato à descolonização (1950-1980), as colónias africanas, das Índias Ocidentais, do Sudeste Asiático e da Polinésia atravessaram períodos de forte tensão com as suas antigas potências administrantes. O fluxo de matérias-primas interrompeu-se, conduzindo à rotura das economias nacionais dos países emergentes. Simultaneamente, foram escassos os estudos de botânica económica desenvolvidos na Europa e esta ciência entra numa fase de menor produção. O *Center for Economic Botany* (*Royal Botanic Gardens, Kew*), um dos mais importantes centros mundiais de estudos de botânica económica cessa, virtualmente, as suas actividades de investigação durante os anos setenta e parte dos anos oitenta do século XX (Wickens, 2001).

A partir dos anos oitenta do século XX, através da implementação de directivas comunitárias de apoio à investigação e à reconversão de culturas, assistiu-se a um aumento do número de estudos na área da botânica económica. Simultaneamente, existia uma crescente convicção junto dos meios políticos e

científicos sobre a necessidade de recolha, estudo e conservação de cultivares tradicionais, evitando o desaparecimento de cultivares ecologicamente adaptados a condições edafoclimáticas específicas. O Banco de Germoplasma Português, em Braga, é uma consequência desta nova política de conservação dos fito-recursos, na qual a recolha de sementes e material vegetativo está quase sempre associada ao desenvolvimento de estudos de cariz etnobotânico e de botânica económica tradicional.

4.3.3. Origem e Domesticação das Plantas Cultivadas

A domesticação das plantas ocorrida nos últimos 10.000 anos representa o elo mais forte que o Homem estabeleceu com estes seres vivos. Sem esta fonte de recursos alimentares, a humanidade não teria podido desenvolver o seu potencial, em domínios como a ciência ou as artes, ou mesmo habitar em centros metropolitanos tão densamente povoados. Provavelmente, muitas das plantas domesticadas são incapazes de sobreviver, ou têm produções muito baixas, fora do ciclo de recíproca domesticação que agora as liga aos humanos (Wilkes, 1995).

A génese de uma planta domesticada não é um processo uniforme. Algumas plantas foram domesticadas muito tempo antes da invenção da escrita (trigo, ervilhas, oliveira), enquanto outras foram-no há menos de cem anos (macadâmia, noqueira-pecan) (Harlan, 1971).

A história evolutiva das plantas domesticadas é feita através de conjecturas e da reconstrução de linhas evolutivas fundamentadas em metodologias de biologia molecular (Bretting, 1990; Simmonds & Smartt, 1995).

O primeiro estudo sistemático sobre a origem das plantas cultivadas e da sua variação foi feito por Alphonse de Candolle, que publicou os resultados na obra *Origine des Plantes Cultivées*, em 1883. Este autor estudou 249 espécies de plantas e atribuiu a cada uma delas um progenitor, embora, se saiba, actualmente, que muitos não estão correctos (Smith, 1968).

Após mais de cem anos de estudo, os progenitores de algumas plantas cultivadas, como o milho ou o trigo, ainda não foram, inequivocamente, identificados. Estas dificuldades relacionam-se com a possibilidade das actuais plantas serem o resultado de um conjunto complexo de hibridações ou mesmo de os seus antepassados já se encontrarem extintos. A importância da descoberta dos antepassados das actuais plantas reside na possibilidade de os mesmos poderem vir a revelar-se fontes potenciais de germoplasma para uso futuro (Heiser, 1995).

As plantas cultivadas que permitiram o florescimento das civilizações do

mundo antigo, e que hoje constituem a dieta das diferentes culturas humanas, tiveram origem, segundo o sistema clássico de Vavilov (1951), em oito centros de origem, com dezenas de espécies em cada um dos centros:

China 136 espécies (trigo-sarraceno, soja, couve, cebola, rábano, fruteiras da família Rosaceae, chá);

Índia/Sudeste Asiático 117 espécies (arroz, cana-de-açúcar, manga, citrinos, grão-de-bico, pepino, alface, bananeira, índigo);

Ásia Central (NO da Índia-Afganistão) 55 espécies (cenoura, ervilhas, lentilhas, algodoeiro);

Ásia Menor 83 espécies (amendoeira, luzerna, centeio, videira, pereira, cerejeira, figueira, trigo);

Bacia Mediterrânea 84 espécies (oliveira, plantas aromáticas);

Etiópia 38 espécies (sorgo, cevada, milho-painço, cafeeiro);

México/América Central 49 espécies (milho, batata-doce, algodoeiro, pimento, tabaco);

Andes/Chile/Brasil-Paraguai 62 espécies (amendoim, batateira, morangueiro, mandioca, cacaueteiro, borracha, chá-mate).

No esquema conceptual de Vavilov, os centros de origem coincidiam com os centros de domesticação. Actualmente, esta hipótese já não é aceite pela comunidade científica (Smith, 1969; Maxted & Given, 2005).

A história da domesticação das plantas, dispersão dos cultígenes, coevolução e dispersão das infestantes tem sido estudada pela etnobotânica e pela botânica económica. A domesticação dos cultígenes esteve dependente da resposta evolutiva

das plantas às actividades humanas resultantes dos processos de gestão dos agroecossistemas e nem todas as plantas se encontram pré-adaptadas à domesticação (Kupzow, 1980; Rindos, 1984).

O uso das plantas e a interdependência estabelecida entre elas e o homem é paradigmático da história e dinâmica da domesticação. Durante este processo, o homem cultiva, colhe e consome determinada planta, intervindo como consumidor e produtor. Simultaneamente, a planta intervém no processo como alimento e produto do cultivo do homem. Neste processo, a planta também modula a dinâmica social humana, já que exige que o desempenho social do homem seja determinado pelos ciclos agrícolas das plantas. Simultaneamente, as matérias-primas que delas se obtêm podem ser objecto de trocas comerciais, gerando dinâmicas que determinam a evolução social, económica e cultural das civilizações. Num contexto etnobotânico, o uso das plantas perturba o equilíbrio das mesmas dentro do ecossistema, ao mesmo tempo que modifica o quotidiano dos homens (Alcorn, 1995).

A domesticação é um processo dinâmico, no qual as plantas podem ver alterado, no contexto das sociedades humanas, o seu papel e a sua importância social. Se, por exemplo, durante o processo de cultivo, a perturbação do ecossistema favorecer o desenvolvimento de uma outra planta, e se esta última demonstrar estar melhor adaptada às alterações que a intervenção do homem necessariamente provoca, poderá, esta última espécie, vir a substituir a planta cuja produção o homem pretendia empreender inicialmente. No exemplo anterior, a primeira planta domesticada poderá ver redefinida a sua gestão passando, por exemplo, a ser utilizada como planta cerimonial ou medicinal. Neste contexto, a intervenção humana no processo de domesticação alterou-se, mas a sua acção mantém-se no património genético da planta intervencionada. Um exemplo desta ocorrência poderá ter sido a domesticação do centeio que, inicialmente, terá sido uma infestante dos campos de cultivo e, mais tarde, se tornou uma planta cerealífera de superior importância na Europa (Simpson & Orgaloz, 2000).

No processo de interacção Homem-Plantas, o papel destas últimas depende das suas características biológicas e físicas, para além da sua capacidade de resposta à perturbação que a acção do homem causa nos ecossistemas e cuja reacção, por parte das plantas, está condicionada geneticamente. Simultaneamente, os membros da

comunidade humana que têm acção directa sobre as plantas, fazem-no de modo variável; cada elemento utiliza o seu conhecimento, quer seja agricultor, curandeiro, cesteiro ou outro, para interferir distintamente sobre os recursos. Contudo, mesmo integrando todas as variações possíveis, estes intervenientes agem dentro de um mesmo contexto - uma intervenção de matriz etnobotânica.

A transformação de uma planta selvagem numa planta domesticada é um processo e não um evento. Sabemos mais a respeito dos estados de domesticação das plantas que sabemos sobre as culturas e as comunidades que promoveram estes processos (Wilkes, 1995).

Uma planta para ser domesticada terá que preencher quatro requisitos (Gentry, 1972):

1. A produção deve atingir níveis adequados às necessidades humanas;
2. A planta deve ser capaz de se desenvolver dentro do ambiente criado pelo homem;
3. A planta deve possuir variabilidade genética suficiente para permitir a selecção de variedades;
4. A sua produção deverá situar-se dentro de níveis economicamente suportáveis para o produtor.

A importância da descoberta de novas plantas que possam ser domesticadas é crescente, à medida que a população mundial aumenta e se torna necessário procurar novas fontes de alimento e melhorar a produtividade das plantas já existentes.

4.3.4. Interesse Económico das Plantas Cultivadas

A botânica económica, através da etnobotânica, pode contribuir para a conservação dos ecossistemas que mais se encontram sob pressão e ameaça, nomeadamente as florestas tropicais, onde a diversidade biológica e etnológica é

maior. Poderá fazê-lo utilizando os mesmos argumentos que têm sido a causa da sua destruição, que são, fundamentalmente, de índole económica. Os países tropicais estão sob constante pressão devido às suas dívidas externas, ao desemprego e ao excesso de população. Estes países procuram uma resposta imediata para os seus problemas e a estratégia de resolução imediata passa, frequentemente, pela destruição dos seus recursos naturais. A botânica económica pode contribuir para alterar este padrão estudando plantas que possam ser utilizadas como fonte de matérias-primas renováveis e que permitam gerir as florestas de modo sustentável. Das 75.000 espécies de plantas com potencial alimentar, apenas 2.500 foram alguma vez consumidas com regularidade e somente 150 têm importância económica no comércio internacional. Um número ainda mais reduzido de plantas, apenas vinte, quase todas gramíneas, impedem a humanidade de morrer à fome. A diversificação das culturas é uma tarefa que a botânica económica, através de estudos etnobotânicos, pode empreender para identificar novas culturas alternativas àquelas que hoje constituem a dieta das populações (Davis, 1995).

O interesse comercial dos produtos derivados das plantas está dependente de um conjunto de factores, como a facilidade de cultivo da planta, os custos inerentes à sua produção, os meios e as metodologias usadas para obtenção dos produtos finais, a estabilidade dos mercados abastecedores e também a sua qualidade ser superior à de outros produtos existentes no mercado. Exemplo desta situação são as secreções vegetais que têm hoje uma menor importância comercial devido à existência de produtos de síntese química com uma qualidade mais uniforme e porque, regra geral, as unidades produtoras destes últimos se situam em zonas de maior estabilidade económica e política, permitindo uma maior segurança e fiabilidade no fornecimento dos mercados (Langenheim, 2003).

4.3.5. Conservação do Germoplasma Vegetal

A redução da biodiversidade é uma séria ameaça, a longo prazo, à sobrevivência da espécie humana. Embora tenham sido propostas várias metodologias para a sua conservação, incluindo a conservação de locais representativos dessa mesma biodiversidade, nenhuma parece estar isenta de riscos futuros, devido à imprevisibilidade das sociedades humanas e às implicações que questões de natureza

sócio-económica e política têm sobre o destino das áreas naturais. Uma das metodologias mais seguras será a de conservar espécies seleccionadas em colecções vivas *ex situ*, seja em jardins botânicos ou nos modernos bancos de germoplasma (Balick, 1995).

Os estudos de botânica económica e de etnobotânica são preciosos auxiliares na recolha e envio de sementes e plantas para conservação nos bancos de germoplasma nacionais e internacionais.

O germoplasma recolhido pode ser incluído em uma de três distintas categorias (Balick, 1995):

A primeira categoria inclui os cultivares de plantas agrícolas. Estas plantas têm, frequentemente, uma base genética limitada, devido à selecção artificial ter favorecido o rendimento bruto da produção, em detrimento de outros aspectos complementares, como a resistência a pragas e a doenças. A dependência humana de plantas com uma base genética diminuta pode ter consequências potencialmente devastadoras, como foi o exemplo histórico da Grande Fome que assolou a Irlanda, em meados do século XIX, e da qual resultou a morte ou a emigração de um quarto da população daquele país, devido à perda, em anos sucessivos, das colheitas de batata atacadas pelo fungo *Phytophthora infestans*.

O investigador tem a oportunidade de contribuir para a recolha e envio de material para os bancos de germoplasma porque as suas actividades são desenvolvidas em áreas onde as comunidades rurais ainda utilizam, frequentemente, variedades locais de plantas agrícolas. Em algumas áreas, a recolha de germoplasma de plantas cultivadas é urgente porque se verifica um crescente uso de sementes adquiridas nos mercados internacionais e um abandono das variedades locais, apesar destas últimas se encontrarem melhor adaptadas às condições ecológicas locais.

A segunda categoria inclui o germoplasma proveniente de espécies com um património genético próximo do existente nas plantas agrícolas. As práticas de selecção tradicionais nem sempre favoreceram os genes que promovem a resistência a condições de *stress* ou doenças e que podem estar presentes nas plantas selvagens.

Tal como no caso da recolha dos cultivares de plantas agrícolas, o investigador que desenvolve as suas actividades em centros genéticos com elevado número de espécies, como a zona mediterrânica e a América do Sul, pode ser um agente privilegiado para a recolha do germoplasma dessas plantas.

A terceira categoria de germoplasma inclui plantas que não estão ainda incluídas no sistema comercial. Existem plantas cujo uso se restringe a uma área

geográfica muito restrita, sendo pouco conhecidas ou mesmo totalmente desconhecidas fora dessa zona.

Os investigadores etnobotânicos e de botânica económica registaram e publicaram, até ao momento, milhares de usos de plantas, muitos dos quais têm interesse potencial em outras áreas do planeta, nomeadamente os referentes a plantas resistentes a condições de *stress* como a falta de água e o excesso de sais no solo. Embora o estudo, recolha e conservação desta terceira categoria de germoplasma possa vir a ser uma das mais importantes contribuições do investigador botânico para as gerações futuras, os bancos de germoplasma não mostram ter um interesse muito elevado na conservação de plantas com usos mais restritos.

4.3.5.1. O Banco Português de Germoplasma Vegetal (B.P.G.V.)

(Farias, 1996)

Durante os anos sessenta e setenta, as questões relativas à conservação da natureza e à gestão sustentada dos recursos naturais começaram a mobilizar a comunidade científica e a sociedade. A constatação de que o aumento populacional iria, a breve prazo, exercer uma forte pressão sobre os recursos vegetais, bem como o perigo de erosão genética que está associada à perda da diversidade, levaram a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (F.A.O.) a implementar um programa de colheita de germoplasma dentro dos principais centros de variabilidade genética. Em 1973, foi criado o *International Board of Plant Genetic Resources* (I.B.P.G.R.) e, no ano seguinte, realizou-se a primeira conferência técnica internacional para coordenar as missões de colheita, conservação e caracterização dos recursos genéticos vegetais.

Em 1976, o Doutor Silas Pego propôs a criação de um banco de germoplasma de milho, em Braga, e em 1977, a F.A.O./I.B.P.G.R. enviou a Doutora Rena Farias para coordenar a instalação de um banco de germoplasma vegetal em Portugal.

No final dos anos setenta iniciaram-se, em Portugal, as recolhas sistemáticas de variedades locais de milho, centeio, trigo, feijão, feijão-frade, grão-de-bico, ervilhas e favas. Em 1978, a F.A.O./I.B.P.G.R., patrocinou a instalação, em Braga, do

Banco de Germoplasma de Milho para a Região Mediterrânea, com o objectivo de conservar duplicados das colecções de milho recolhidas em toda a região mediterrânea. Durante a década de oitenta, as missões de colheita centraram-se na recolha de cereais e leguminosas.

Em 1992, o Banco de Germoplasma de Milho passou a designar-se Banco Português de Germoplasma Vegetal e iniciou recolhas sistemáticas de plantas hortícolas, aromáticas, medicinais, plantas forrageiras e plantas têxteis.

Em 1996, o B.P.G.V. transferiu-se para as modernas instalações da Quinta de São José (São Pedro de Merelim, Braga), que possuem três câmaras de frio a médio prazo (temperatura 0-5°C, humidade relativa 40-45%) e a longo prazo (temperatura -20°C), para além de laboratórios e outras câmaras de apoio ao trabalho.

Em Abril de 2005, o Banco Português de Germoplasma Vegetal conservava 107 espécies de plantas em 16.000 acessos conservados em condições de frio, *in vitro* e colecção de campo, distribuídas por cereais, leguminosas, hortícolas, plantas aromáticas e medicinais, fibras, plantas forrageiras e de pastagens (Ana Maria Barata, B.P.G.V. comunicação pessoal, 2005).

4.3.5.2. O Banco de Germoplasma Vegetal de Wakehurst Place (*Millennium Seed Bank*)

(Millennium Seed Bank, s/d)

O *Millennium Seed Bank* é um programa global de conservação de sementes concebido e desenvolvido pelos *Royal Botanic Gardens, Kew* com o objectivo de recolher e conservar, até 2010, cerca de um décimo das plantas com semente (aproximadamente 24.000 espécies), em especial, espécies nativas de zonas secas. Em Dezembro de 2004, as colecções do *Millennium Seed Bank* incluíam 10.887 espécies recolhidas em 128 países.

Para além da conservação do germoplasma, este projecto permitirá:

- 1 Estudar os aspectos técnicos relativos à conservação de sementes;

- 2 Fornecer sementes para projectos de reintrodução futura das plantas no seu habitat;
- 3 Promover a conservação das plantas a nível global, facilitando o acesso e a transferência de tecnologia;
- 4 Promover o interesse público pela conservação das plantas;
- 5 Estabelecer um centro de referência, a nível mundial, para o estudo e a conservação de sementes.

O projecto foi desenvolvido em duas fases, a primeira deu primazia à recolha e à conservação da Flora do Reino Unido. Em Abril de 2005, o *Millennium Seed Bank* mantinha, nas suas colecções, cerca de 96% das espécies das plantas aí existentes. A segunda fase do projecto, que decorrerá ao longo de nove anos, entre 2001 e 2010, está vocacionada para a recolha de germoplasma a nível mundial.

Segundo a mais recente estimativa da F.A.O. (1998), cerca de 96% do germoplasma conservado nos bancos de sementes internacionais corresponde a germoplasma de plantas agrícolas, existindo uma premente necessidade de recolha e conservação de sementes de plantas não domesticadas, plantas ornamentais, florestais, medicinais, aromáticas e outras com usos menos comuns, mas potencialmente úteis.

O *Millennium Seed Bank* foi concebido para uma vida útil de meio milénio e está protegido contra o que se crê serem as principais ameaças à sua segurança: o vandalismo e os danos causados por explosão ou fuga radioactiva.

As sementes armazenadas são ortodoxas, isto é, mantêm a viabilidade após a secagem. Quando entram no *Millennium Seed Bank*, as sementes são enviadas para uma sala onde a temperatura (15-18°C) e a humidade (11-15%) se mantêm constantes, para garantirem uma secagem lenta. Em seguida, limpam-se e uma amostra é submetida a exame com raios X para inferir o seu estado anatómico. O processo de secagem considera-se concluído quando o nível de hidratação se situa entre os 3,5-

6,5%, dependendo do tipo de semente. Após a secagem, contam-se as sementes e acondicionam-se em frascos de vidro hermeticamente fechados.

As salas onde as sementes se encontram depositadas estão no subsolo, ocupam uma área total de 1.066m² e mantêm uma temperatura constante de -20°C.

Após a refrigeração, retira-se uma amostra das sementes para testar a sua viabilidade. O período durante qual as sementes se mantêm viáveis é variável, mas acredita-se que, no caso das sementes ortodoxas, possa atingir os duzentos anos. Em cada ciclo de dez anos, a viabilidade das sementes será testada; para estas análises serão necessárias cerca de 750 sementes do lote inicial que se armazenou.

4.3.6. Centros Internacionais de Estudos de Botânica Económica

Embora existam inúmeras instituições científicas que desenvolvem estudos na área da botânica económica, duas delas são particularmente importantes pela qualidade e pelo número de investigações que promovem.

4.3.6.1. *Centre for Economic Botany (Royal Botanic Gardens Kew, U.K.)*

O *Centre for Economic Botany* é o departamento dos *Royal Botanic Gardens, Kew* responsável pelo desenvolvimento de projectos nas áreas da botânica económica e da etnobotânica, para além de ser o responsável pela conservação da mais importante colecção mundial de artefactos feitos a partir de matérias-primas vegetais.

Após um período de menor produção científica, no início do último quartel do século XX, este centro voltou, durante os anos noventa, a estar na vanguarda da investigação científica mundial. Actualmente, implementa e desenvolve programas científicos em distintas áreas, de que são exemplos:

- 1 ***Plant Cultures: the Green Worlds of South Asian Communities*** Estudo das plantas utilizadas pelas comunidades imigrantes residentes no Reino Unido;

- 2 ***African Wild Harvest*** Estudo de plantas africanas espontâneas para promover uma gestão racional de recursos botânicos, combater a subnutrição e o sofrimento dos povos africanos;
- 3 ***Chinese Medicinal Plants Authentication Centre*** Esta divisão oferece um serviço de autenticação para o crescente número de plantas chinesas disponíveis no mercado internacional. A protecção dos pacientes, a regulamentação do mercado e o aumento da qualidade dos serviços prestados pelas clínicas e farmácias chinesas a operar na Europa são os objectivos deste serviço.
- 4 **PROTA (*Plant Resources of Tropical Africa*)** Este programa interdisciplinar coordenado pela Universidade de Wageningen (Holanda), em conjunto com parceiros africanos, pretende disponibilizar informação actualizada sobre os recursos vegetais existentes na região tropical de África. O programa age como consultor para decisores políticos e gestores de programas internacionais. O programa está em vigor durante o período 2000-2010 e abrange dezasseis classes de uso: especiarias, plantas medicinais, frutos, entre outras.
- 5 **SEPASAL (*Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands*)** Este programa, cuja implementação remonta a 1981, mantém um serviço de respostas a inquéritos sobre o uso das plantas espontâneas e subespontâneas de regiões tropicais e subtropicais secas.

O *Centre for Economic Botany* dispõe de uma biblioteca com mais de 7.000 volumes sobre botânica económica, a mais completa de todas as bibliotecas públicas europeias. Este centro mantém, em conjunto com o *Department of Anthropology, University of Kent at Canterbury*, o único programa de Mestrado em Etnobotânica existente na Europa (*Magister Scientiæ in Ethnobotany*).

4.3.6.2. *Institute of Economic Botany (New York Botanical Garden, USA)*

O *Institute of Economic Botany (IEB)* foi fundado em 1981 para coordenar a

pesquisa em botânica aplicada promovida pelo *New York Botanical Garden*. Os investigadores associados a este instituto desenvolvem os seus trabalhos em regiões tropicais da América Central, América do Sul e Sudeste Asiático, onde a informação etnobiológica é muito diversa e numerosa.

Na procura do conhecimento sobre o uso tradicional das plantas e conservação dos recursos vegetais, esta instituição orienta o seu trabalho para sete tipos distintos de actividades científicas:

- 1 Recolha, identificação de plantas e registo dos seus usos tradicionais;
- 2 Estudo da gestão dos recursos naturais;
- 3 Pesquisa básica e aplicada em plantas potencialmente úteis;
- 4 Conservação da diversidade biológica através da preservação dos habitat e do germoplasma:
- 5 Divulgação dos resultados das pesquisas para a comunidade científica e sociedade civil;
- 6 Ensino e treino de especialistas em botânica económica;
- 7 Reforço da capacidade científica e técnica de instituições ultramarinas para que estas possam promover estudos de botânica económica.

Este instituto é conhecido pela abordagem multidisciplinar da investigação científica biológica e antropológica que desenvolve, incorporando uma metodologia rigorosa e inovadora que procura as suas fundamentações em distintas disciplinas académicas.

Em Fevereiro de 2005, a *American Association for the Advancement of Science (AAAS)*, a maior organização científica internacional, atribuiu ao investigador Michael Balick do *Institute of Economic Botany*, um dos mais prestigiados prémios de

ciência, o *International Scientific Cooperation Award*. Esta associação, fundada em 1848, edita uma das publicações científicas mais prestigiadas, a revista *Science*, e a atribuição deste prémio, pela primeira vez, a um investigador na área da etnobotânica/botânica económica, revela o crescente interesse e o reconhecimento científico desta importante ciência.

4.3.7. *Economic Botany Journal* (Caso-Estudo)

A *Economic Botany Society* (Sociedade de Botânica Económica), sediada nos Estados Unidos da América, foi fundada em 1959, com os objectivos de promover a pesquisa científica sobre o uso passado, presente e futuro das plantas, em diferentes contextos sociais, económicos e culturais, através da edição de publicações e encontros científicos.

Actualmente, a Sociedade de Botânica Económica conta com mais de um milhar de associados (quatro em Portugal, 2006), residentes em cerca de setenta países, sendo reconhecida como a maior e mais respeitada associação científica internacional nas áreas da botânica económica e da etnobotânica.

Considerando que os artigos publicados na revista científica *Economic Botany* podem ser utilizados para se reconhecer quais as regiões onde se desenvolve investigação nas áreas da botânica económica e de etnobotânica, efectuou-se uma pesquisa tendo como material os artigos científicos publicados na revista durante o período 1999-2003.

Durante o quinquénio 1999-2003, foram publicados 175 artigos, que, *sensu lato*, se podem dividir em dois grupos: botânica económica (103 artigos) e etnobotânica (72 artigos).

A análise dos resultados (Tabela 4.2) permite observar que a América Latina (incluindo México) é a região onde se efectuam o maior número de estudos (43%).

Se considerarmos todos os países do continente americano, ou seja, incluímos os EUA e o Canada, podemos inferir que nesta região se desenvolveu mais investigação nas áreas da botânica económica e da etnobotânica (57%), do que em

todas as restantes regiões do mundo. Estes números são uma consequência da forte tradição acadêmica norte-americana dentro destas áreas científicas e também da importância crescente que, no México, se dá aos estudos de etnobotânica.

As investigações científicas desenvolvidas na Europa e que produziram artigos publicados nesta revista durante o período considerado, representam apenas 8% do total dos artigos publicados.

Os artigos oriundos da Ásia representam cerca de 21% e os de África 12%; da região Austrália/Oceânia apenas se publicaram três artigos científicos, que correspondem a menos de 2% do total.

Tabela 4.2. Número de artigos publicados na revista científica **Economic Botany**, durante o período 1999-2003, segundo a área geográfica onde os estudos foram desenvolvidos.

	1999	2000	2001	2002	2003	<i>Total</i>
América Latina	12	8	7	11	9	<i>47</i>
México	3	6	9	2	9	<i>29</i>
USA/Canadá	7	5	0	2	10	<i>24</i>
África	5	4	4	4	4	<i>21</i>
Índia/S.E. Asiático	3	4	3	5	4	<i>19</i>
Europa	2	4	0	2	6	<i>14</i>
China/Japão/Coreia	2	1	4	0	5	<i>12</i>
Médio Oriente	0	1	0	3	2	<i>6</i>
Austrália/Oceânia	0	0	1	1	1	<i>3</i>
<i>Total</i>	<i>34</i>	<i>33</i>	<i>28</i>	<i>30</i>	<i>50</i>	<i>175</i>

Se considerarmos a filiação académica dos investigadores (Tabela 4.3), poderemos concluir que os países ditos ocidentais (EUA, Canadá e Europa) são aqueles onde um maior número de investigadores se dedica a estas áreas científicas. Contudo, nem todos os investigadores que se encontram ligados a instituições europeias e norte-americanas são cidadãos europeus, alguns são imigrantes temporários que se encontram a desenvolver estudos académicos formais no Ocidente e, simultaneamente, investigações *in situ* nos seus países de origem.

O caso da República do México é notável quer pelo número de artigos científicos produzidos: 29, que correspondem a 17% do total e a 38% dos desenvolvidos em toda a América Latina, quer pelo número de investigadores: 50, valor superior à soma de todos os investigadores da América Latina considerados neste estudo (43).

Tabela 4.3. Número de artigos publicados na revista científica **Economic Botany**, durante o período 1999-2003, segundo a filiação acadêmica dos autores.

	1999	2000	2001	2002	2003	<i>Total</i>
USA/Canadá	42	37	24	24	46	<i>173</i>
Europa	10	24	12	26*	22	<i>94</i>
México	3	10	16	0	21	<i>50</i>
América Latina	23	4	6	3	7	<i>43</i>
China/Japão/Coreia	10	8	8	4	4	<i>34</i>
Índia/S.E. Asiático	3	7	9	6	6	<i>31</i>
África	10	7	2	5	4	<i>28</i>
Austrália/Oceânia	1	0	0	1	0	<i>2</i>
<i>Total</i>	<i>102</i>	<i>97</i>	<i>77</i>	<i>69</i>	<i>110</i>	<i>455</i>

*Inclui Israel (3)

4.3.8. Museus de Botânica Económica e de Etnobotânica

A educação e a cultura científica são duas áreas fundamentais na estruturação de qualquer política de educação pública, coadjuvando e elicitando o interesse potencial que a sociedade tem pelas temáticas de cariz científico.

O iminente investigador britânico *Sir* Gillean Prance (2002) afirma que a botânica económica e a etnobotânica são áreas científicas que, por excelência, podem ser utilizadas para estimular o interesse pelo estudo das plantas e pela importância que estas desempenham para a humanidade, promovendo, simultaneamente, a sua conservação.

Tal como os jardins botânicos, os museus botânicos cumprem a dupla função de investigação e de educação científica. Esta última, é fundamental para a construção de uma cidadania participativa, que necessita do domínio de códigos e de conhecimentos científicos. Na demanda e construção dessa cidadania, os museus botânicos, espaços multidisciplinares de ciência, podem desempenhar um papel estruturante na formação dos cidadãos.

4.3.8.1. Museu de Botânica Económica dos *Royal Botanic Gardens, Kew*

O Museu de Botânica Económica de *Kew* foi fundado por *Sir William Hooker*, quando este eminente botânico foi nomeado director dos *Royal Botanic Gardens*, após uma carreira como Lente de Botânica na Universidade e nos Jardins Botânicos de Glasgow. Quando se instalou em *Kew*, *Sir William* trouxe a sua colecção pessoal de espécimes vegetais que incluía colecções de fibras, secreções vegetais, especiarias, corantes, uma xiloteca e muitos outros elementos que utilizava para ilustrar as suas aulas de botânica (Alexander, 1983).

Sir William Hooker instalou as colecções de botânica económica num antigo armazém de frutas cedido pela Rainha Vitória, e persuadiu o governo a financiar as obras de adaptação deste edifício a Museu Botânico. As obras foram dirigidas pelo arquitecto Decimus Burton, que mais tarde construiria a famosa estufa de plantas tropicais de *Kew*, um *ex-libris* da idade de ouro da arquitectura vitoriana. No dia 20 de Setembro de 1847, o primeiro Museu Botânico da história foi inaugurado. O sucesso do Museu foi tão grande que, em 1857, seria construído um edifício novo para albergar as colecções que, entretanto, aumentaram. Alguns anos antes, em 1853, *Sir William Hooker* escreveu “*The Economic Botany Museum has done more to popularise knowledge of the vegetable creation than all the palms, the gorgeous water-lilies, the elegant ferns, etc... which grace the tropical houses of these noble gardens*” (Alexander, 1983; Griggs *et al.*, 1998).

As ligações privilegiadas de *Sir William Hooker*, e dos seus sucessores, ao governo britânico permitiram que este último encorajasse os emissários diplomáticos e os altos funcionários das colónias britânicas a enviarem espécimes de matérias-primas e produtos manufacturados a partir de matérias-primas vegetais para as colecções do Jardim Botânico de *Kew*. Os comissariados da Grande Exposição de Londres (1851) e da Exposição de Paris (1855), enviaram para *Kew* milhares de objectos e, em 1880, as colecções de botânica do Museu da Índia, localizado em *South Kensington* (Londres) foram, também, transferidas para os Jardins Botânicos de *Kew* (Griggs *et al.*, 1998).

Durante a segunda metade do século XIX, as explorações científicas, incluindo

as expedições botânicas, atingiram o zénite e muitos foram os botânicos que enviaram para *Kew* objectos que seriam incluídos nas colecções de botânica económica. Entre os cientistas, exploradores, aventureiros e diplomatas que contribuíram para a notável colecção de objectos de botânica económica guardada em *Kew*, incluíam-se: Richard Spruce, que estudou a flora do Brasil, Equador, Peru e enviou objectos sul-americanos; David Livingstone, enviou objectos africanos; *Sir James Brooke*, o aventureiro britânico que se tornou o primeiro Marajá Branco de Sarawak (Malásia), enviou plantas e objectos do Sudeste Asiático; John James Quin, cônsul britânico em Hakodate (Japão), enviou uma lendária colecção de objectos lacados e um precioso relatório sobre a sua manufactura (Griggs *et al.*, 1998; Prendergast *et al.*, 2001).

A colecção de botânica económica inclui objectos recolhidos em Portugal ou oferecidos por portugueses. Nomeadamente, um chapéu de coco (*cork coke bowler*) manufacturado em cortiça e oferecido pelo Professor Júlio Henriques (Universidade de Coimbra), em 1882. Uma fotografia deste objecto foi seleccionada para ilustrar a capa do catálogo da exposição permanente (Plants+People) mantida pelo Museu de Botânica Económica dos *Royal Botanic Gardens, Kew*.

A mais recente grande doação de objectos foi feita em 1983 pela *Royal Pharmaceutical Society*, que legou mais de 9.000 espécimes de matérias-primas vegetais reunidos desde 1841 (Griggs *et al.*, 1998).

No final do século XX, o Museu de Botânica Económica encerrou e as suas colecções (cerca de 76.000 objectos) foram transferidas para um novo edifício (*Sir Joseph Banks Building*) inaugurado em 1990. Aqui, os objectos são mantidos sob condições controladas de temperatura e humidade. Em 1998, após anos de restauro, o Museu de Botânica Económica reabriu, com uma exposição permanente intitulada *Plants+People*, na qual se incluem cerca de meio milhar de objectos, entre os quais alguns oriundos de Portugal (Ponsonby, 1998).

Para além de conservarem objectos e matérias-primas vegetais de uso quotidiano, os museus de botânica económica e etnobotânica permitem estudar e, eventualmente, recuperar conhecimentos e técnicas de culturas humanas já extintas. As investigações conduzidas por Servaes & Prendergast (2002), com artefactos

australianos, e os trabalhos de R. Y. Smith (2003), que estudou redes de pesca construídas pelos índios dos territórios do Noroeste do Canadá, permitiram recuperar técnicas e informações com base em objectos integrados, durante o século XIX, nas colecções de *Kew*.

4.3.8.2. Museus Botânicos em Portugal

Em Portugal, existem quatro museus botânicos:

4.3.8.2.1. Museu Botânico de Coimbra, integrado no Museu de História Natural da Faculdade de Ciências da Universidade de Coimbra.

A sua génese remonta à Reforma Pombalina de 1772, tendo este museu ocupado diferentes espaços, no Edifício de São Bento, até que se fixou nas actuais instalações. O espólio do museu é constituído por numerosos objectos, divididos em diferentes colecções: frutos, secreções vegetais, fibras, xiloteca (com exemplares provenientes do Brasil e das antigas províncias ultramarinas), modelos de cera e instrumentos científicos, alguns dos quais do século XIX.

O museu mantém uma exposição permanente intitulada “Biologia, Evolução e Biodiversidade no Mundo Vegetal” que apresenta uma selecção das peças mais notáveis que integram o seu acervo museológico.

4.3.8.2.2. Museu Botânico de Lisboa, integrado no Museu Nacional de História Natural da Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa.

O Museu Botânico de Lisboa encontra-se encerrado. As suas colecções são constituídas por mais de 3.500 peças, entre matérias-primas e objectos naturais, grande parte das quais oriundas das antigas províncias ultramarinas.

A mais recente exposição temporária, denominada “Objectos Naturais - Metamorfoses da Raiz, Caules e Folhas”, foi criada em 1999 e permitiu apresentar uma selecção de peças com elevado valor científico, didáctico e histórico. Para além

de Lisboa, esta exposição foi apresentada em diferentes espaços museológicos do país.

4.3.8.2.3. Museu Botânico de Beja, integrado no Instituto Politécnico de Beja (Escola Superior Agrária).

O museu botânico foi inaugurado em Outubro de 2002, com o apoio científico do *Center for Economic Botany (Royal Botanic Gardens, Kew)*, e desenvolve actividades nas áreas da etnobotânica e da botânica económica. O acervo é constituído por cerca de 2.000 itens, divididos em três colecções: objectos naturais, matérias-primas e objectos manufacturados a partir de matérias-primas vegetais.

O museu não mantém exposições permanentes, desenvolvendo as suas actividades de cultura científica a partir de exposições temporárias. Desde a sua inauguração, o museu apresentou quatro exposições temporárias:

Discretos Tesouros, exposição constituída por uma selecção de objectos representativos das diferentes colecções do museu.

Contracto et Agnosco, exposição concebida para invisuais, com percurso sinalizado e legendas em braille.

A Dádiva do Nilo ou o Uso das Plantas no Antigo Egipto, exposição constituída por cerca de duas centenas de objectos que ilustram distintos aspectos do uso das plantas no Egipto faraónico (c.3.200 a.C.-30 a.C.).

O Passado Está Presente ou Uma Longa História dos Fósseis Vivos, exposição construída em redor da espécie *Wollemia nobilis*, um fóssil vivo descoberto na Austrália, em Setembro de 1994. O Museu Botânico adquiriu o único exemplar existente em Portugal no leilão promovido pela Sotheby's (Sydney), em Outubro 2005.

Os serviços educativos do museu botânico asseguram visitas guiadas a grupos escolares, grupos especiais (incluindo os informantes das investigações etnobotânicas desenvolvidas na região), invisuais e deficientes auditivos. As visitas podem ser guiadas em língua portuguesa, inglesa, espanhola ou francesa. Para cada nova

exposição, o museu edita catálogos em língua portuguesa (tinta e braille) e em língua inglesa.

Os cursos livres de botânica económica, leccionados no Outono, iniciaram-se em 1998 e, actualmente, são os únicos existentes no ensino superior público português.

Em 2003, iniciou-se um projecto, com auxílio da Fundação Ford, que visa recolher e conservar artefactos tradicionais portugueses manufacturados com matérias-primas de origem vegetal. Esta colecção permitirá obter um conjunto tipificado de artefactos etnobotânicos (*holotipos etnobotânicos*) para posterior referência.

4.3.8.2.4. Museu Botânico do Museu-Jardim Agrícola Tropical (Lisboa)

Actualmente, este museu, sob tutela do Instituto de Investigação Científica Tropical, encontra-se encerrado para reestruturação.

O acervo do museu é constituído por matérias-primas vegetais e objectos naturais recolhidos nas antigas províncias ultramarinas portuguesas, incluindo, também, uma notável xiloteca.

“Methods of different disciplines reveal different aspects of the Man-Plant system under study much as different stains of the same material for viewing under a microscope reveal different biological structures”

Scope and Aims of Ethnobotany

J. B. Alcorn, 1995

5.

Metodologia

5.1. Princípios Gerais

Ao planificarmos a investigação privilegiámos o uso de um modelo de desenvolvimento das actividades dinâmico que permitisse a participação activa das comunidades estudadas, revelando-nos quais são as plantas que consideravam mais importantes (Xolocotzi, 1985). Embora saibamos que para uma comunidade agrícola existem escalas de valores que hierarquizam os recursos vegetais espontâneos ou cultivados, no nosso estudo registámos as informações relativas ao recursos vegetais de uma forma holística. Não diferenciámos os conhecimentos recolhidos em hierarquias de informação, considerando que toda a informação recolhida, fosse relativa a plantas de maior interesse para a comunidade (alimentação, medicinal) ou mais periféricas (artesanato, rituais), apresentava um valor intrínseco semelhante. Esta opção baseia-se na aceção de que as investigações etnobotânicas podem ser, no presente e no futuro, uma fonte de conhecimento multidisciplinar, não devendo o investigador prescindir do registo de informações que possam ver alterado o seu valor cultural ou económico.

A etnobotânica é uma ciência multidisciplinar, cuja metodologia integra um conjunto de instrumentos de trabalho comuns a outras áreas do conhecimento científico, como a identificação de espécimens botânicos, a estruturação de entrevistas, a análise histórica e sociológica assim como outras especialidades que possam ser usadas para uma mais completa recolha e análise das informações recolhidas no campo.

Para registar as informações não utilizámos critérios quantitativos estritos, ou seja, algumas das informações que considerámos mais relevantes foram referidas por um número restrito de informantes. Consideramos que a etnobotânica é uma ciência em que o domínio qualitativo da informação é de superior importância. Algumas informações foram referidas por indivíduos que são os últimos representantes de uma profissão, ou de uma actividade, que lhes permitia ter um conhecimento privilegiado sobre o uso de algumas plantas.

A apresentação dos dados não foi feita segundo uma classificação fornecida pela comunidade local e seguindo uma hierarquia de usos (Martin, 1995), mas de acordo com os critérios propostos pelo *Economic Botany Data Collection Standard* (Cook, 1995). Embora não exista, na comunidade científica internacional, unanimidade quanto aos sistemas organizadores da informação recolhida em estudos de índole etnobotânica / botânica

económica, optámos por seguir os critérios propostos pelo *International Working Group on Taxonomic Databases in Plant Sciences* (Cook, 1995), porque considerámos que devemos seguir critérios internacionais de normalização da informação, pois estes facilitam a sua análise, avaliação e divulgação.

O estudo desenvolvido visava estabelecer um compromisso de colaboração com as comunidades tradicionais para a preservação e valorização do conhecimento tradicional, sob uma perspectiva técnica e intelectual dinâmica, numa medida justa e activa para conservar a diversidade cultural e ecológica local. Este estudo não se perspectivou sob uma índole nostálgica de recuperar tecnologias e modos de vida ultrapassados, mas sim de procurar inverter o modelo clássico segundo o qual uma sociedade urbana, detentora de conhecimentos técnicos e científicos avançados, desvaloriza a sabedoria tradicional de gestão dos recursos vegetais.

5.2. Investigação Bibliográfica

A investigação bibliográfica preliminar teve como objectivo fundamental o de evitar redundâncias e confirmar a inexistência de trabalhos de etnobotânica anteriores desenvolvidos na área de estudo, que, de facto, não existiam.

A recolha bibliográfica feita no início e ao longo da investigação etnobotânica permitiu, simultaneamente, o desenvolvimento e a adaptação da metodologia de trabalho e o estudo comparativo com trabalhos de natureza idêntica efectuados em outras regiões com as quais se pode, embora com as necessárias reservas, retirar elementos para estudos comparativos.

Durante esta etapa também se recolheram informações indispensáveis à investigação, nomeadamente, aquelas que permitiram caracterizar a área de estudo a nível agrícola, climatológico, histórico, fitogeográfico e geográfico (humano e físico). Alguns autores assinalam a importância fundamental desta etapa como fonte directa de informação etnobotânica (Xolocotzi, 1985).

A pesquisa bibliográfica inicial incluiu trabalhos sobre teoria etnobotânica e de botânica económica para podermos adquirir uma mais sólida compreensão dos objectivos, das

metodologias e dos principais problemas que estas ciências suscitam e procuram resolver. Consultámos, igualmente, obras que descrevem trabalhos similares desenvolvidos em Portugal ou em Espanha para identificar as metodologias utilizadas, os resultados obtidos e o posterior tratamento dos dados.

5.3. Informação Etnobotânica

A informação etnobotânica foi recolhida nas seguintes freguesias do Concelho de Beja: Albernoa, Baleizão, Mombeja, Nossa Senhora das Neves, Penedo Gordo, Salvada, Santa Clara de Louredo / Boavista, Santa Maria, Trigaches.

Esta é a etapa fundamental da investigação etnobotânica, aquela durante a qual se recolhem os elementos para posterior análise, síntese e avaliação. Para uma correcta prossecução das actividades de investigação é necessário que se tomem em consideração dois aspectos estruturantes do trabalho: a selecção dos informantes e a metodologia de registo da informação.

5.3.1. Selecção dos Informantes

Nos trabalhos de campo de cariz etnobotânico, o estabelecimento de relações sólidas de confiança e de respeito mútuo entre o investigador e os informantes são factores de primordial importância na prossecução de um estudo rico, sério e estruturado.

Durante os estudos desenvolvidos no campo, o investigador interage com variáveis para as quais deve estar preparado para responder em tempo útil e que embora possam estar enquadradas dentro das dificuldades naturais inerentes à natureza dos estudos etnobotânicos, nem sempre são previsíveis. Estas situações resultam do facto de o informante ser em si mesmo um intérprete e, como tal, a informação que fornece ao investigador é já uma interpretação que o mesmo fez da realidade, ou seja, durante a recolha da informação, o investigador não é a única entidade que interpreta a informação.

As informações recolhidas são assim uma interpretação efectuada pelo investigador, mas são, igualmente, o resultado da interpretação e selecção efectuada pelo detentor-

transmissor da informação. Daqui resulta a necessidade de uma selecção adequada dos informantes, para que a informação recolhida seja fiel às tradições locais.

A selecção dos informantes e as questões conexas estão dependentes, em última análise, das condições encontradas *in loco*. Uma aproximação estatística mais formal para a selecção dos informantes, encontra-se, frequentemente, limitada por factores como a disponibilidade dos informantes para colaborar com a investigação ou a sua representatividade (Babbie, 1992; Bernard, 1994).

A nossa investigação foi desenvolvida com dois tipos de interlocutores: os que eram reconhecidos pela população local como detentores da informação que procurávamos e aqueles que contactámos aleatoriamente.

Os dois grupos de informantes foram sempre constituídos por indivíduos idosos (> 60 anos), pois acreditámos que esta classe etária era a detentora dos conhecimentos que necessitávamos para desenvolver o nosso trabalho. A idade está comumente ligada a um estilo de vida que foi dominante no passado recente e onde os fito-recursos eram centrais no quotidiano das populações e também porque, em geral, os trabalhos de etnobotânica desenvolvidos por outros investigadores elegeram os idosos como informantes preferenciais.

No primeiro grupo, incluíram-se aqueles que mantiveram uma mais estreita ligação às praticas agrícolas e a um modo de vida com características representativas do que se sabe terem sido os sistemas de vida do passado recente. Este grupo incluiu sempre idosos que mantinham práticas tradicionais ou que, embora já não as mantendo, as tinham muito presentes na sua memória. Dentro desta categoria existiam subgrupos: os que detêm um conhecimento geral grande sobre as plantas e um outro onde se incluem pessoas ligadas a grupos sócio-profissionais como ferreiros, pastores, curandeiros, etc., que possuem conhecimentos especializados em áreas mais limitadas do uso das plantas.

A localização dos informantes foi feita através de contactos prévios com trabalhadores da administração local (Junta de Freguesia), organizações de Solidariedade Social ou de Desenvolvimento Local e também por contactos pessoais que mantínhamos nas comunidades estudadas. Todos estes contactos permitiram-nos conhecer informantes que, na comunidade,

têm uma imagem mais credível e respeitável, o que nos oferecia uma maior segurança na qualidade da informação que nos era fornecida.

Os contactos iniciais produziram uma rede de outros contactos que nos possibilitaram chegar a informantes que, originalmente, não tinham sido referenciados por nenhum dos grupos atrás referidos.

No segundo grupo, incluíam-se informantes que contactámos devido a circunstâncias particulares e específicas do momento, por exemplo, quando nos cruzámos com os mesmos e eles se encontravam a trabalhar no campo naquele momento ou que se encontravam no local onde nós procurávamos um informante específico que de momento se encontrava ausente e aos quais colocámos questões que elicitaram informações que julgámos serem importantes para o nosso trabalho.

O contacto com os informantes iniciava-se com uma breve apresentação pessoal, seguida da explicação dos nossos objectivos e do modo como os nossos interlocutores nos podiam auxiliar. Estes momentos eram muito importantes para o estabelecimento da empatia pessoal necessária ao pleno desenvolvimento dos estudos. Na explicação sucinta do nosso trabalho foi sempre enfatizado que o objectivo primordial era o estudo dos conhecimentos tradicionais, sob uma perspectiva botânica, com vista à sua valorização, condição *sine qua non* para a sua promoção e ulterior conservação.

Os informantes que contactámos por termos tido a informação de que possuíam uma qualidade e quantidade de informação reconhecida pela comunidade, já que por ela tinham sido indicados (através de Presidentes da Junta de Freguesia ou da direcção de uma outra instituição pública ou privada) e aos quais referimos esse mesmo reconhecimento, ficavam potencialmente mais motivados para nos auxiliar. Quando a abordagem inicial foi de tipo aleatório, existia alguma reserva inicial por parte dos informantes, pois tinham uma natural e compreensível precaução ao trocar informações com estranhos. Esta última atitude sempre se ultrapassou com facilidade, devido ao facto de rapidamente compreenderem, se não completamente, pelo menos em parte, a natureza e os objectivos do nosso trabalho.

Na abordagem inicial e nas subsequentes que mantivemos com os informantes, foi sempre explicitamente referido o tipo de informações que procurávamos, isto é, desejávamos

registrar informações relativas ao usos tradicionais das plantas de que eles ou os seus familiares (tendo-os a eles como testemunhas) fossem detentores. Foi claramente explicado que o tipo de informações que procurávamos eram aquelas que tinham sido transmitidas e mantidas por tradição oral e não as que os informantes tivessem, eventualmente, adquirido por outras vias, como, por exemplo, a leitura de obras actuais ou através dos modernos meios de comunicação social.

5.3.2. A Informação

5.3.2.1. Fundamentos Teóricos da Entrevista

A recolha de informação é a etapa fundamental dos estudos de etnobotânica e de botânica económica. No nosso estudo, utilizámos a entrevista como metodologia básica para os trabalhos de campo. Esta metodologia é comum a muitas outras ciências que partilham objectivos comuns aos nossos, como são os casos da antropologia e da sociologia.

Embora a entrevista seja aparentemente um processo simples, durante a qual duas ou mais pessoas conversam sobre um determinado assunto específico, a sua preparação prévia, o modo como é conduzida, as questões que se colocam ou o tipo de registo seleccionado para as respostas, são aspectos cruciais que têm um impacto decisivo na quantidade e na qualidade de informação que é recolhida. Através da entrevista, o investigador pode conhecer, compreender e registar os diferentes aspectos simbólicos e práticos do uso das plantas pela comunidade não urbana na qual desenvolve o seu trabalho.

A entrevista é um processo dinâmico, cujo valor científico dependerá do contexto em que se desenvolve e da perícia do entrevistador. Este último, deverá compreender e adoptar determinadas regras locais fundamentais, imprescindíveis para que a sua presença seja aceite e mesmo valorizada pela comunidade local, em especial pelos informantes com os quais interage. O entrevistador deve ter presente a sua condição e mostrar uma especial sensibilidade e reserva perante assuntos mais delicados, consciente que a arte da entrevista é um balanço delicado entre a curiosidade e o respeito e que a fronteira entre o mostrar interesse e o ser indiscreto pode ser muito ténue (Alexiades, 1996).

O entrevistador apenas poderá obter informação qualitativamente relevante se conseguir estabelecer laços de proximidade e de cumplicidade com os informantes. Este tipo de interacção é difícil de padronizar, pois depende de factores tão diversos como a personalidade dos intervenientes e mesmos das barreiras sociais e culturais características de cada comunidade. Spradley (1979) sugere que apesar de eventuais constrangimentos sociais entre o investigador e o informante, a relação ideal entre os dois desenvolve-se segundo etapas caracterizadas por uma apreensão inicial que vai sendo progressivamente substituída pela plena comunhão de informação.

No início, o investigador deverá privilegiar a discussão de temas mais comuns e consensuais, referindo periódica e claramente quais são os seus objectivos e as suas motivações. Esta metodologia permitirá que a empatia entre ambos se desenvolva e fortaleça, possibilitando a abordagem de outros tópicos mais sensíveis. O posicionamento do investigador deverá ser orientado por uma atitude modesta para com os informantes e, simultaneamente, estar consciente de que o informante é o detentor da informação, como tal, mais conhecedor do tema que o investigador. Estes princípios orientadores são imprescindíveis em todas as etapas dos trabalhos de campo, para que exista uma boa prossecução dos trabalhos e também para um posicionamento ético humanista (Alexiades, 1996).

O investigador deverá compreender que, por vezes, os informantes não podem ou não querem partilhar determinadas categorias de informação e que tais decisões têm de ser respeitadas. A recusa na partilha poderá estar relacionada com diversas motivações, desde motivações de índole pessoal até outros níveis como cultural ou económico.

5.3.2.2. As Questões

Para serem eficazes e válidas, as questões propostas pelo entrevistador ao informante devem ter o mesmo significado para ambos, ou seja, devem ser inteligíveis dentro do mesmo contexto cultural. Para além deste pressuposto fundamental, as questões não podem ser ilegítimas, isto é, não podem estar imbuídas de preconceitos morais, éticos e sociais ou de conceitos científicos, técnicos e linguísticos que, mesmo involuntariamente enunciados, violem a confiança necessária ao estabelecimento de laços que possibilitem validar os resultados da entrevista (Kemp & Ellen, 1984).

Na sua construção e enunciação, as questões não devem ser demasiado complexas, nem excessivamente curtas, e, em especial, não podem ser ambíguas. As perguntas não podem gerar, no informante, uma percepção de que se espera ansiosamente pelas suas respostas, pois este grave erro na formulação das questões pode levar a que o entrevistado forneça informações distorcidas ou mesmo erradas. O investigador não deve, igualmente, colocar perguntas que já contêm a própria resposta, pois pode conduzir o informante a confirmar determinado pressuposto que o investigador acredita ser o indicado e viciar os resultados da entrevista e a qualidade final da informação (Bernard, 1988; Alexiades, 1996).

Durante o decurso da entrevista, o investigador não deve interromper a resposta do informante, pois a interrupção de um discurso pressupõe-se ser a manifestação de uma impaciência latente e a necessidade de uma intervenção subsequente, o que nunca é justificável numa entrevista etnobotânica. A interrupção é uma manifestação de desrespeito, que pode originar uma quebra de empatia entre os intervenientes, para além de que, nem sempre o diálogo, após tão manifesta falta de princípios elementares, pode ser retomado (Whyte, 1982).

Na cultura europeia urbana, longos períodos de silêncio podem gerar constrangimento entre os intervenientes, o mesmo não sucede, necessariamente, em zonas rurais, onde o mesmo é tido como um acontecimento normal do diálogo. O período que se sucede imediatamente a uma resposta pode não corresponder ao termo da mesma, mas a uma pausa durante a qual o informante procura mais informação para prosseguir e complementar a resposta. Assim, o investigador deverá estar atento a estas realidades culturais, saber respeitá-las e, pacientemente, aproveitá-las para enriquecer a qualidade e quantidade de informação obtida durante as entrevistas (Bernard, 1988). Como regra geral, os entrevistadores devem esperar o tempo necessário para se certificarem que não estão a interromper as pausas culturais existentes durante os diálogos (Alexiades, 1996). A gestão da situação inversa, em que o informante apresenta um discurso ininterrupto, deverá ser realizada com a necessária diplomacia ditada pelas circunstâncias e pelo bom senso (Whyte, 1982).

Como regra geral, os informantes não devem ser sujeitos ao contraditório, o que não significa que, por vezes, não seja necessária o uso de questões adequadas e necessárias à clarificação de algumas informações que o informante forneceu (Alexiades, 1996).

Durante a entrevista, o investigador não deverá, directa ou indirectamente, manifestar a sua desaprovação ou qualquer outro tipo de julgamento do informante ou da informação que o mesmo lhe fornece. Esta situação é particularmente pertinente pois é comum, nas áreas rurais, existir a convicção de que a cultura urbana, e os seus representantes, questionam as tradições rurais com um elevado número de preconceitos. A manifestação de excessivo interesse, por poder ser entendida como reflexo de imoderação e falta de domínio, deverá também ser evitada, para não comprometer a recolha de informação que se pretende empreender (Alexiades, 1996).

5.3.2.3. Tipos de Questões

São vários os tipos de questões que se podem utilizar durante a entrevista. A escolha das questões mais pertinentes deve ser decidida segundo a experiência do investigador. A selecção pode ser feita, fundamentalmente, entre questões abertas ou fechadas. Nas primeiras, o informante responde *“como quer, utilizando o seu próprio vocabulário, fornecendo os pormenores e fazendo os comentários que considera certos”*, enquanto que no segundo tipo de questões, o investigador apresenta ao informante, *“depois de lhe ter colocado a questão, uma lista preestabelecida de respostas possíveis, dentro das quais lhe pede que indique a que melhor corresponde à que deseja dar”* (Ghiglione & Malaton, 2001).

5.3.2.4. Tipos de Entrevista

As entrevistas são uma técnica para obtenção de informação mais rápida quando comparada com outras formas de registo de informação, como, por exemplo, a observação participativa (Phillips, 1996).

A entrevista foi a técnica utilizada para a recolha das informações durante os nossos trabalhos de campo. Utilizamos vários tipos de entrevistas, que se foram progressivamente adaptando às necessidades que o natural desenvolvimento do processo de interacção com os informantes foi requerendo.

As entrevistas semi-estruturadas foram as mais utilizadas, contudo, em diferentes etapas dos nossos trabalhos também se aplicaram entrevistas informais, entrevistas não estruturadas e entrevistas estruturadas.

5.3.2.4.1. Entrevista Informal

(Alexiades, 1996)

Este tipo de entrevista foi utilizado durante conversas casuais e informais. Embora tenham sido utilizadas entrevistas informais durante todo o processo, foram particularmente úteis no início do trabalho de campo, quando se estabeleciam os primeiros contactos com os potenciais informantes. Os notas relativas às informações recolhidas eram, em geral, escritas após a entrevista, raramente durante a mesma.

5.3.2.4.2. Entrevista Não Estruturada

(Burgess, 1982; Bernard, 1988)

Este tipo de entrevista foi utilizada no início dos trabalhos, durante as primeiras entrevistas formais. A entrevista iniciava-se com um tópico de interesse e, então, solicitava-se ao informante que falasse sobre o mesmo, referindo as informações que, na sua opinião, fossem mais relevantes. O controlo que exercíamos sobre o conteúdo da conversa não era muito elevado, contudo, os temas abordados eram mantidos dentro de determinados parâmetros com interesse para o nosso trabalho.

5.3.2.4.3. Entrevista Semi-Estruturada

(Bernard, 1988)

Este tipo de entrevista foi o mais utilizado durante o nosso trabalho, não só porque é aquele que grande número de investigadores com trabalhos publicados na área da etnobotânica e da botânica económica elegeram, mas, fundamentalmente, porque se revelou o mais eficaz.

Este tipo de entrevista é bastante flexível, permitindo uma abordagem informal e por isso potencialmente mais rica em informações. Na preparação da entrevista semi-estruturada, criámos um conjunto de questões (o guião), que teriam, necessariamente, de ser abordadas. Este tipo de entrevista permite um maior controlo na direcção da entrevista, em função das características específicas do informante e, simultaneamente, uma eficaz adaptação a informações / situações imprevistas, que ocasionalmente surgiram.

5.3.2.4.4. Entrevista Estruturada

(Werner & Schoepfle, 1987; Alexiades, 1996)

A entrevista estruturada foi utilizada em limitado número de situações e nunca durante as primeiras etapas da investigação.

Este tipo de entrevista é constituído por questões directas e fechadas, daí a sua vulnerabilidade, pois pode permitir a introdução de erros devido ao uso de questões inapropriadas por parte do investigador.

5.3.2.5. Técnicas de Inquérito

As técnicas para registo de informação no campo foram seleccionadas tendo em consideração as condições específicas que encontramos *in loco* e também as metodologias referidas nas obras que consultámos.

Estas técnicas foram utilizadas em distintas etapas da nossa investigação, contudo, não foi raro que diferentes técnicas fossem utilizadas intercaladamente, pois as condições encontradas no campo assim o exigiram.

5.3.2.5.1. Visitas a Mercados / Festas Tradicionais

(Alexiades, 1996; Martin, 2001)

A visita a mercados foi efectuada no início da investigação. Devido ao limitado número de mercados e ao tipo de mercadorias transaccionadas nos mesmos, os mercados revelaram-se uma fonte limitada de informação etnobotânica.

As festas tradicionais que têm lugar durante o Verão, particularmente durante o mês de Junho, foram uma importante fonte de registos etnobotânicos. Durante as festividades, foi possível, com o auxílio dos informantes, observar e registar o uso de plantas com fins religiosos e festivos.

5.3.2.5.2. Participação / Observação Directa

(Holy, 1984; Bernard, 1988)

Esta técnica de recolha da informação foi seguida quando acompanhámos os informantes nas suas actividades quotidianas de recolha de plantas. Realizámos tarefas simples como a colheita de plantas medicinais e aromáticas, frutos, etc.. Durante as actividades colocámos questões e registámos as informações fornecidas pelos informantes. Esta técnica revelou-se particularmente útil e produziu informação qualitativamente muito fiável.

5.3.2.5.3. Entrevista no Campo

(Boom, 1987; Phillips & Gentry, 1993)

Esta técnica de recolha de informação foi seguida quando convidámos os informantes a acompanhar-nos em passeios pelos campos, em que os próprios informantes seleccionavam as áreas para as quais nos dirigíamos. Durante o percurso mantínhamos diálogos sobre as plantas que encontrámos e sobre outras que, pese embora não estivessem presentes, os informantes ou nós, associávamos às plantas que íamos encontrando.

Esta técnica permitia uma discussão muito rica sobre as plantas que se encontrávamos durante o percurso e sobre as informações que lhe estavam associadas.

5.3.2.5.4. Entrevista com Plantas

(Alcorn, 1984; Boom, 1987; Alexiades, 1996)

Esta técnica de recolha de informação é uma variante da entrevista no campo.

Antes das entrevistas, colhíamos plantas que, em seguida, apresentávamos aos informantes. As plantas eram utilizadas para elicitare discussões sobre as plantas apresentadas e também sobre plantas que embora não estando presente a elas se encontravam ligadas.

Esta técnica foi particularmente útil quando entrevistámos informantes que embora mantendo as suas faculdades intelectuais, mostravam clara dificuldade motora, o que os impedia de nos acompanhar em entrevistas de campo. Esta técnica também foi utilizada nos

estudos de campo preliminares e nas ocasiões em que foi necessário obter dados complementares sobre plantas já referidas em entrevistas anteriores (Anexo 2 - Figura XII).

5.3.2.5.5. Entrevista em Grupos

(Alexiades, 1996)

Este exercício revelou-se particularmente útil e estimulante devido às discussões que originava e permitia manter. Durante as entrevistas, os informantes forneciam informação para o grupo, permitindo que a mesma fosse avaliada e sancionada. Esta técnica, permitia que a qualidade da informação recolhida durante as entrevistas fosse elevada, ou seja, fosse muito fiável (Anexo 2 - Figura XI).

Esta técnica permitia obter um maior empenho por parte de alguns informantes, pois o facto de estarem a ser observados e avaliados pelo grupo, fê-los ter uma percepção mais apurada da importância da sua participação. Ao invés, outros informantes, manifestavam uma maior retracção participativa, quando se comparava a sua participação nas discussões de grupo *versus* entrevistas individuais, em especial as efectuadas no campo.

As entrevistas eram feitas a indivíduos de ambos os sexos, o que, por vezes, limitava a discussão quando se abordavam assuntos potencialmente mais sensíveis, como o caso do tratamento ou profilaxia de doenças do foro genital. Quando tal aconteceu, a discussão desse tópico era suspensa e reiniciava-se num ambiente mais reservado, com um número limitado de informantes.

Nenhuma da informação cedida pelos informantes foi categorizada como confidencial, ou seja, em nenhuma ocasião nos foi solicitado que mantivéssemos, no todo ou em parte, oculta a origem da informação, quer perante os concidadãos dos informantes quer perante outros intervenientes no processo.

Raramente, a tensão existente entre vizinhos ou familiares se manifestou durante as entrevistas em grupo, contudo, quando aconteceu, nunca atingiu proporções que impedissem a normal prossecução dos trabalhos.

5.3.2.6. Locais das Entrevistas

O registo da informação foi efectuado em diferentes locais, nomeadamente: em casas particulares, ao ar livre (aldeia), em centros de dia e no campo.

Os informantes com os quais se desenvolveram relações de proximidade acompanhavam-nos até ao campo, onde decorreram parte das entrevistas.

5.3.2.7. Tempo das Entrevistas

As entrevistas não foram limitadas a um tempo fixo, tendo sido orientadas por critérios de interesse científico, bom senso e de empatia mútua estabelecida entre o investigador e os informantes.

Durante as entrevistas era necessário que os informantes sentissem que o investigador tinha tempo e interesse em ouvir as histórias que tinham para relatar, nomeadamente aquelas que, não tendo um interesse directo com as nossas investigações, permitiam que se desenvolvessem relações de empatia mútua. Frequentemente, durante parte das entrevistas, os informantes contavam histórias evocativas da sua juventude, da sua família e dos seus múltiplos interesses, não necessariamente ligados à investigação etnobotânica. Sem perda da objectividade que nos fez iniciar e desenvolver o nosso trabalho, as histórias pessoais dos informantes foram sempre escutadas com interesse, paciência e compreensão.

5.3.2.8. Suporte dos Registos

Quando o registo é feito sob forma escrita, o investigador deve estar capacitado para distinguir entre observações e interpretações. As primeiras descrevem um acto, inclusivamente um acto falado, enquanto que as segundas são uma projecção / interpretação desse mesmo acto. Esta consideração é particularmente relevante porque a interpretação dos actos resulta ou é fortemente influenciada pelo contexto cultural e social do investigador (Holy, 1984).

No início dos trabalhos de campo, o investigador poderá sentir alguma dificuldade em compreender plenamente a rede de regras, lógica e significados do contexto social e cultural

no qual vai desenvolver as suas actividades. Contudo, com a progressão dos trabalhos, a interpretação dos acontecimentos e o registo da informação tende a ser mais facilitado; conseqüentemente, a quantidade de informação obtida será superior e a sua qualidade será mais fíável (Alexiades, 1996).

Durante os nossos trabalhos de campo, o registo da informação foi feito sob a forma escrita. Pontualmente, utilizaram-se gravadores áudio, mas suspendeu-se o seu uso porque perturbavam o normal curso da entrevista, ao constituírem um factor de intimidação para os informantes.

A transcrição das notas de campo para o suporte definitivo foi feita o mais rapidamente possível, em geral, no próprio dia ou no dia seguinte, para evitar a perda de algumas notas mentais que acompanhavam não só as respostas dadas pelos informantes mas também algumas notas escritas resultantes da nossa observação.

Quando se considerou necessário, usou-se a câmara fotográfica digital para registar as situações ou informações mais pertinentes. Solicitou-se sempre a autorização dos participantes.

5.3.2.9. Validade da Informação

A necessidade de validar a informação recolhida durante as investigações desenvolvidas no campo é uma das questões mais prementes nos estudos de etnobotânica / botânica económica.

Existe um alargado consenso, dentro dos estudos antropológicos, de que é comum poder existir uma contradição entre o que os informantes declaram durante as entrevistas e o seu actual comportamento fora do contexto em que os dados são fornecidos ao investigador. Este último, pode ter de considerar a hipótese de uma potencial discrepância entre o que o informador diz, pensa e efectivamente faz (Bernard *et al.*, 1985; Briggs, 1986).

Existem factores que podem exercer uma considerável influência sobre a informação cedida pelos informantes, nomeadamente: a existência de erros voluntários ou involuntários, o desejo de agradar ao entrevistador, o estado emocional do informante, as suas atitudes e os

seus valores, para além de factores idiossincráticos resultantes da própria entrevista (Kemp & Allen, 1984; Whyte, 1982; Freeman *et al.*, 1987; Alexiades, 1996).

A metodologia mais fiável para validar a informação é a observação *in loco* feita pelo investigador sobre uso da planta para determinado fim, quer este tenha ou não sido previamente referido pelo informante. Este é o mais elevado parâmetro de validade que se pode obter. Seguem-se-lhe outros, que se baseiam na confiança que o investigador coloca no informante, quando este lhe refere que usou a planta para um fim específico no passado ou quando diz ter conhecimento que a mesma planta é ou foi utilizada por terceiros (Alexiades, 1996).

Em investigações de etnobotânica / botânica económica, a validade da informação está directamente conectada com a exactidão e a fiabilidade da mesma, enquanto que a confiança se relaciona com parâmetros de consistência de discurso de um determinado informante ou informantes no que respeita a um assunto específico (Pelto & Pelto, 1983).

A validade da informação registada pode ser confirmada seguindo várias técnicas, nomeadamente, testá-la através da triangulação, ou seja, colocando a mesma questão a vários informantes, sob diferentes formas, em distintas etapas da investigação (Whyte, 1982).

Dentro de uma comunidade tradicional, um determinado tipo de conhecimento pode estar mais difundido pelos seus membros ou pode, ao invés, estar na posse de um número restrito de indivíduos. A questão do consenso cultural implica que se hierarquizem níveis de conhecimento, valorizando mais aquele que se encontra mais difundido dentro da comunidade (Phillips, 1996). Os estudos de etnobotânica tradicionais procuram encontrar interlocutores privilegiados, os informante-chave, ignorando, frequentemente, outros elementos da comunidade que detêm conhecimentos potencialmente ricos para os estudos de etnobotânica. O paradigma desta situação, pode encontrar-se nas investigações que enfatizam o estudo do uso de plantas medicinais. Nestes, frequentemente, os estudiosos privilegiam a informação cedida pelos curandeiros tradicionais, ignorando outros grupos comunitários como, por exemplo, as mulheres, que, frequentemente, detêm conhecimentos que podem não coincidir com os dos curandeiros. A variação do conhecimento etnobotânico dentro de uma comunidade pode ser determinada por questões de natureza idiossincrática ou ser resultado do próprio processo de eliciação conduzido pelo investigador. Contudo, a variação também

poderá ser atribuída a outros factores, como a idade, o sexo, a profissão, a origem social e cultural do informante no contexto da comunidade, e à própria importância que a comunidade atribui a uma planta específica que se encontra, naquele momento, a ser estudada pelo investigador (Alexiades, 1996).

5.3.2.10. O Guião

A entrevista semi-estruturada foi a técnica mais utilizada para a recolha de informação. A preparação das entrevistas incluiu a elaboração de um guião estruturado que orientava as entrevistas. O guião inicial foi sendo adaptado às circunstâncias particulares encontradas no campo.

O uso do guião facilitava o registo do perfil pessoal e sociocultural dos informantes e a obtenção da informação etnobotânica.

5.3.2.10.1. Os Informantes

(Alexiades, 1996)

Para uma correcta caracterização e análise do perfil global dos informantes é necessário que directa ou indirectamente sejam coligidos um conjunto de informações que permitam contextualizar a informação etnobotânica / botânica económica que se regista durante os estudos desenvolvidos no campo.

A informação de índole pessoal deve ser solicitada com precaução e seguindo estritas orientações éticas e de bom senso. A informação básica que se deverá reunir divide-se em duas categorias: pessoal e sociocultural.

O perfil pessoal do informante inclui o género a que pertence (M/F), a idade (aproximada) e uma curta biografia (local de nascimento, onde cresceu, tempo de permanência na comunidade estudada, etc.).

O perfil sociocultural deverá incluir informações de natureza diversa e mais heterogénea, como o seu estatuto dentro da comunidade e uma descrição de eventuais conexões específicas às plantas (curandeiro, pastor, etc.).

Para cada informante ou grupo de informantes, o número de entrevistas feitas foi variável. Enquanto que alguns foram entrevistados apenas uma vez, outros eram entrevistados formal ou informalmente, todas as vezes que nos deslocávamos às aldeias. Em geral, os informantes foram entrevistados três vezes, para esclarecer eventuais dúvidas que surgiam durante a transcrição da informação. A experiência também nos mostrou que durante as subsequentes entrevistas, era frequente os informantes cederem informações que não tinham podido ou querido fornecer durante a primeira entrevista.

Em geral, as saídas para o campo não ocorriam durante a primeira entrevista, mas nas seguintes.

5.3.2.10.2. As Plantas

Identificação

Como é que o informante reconhece a planta.

Quais são os seus nomes vernaculares.

Órgão recolhido

Quais são os órgãos recolhidos.

Colheita

Quem, Quando, Onde colhe.

Se a planta for cultivada, existe algum protocolo específico para o seu cultivo e colheita (hora do dia, ciclo lunar, estação).

Armazenamento

Como se conserva após a colheita.

Usos tradicionais

Parte da planta utilizada.

Quem utiliza.

Quando se utiliza.

Como se utiliza.

Onde se utiliza.

Plantas Com Uso Medicinal

Órgão utilizado.

Quantidade utilizada.

Processamento.

Armazenamento.

Doença tratada / efeitos.

Administração (interna, externa, etc.)

Terapias complementares (banhos, rituais, etc.)

Nome local da doença.

Outros aspectos.

5.3.2.11. O “*Economic Botany Data Collection Standard*”

O *Economic Botany Data Collection Standard (E.B.D.C.S.)* permite criar um sistema unificado no qual o uso das plantas (no seu contexto cultural) pode ser normalizado para facilitar o seu estudo.

Seguindo as orientações do *E.B.D.C.S.*, uma descrição completa e ideal do uso e do valor de uma planta específica deverá incluir dados relativos à fonte da informação, ao uso, às propriedades, ao valor cultural da planta, ao órgão utilizado, aos organismos que a consomem, ao nome vernacular, como é obtida, como é aplicada, a época de colheita, a conservação, a popularidade, o valor económico e o valor potencial.

A informação foi tratada ao nível da espécie; para cada uma o *E.B.D.C.S.* apresenta três níveis hierarquicamente ordenados para uma completa descrição e normalização dos usos. O mais abrangente é o nível 1 e o mais específico é o nível 3.

O nível 1 encontra-se dividido em 13 classes e o nível 2 inclui 107 subclasses. O nível 3 difere dos níveis 1 e 2 porque apresenta entre um e seis elementos descritivos que são complementares.

Cada uso específico de uma planta é descrito por uma classe do nível 1, uma subclasse do nível 2 e um a seis elementos descritivos incluídos no nível 3.

Nível 1

O nível 1 está dividido em 13 classes:

Classe 1 **Alimento humano**

Classe 2 **Aditivo alimentar**

Classe 3 **Alimento animal**

Classe 4 **Planta melífera**

Classe 5 **Alimento para invertebrados**

Classe 6 **Matéria-prima**

Classe 7 **Combustível**

Classe 8 **Uso social**

Classe 9 **Veneno para vertebrados**

Classe 10 **Veneno para não vertebrados**

Classe 11 **Medicinal**

Classe 12 **Uso ambiental**

Classe 13 **Recurso genético**

Nível 2 / Nível 3

As tabelas 5.1. a 5.10. contêm as 107 subclasses que constituem o nível 2 e os elementos descritivos do nível 3.

Tabela 5.1. Subclasses do nível 2 incluídas no nível 1 / classe 1 **Alimento Humano** e elementos descritivos do nível 3.

Nível 1 / Classe 1	Nível 2	Nível 3
Alimento Humano	1. Partes não específicas	Parte da planta utilizada
	2. Toda a planta	Categoria de alimento
	3. Partes aéreas não específicas¹	Preparação culinária
	4. Plântulas / Sementes em germinação	Quando se utiliza
	5. Cecídias	
	6. Caules	
	7. Súber	
	8. Folhas	
	9. Inflorescências	
	10. Infrutescências	
	11. Sementes	
	12. “Raízes”	
	13. Exsudados	

¹ Inclui partes não específicas de plantas aquáticas.

Tabela 5.2. Subclasses do nível 2 incluídas no nível 1 / classe 2 **Aditivo Alimentar** e elementos descritivos do nível 3.

Nível 1 / Classe 2	Nível 2	Nível 3
Aditivo Alimentar	1. Partes não específicas	Parte da planta utilizada
	2. Toda a planta	Categoria de aditivo
	3. Partes aéreas não específicas ¹	Preparação culinária
	4. Plântulas / Sementes em germinação	
	5. Cecídias	
	6. Caules	
	7. Súber	
	8. Folhas	
	9. Inflorescências	
	10. Infrutescências	
	11. Sementes	
	12. “Raízes”	
	13. Exsudados	

¹ Inclui partes não específicas de plantas aquáticas.

Tabela 5.3. Subclasses do nível 2 incluídas no nível 1 / classe 3 **Alimento Animal** e elementos descritivos do nível 3.

Nível 1 / Classe 3	Nível 2	Nível 3
Alimento animal	1. Partes não específicas	Parte da planta utilizada
	2. Súber	Vertebrados que o consomem
	3. “Raízes”	Categoria de alimento animal
	4. Exsudados	Sazonalidade
	5. Estruturas férteis ¹	
	6. Partes aéreas específicas ²	
	7. Outras partes ³	

¹ Inclui inflorescências, infrutescências, sementes.

² Inclui folhas, caules, partes aéreas não específicas e plantas vivas *in situ*.

³ Inclui plântulas / sementes em germinação, cecídias e plantas inteiras *ex situ*.

O nível 1 / classe **4 Planta melífera** não inclui qualquer nível 2 e o elemento descritivo do nível 3 é **Parte da planta utilizada**.

O nível 1 / classe **5 Alimento para invertebrados** não inclui qualquer nível 2 e os elementos descritivos do nível 3 são: **Parte da planta utilizada** e **Tipo de invertebrados**.

Tabela 5.4. Subclasses do nível 2 incluídas no nível 1 / classe **6 Matéria-prima** e elementos descritivos do nível 3.

Nível 1 / Classe 6	Nível 2	Nível 3
Matéria-prima	1. Materiais não específicos	Parte da planta utilizada
	2. Fibras	Categoria específica
	3. Canas, etc. ¹	Usos
	4. Madeira	Corante / Cor
	5. Cortiça / Substitutos da cortiça	
	6. Gomas e resinas	
	7. Látex / Borracha	
	8. Taninos / Corantes	
	9. Lípidos	
	10. Óleos essenciais	
	11. Ceras	
	12. Álcoois	
	13. Outros materiais	

¹ Inclui canas, bambú, juncos, colmo e trabalhos em vime.

Tabela 5.5. Subclasses do nível 2 incluídas no nível 1 / classe **7 Combustível** e elementos descritivos do nível 3.

Nível 1 / Classe 7	Nível 2	Nível 3
Combustível	1. Combustíveis não específicos	Parte da planta utilizada
	2. Combustíveis mistos	Usos
	3. Lenha	Qualidade do combustível
	5. Carvão vegetal	
	6. Substitutos do petróleo/álcoois, etc.	
	7. Mecha	

Tabela 5.6. Subclasses do nível 2 incluídas no nível 1 / classe 8 **Uso Social** e elementos descritivos do nível 3.

Nível 1 / Classe 8	Nível 2	Nível 3
Uso social	1. Usos sociais não específicos	Parte da planta utilizada
	2. Material para fumar / Drogas	Categoria específica de uso
	3. Agentes antifertilidade	
	4. Usos “religiosos”	

Tabela 5.7. Subclasses do nível 2 incluídas no nível 1 / classe 9 **Veneno para Vertebrados** e elementos descritivos do nível 3.

Nível 1 / Classe 9	Nível 2	Nível 3
Veneno para vertebrados	1. Vertebrados não específicos	Parte da planta utilizada
	2. Peixes	Vertebrado sensível
	3. Anfíbios	Parte do corpo afectadas
	4. Répteis	Sintomas
	5. Pássaros	Usos do veneno
	6. Mamíferos	

Tabela 5.8. Subclasses do nível 2 incluídas no nível 1 / classe 10 **Veneno para não Vertebrados** e elementos descritivos do nível 3.

Nível 1 / Classe 10	Nível 2	Nível 3
Veneno para não vertebrados	1. Não vertebrados (não específico)	Parte da planta utilizada
	2. Microrganismos (não específico)	Não vertebrado sensível
	3. Vírus	Efeitos do veneno
	4. Bactérias	Usos do veneno
	5. Fungos	
	6. Plantas	
	7. Protozoários	
	8. Moluscos	
	9. Artrópodes	
	10. Outros Eumetazoários	

Tabela 5.9. Subclasses do nível 2 incluídas no nível 1 / classe **11 Medicinal** e elementos descritivos do nível 3.

Nível 1 / Classe 11	Nível 2	Nível 3
Medicinal	1. Doenças não específicas	Parte da planta utilizada
	2. Anomalias / Malformações	Vertebrado tratado
	3. Doenças sanguíneas	Parte do corpo
	4. Sistema circulatório	Doença tratada / Efeito
	5. Sistema digestivo	Tipo de medicamento
	6. Sistema endócrino	Como se aplica
	7. Sistema genito-urinário	
	8. Sintomas específicos	
	9. Sistema imunitário	
	10. Infecções / Infestações	
	11. Inflamações	
	12. Feridas	
	13. Doenças mentais	
	14. Doenças metabólicas	
	15. Sistema muscular	
	16. Neoplasias	
	17. Sistema nervoso	
	18. Distúrbios nutritivos	
	19. Dores	
	20. Envenenamento	
	21. Gravidez, Parto, Doenças. puerperais	
	22. Sistema respiratório	
	23. Sistema sensorial	
	24. Pele / Tecidos subcutâneos	

Tabela 5.10. Subclasses do nível 2 incluídas no nível 1 / classe **12 Uso Ambiental** e elementos descritivos do nível 3.

Nível 1 / Classe 12	Nível 2	Nível 3
Uso ambiental	1. Usos não específicos	Parte da planta utilizada
	2. Controlo da erosão	Material utilizado
	3 Sombra / Abrigo	Uso específico
	4. Repovoamento	Ambiente no qual é utilizado
	5. Indicador	
	6. Melhoramento do solo	
	7. Ornamental	
	8. Fronteiras, Barreiras, Suportes	
	9. Agroflorestal	
	10. Quebra-fogo	
	11. Controlo da poluição	

O nível 1 / classe **13 Recurso Genético** não inclui qualquer nível 2 e o elemento descritivo do nível 3 é **Características benéficas**.

5.3.2.12. Identificação Taxonómica

Durante as investigações recolheram-se espécimens de plantas que foram herborizados e se encontram depositados no Museu Botânico da Escola Superior Agrária de Beja. As plantas foram recolhidas durante as saídas de campo efectuadas na companhia dos informantes.

A identificação das espécies foi feita recorrendo a obras de referência: *Flora de Portugal 2ª Edição* (1939); *Flora Europaea* (1964-1980); *Nova Flora de Portugal* (1971, 1984, 1994, 1998, 2003); *Flora Ibérica* (1986-); *Flora Vasculare de Andalusia Occidental* (1987); *Flora Portuguesa fac-simile* (1990); *Flora Infestante das Culturas de Sequeiro do Alentejo* (2000); *Flora Infestante da Cultura do Tomate* (2000); *Portugal Botânico de A a Z* (2003).

Para além da recolha de exemplares das espécies utilizadas, também se recolheram matérias-primas e objectos manufacturados a partir das plantas.

5.4. Análise Quantitativa da Informação

5.4.1. Métodos de Análise Quantitativa

A análise quantitativa dos dados registados nos estudos etnobotânicos pode agrupar-se em três categorias distintas: o consenso entre informantes, a atribuição subjectiva e os usos totais (Phillips, 1996).

5.4.1.1. Consenso Entre Informantes

A importância relativa de cada uso é calculada directamente pelo nível de consenso nas respostas dos informantes em relação a plantas ou aos seus usos específicos. A sua importância é determinada pela proporção de informantes que, independentemente, relatam conhecer a planta ou os seus usos, através de entrevistas individuais. Este método é relativamente objectivo e os informantes podem ser entrevistados várias vezes durante o desenvolvimento do estudo.

5.4.1.2. Atribuição Subjectiva

A atribuição da importância relativa a cada planta ou uso é feita pelo investigador, que estima o seu valor com base no seu entendimento sobre o significado cultural de cada planta ou uso. Este método é mais subjectivo que o anterior (consenso entre informantes) e os dados podem ser obtidos utilizando uma ou várias técnicas de entrevista, por observação directa ou ambos.

5.4.1.3. Usos Totais

Neste método, não se faz qualquer tentativa para quantificar a importância relativa de cada planta ou uso. O número de usos por categoria de uso ou por taxon é simplesmente somado, fazendo deste método o mais rápido para quantificar os dados etnobotânicos. Utilizando esta metodologia, o investigador considera todos os usos equivalentes, quer sejam culturalmente insignificantes ou muito significativos. Os dados podem ser obtidos utilizando uma ou várias técnicas de entrevista, por observação directa ou ambos.

5.4.2. Índices de Diversidade

Em etnobotânica, os índices de diversidade utilizam-se para caracterizar a intervenção humana sobre o meio ambiente. Neste sentido, eles auxiliam-nos a compreender a diversidade de usos registrada durante os estudos etnobotânicos e são também uma medida da concomitante diversidade de plantas disponíveis. Os índices estudados foram:

- **Índice de Etnobotanicidade**, que nos permite determinar o rácio (em percentagem) entre as plantas úteis de uma determinada região e a sua flora (Portères, 1970);
- **Índice de Riqueza Etnobotânica (R)**, que corresponde ao número de espécies úteis de uma região (Begossi, 1996);
- **Índice de Diversidade Etnobotânica**, através do uso do índice de Shannon-Wiener (Begossi, 1996), que é obtido através da fórmula:

$$H = - \sum (p \cdot \ln p)$$

Em que p corresponde à proporção entre o número de citações para uma determinada espécie e o número total de citações.

O índice de Shannon-Wiener é um índice teórico que se fundamenta no pressuposto de que a diversidade de um sistema pode ser medida através da informação contida num determinado tipo de mensagem (Begossi, 1996).

- **Índice de Uniformidade Etnobotânica** (Begossi, 1996):

$$E = H/H_{\max}$$

em que H_{\max} corresponde a $\ln R$ e varia entre $0 \leq E \leq 1$. Este índice permite uma comparação entre o valor encontrado no índice de Shannon-Wiener e o seu valor máximo, possibilitando-nos comparar sistemas que apresentam uma riqueza etnobotânica (R) muito distinta. Um valor próximo de 1 indicará uma elevada diversidade de usos.

A obtenção destes índices, para além de permitir uma caracterização da área, possibilita o estudo comparado com outros valores de índices resultantes de estudos homólogos desenvolvidos em latitudes e contextos socioculturais semelhantes.

“Because most ethnobotanical studies have emphasized the uses of plants by hunter-gatherer and agricultural societies, it is often assumed that ethnobotany is restricted to those communities.

Actually, ethnobotany encompasses the study of all human societies, past and present, as well as all types of relations: ecological, evolutionary, and symbolic.”

Ethnobotanical Research: A Field Manual

M. N. Alexiades, 1996.

6.

Caracterização Biofísica e Agrícola

6.1. Território

O Alentejo, a maior província de Portugal, divide-se em quatro regiões: Alto Alentejo, Alentejo Central, Baixo Alentejo e Alentejo Litoral.

A cidade de Beja é a capital do Baixo Alentejo e está situada a 38° 01' de latitude Norte e 7° 52' de longitude Oeste. Na Figura 6.1. encontra-se representado o mapa de Portugal e na Figura 6.2. o mapa do Alentejo e dos seus concelhos.



Figura 6.1. Mapa de Portugal Continental.

Figura adaptada do *Anuário Estatístico da Região do Alentejo 2001* (pág. 11).
Direcção Regional do Alentejo. Instituto Nacional de Estatística, Lisboa (2002).



Figura 6.2. Mapa do Alentejo.

Figura adaptada do *Anuário Estatístico da Região do Alentejo 2001* (pág. 11).
Direcção Regional do Alentejo. Instituto Nacional de Estatística, Lisboa (2002).

O Alentejo, com 27323,9 Km² de área, representa cerca de um terço da área de Portugal Continental. A área do Baixo Alentejo é de 8544,6 Km², dos quais 1146,5 Km² correspondem ao concelho de Beja. Este último, encontra-se administrativamente dividido em 18 freguesia (14 rurais e 4 urbanas) – Figura 6.3.



Figura 6.3. Mapa do Concelho de Beja.
(Figura cedida pela Câmara Municipal de Beja).

6.1.1. Geomorfologia

De acordo com a Nota Explicativa da Folha 8 da Carta Geológica de Portugal, publicada em 1992 pelos Serviços Geológicos de Portugal, todo o Alentejo é uma grande peneplanície na qual sobressaem poucas e modestas elevações (Alcaria Ruiva e Ficalho). Algumas são de origem tectónica, por elevação gradual e lenta (Barrancos) e outras de escarpa de falha, como a da Vidigueira que conduz à Serra de Portel (Figura 6.4).

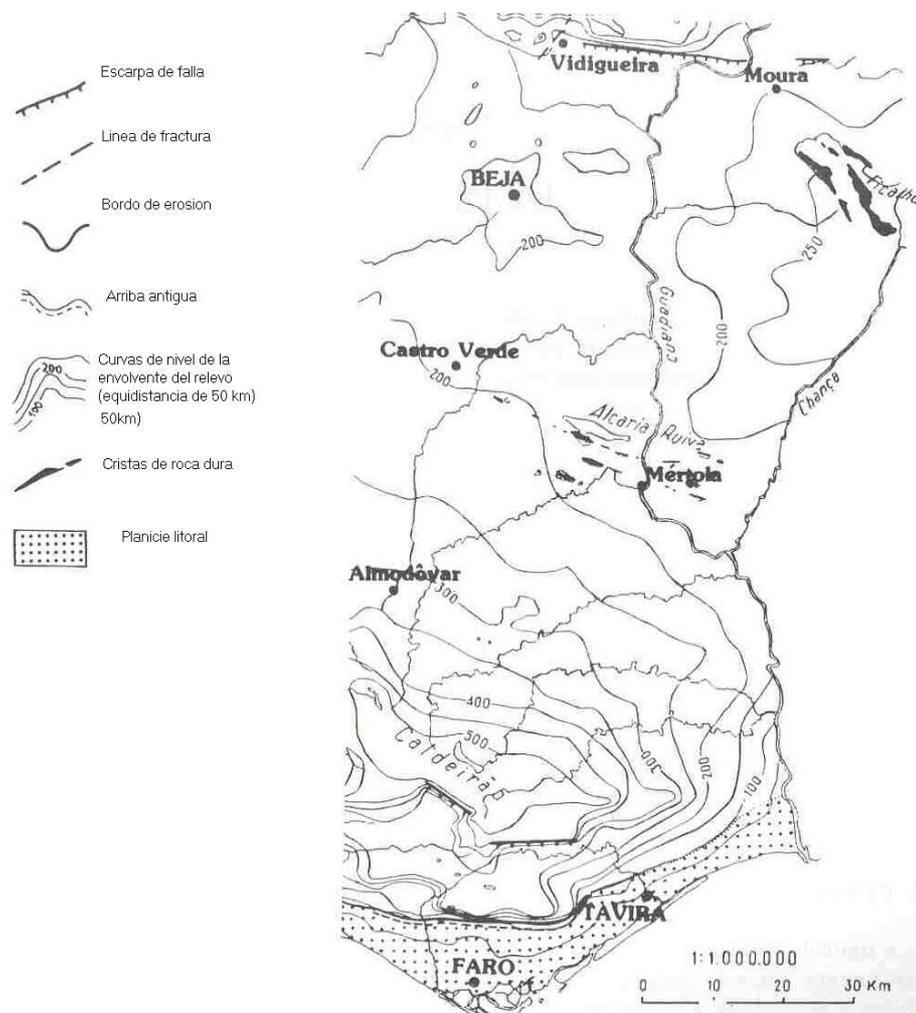


Figura 6.4. Mapa geomorfológico da região de Beja.

Figura adaptada da *Carta Geológica de Portugal, Notícia Explicativa da Folha 8* (pág.12).

Oliveira, J. T. (1992). Serviços Geológicos de Portugal, Lisboa.

No concelho de Beja, a altitude da peneplanície é de 200-300 metros, mas aparecem, com frequência, cotas de 160-180 metros e também áreas mais elevadas, a Este e a Sul, com altitudes de 250-300 metros. A Oeste e Sudoeste de Beja, próximo de Santa Vitória e entre Brinches-Pias-Moura, a peneplanície é tão perfeita que quase parece uma planície (Oliveira, 1992).

Na peneplanície existem áreas com materiais muito distintos: xistos metamórficos, xistos argilosos, grauvaques, dioritos, gabros, pórfiros, granitos e alguns mármores (S. Brissos). Os quartzitos e os mármores, especialmente quando siliciosos, formam elevações como a Serra de Alcaria Ruiva e de Ficalho. Os distintos tipos litológicos tiveram, maioritariamente, origem no período Paleozóico. No entanto, os

anfíbolitos e os gnaisses anfíbólicos presentes nos anticlinais de Ficalho, Serpa e S. Brissos remontam ao Precâmbrico. Há, também, em Santa Vitoria, Salvada, Albernoa e Ervidel, conglomerados, arenitos, margas com concreções calcárias e argilas que são do Cenozóico (Oliveira, 1992).

6.1.2. Edafologia

De acordo com a Carta de Solos de Portugal, na escala de 1:1.000.000, da autoria de J. Carvalho Cardoso, M. Teixeira Bessa e M. Branco Marado (Cerqueira, 2001), pode afirmar-se que no concelho de Beja e nas zonas limítrofes existem os seguintes tipos de solos:

Litossolos de Climas Sub-Húmidos e Semi-Áridos, que ocupam as regiões das Serras do Baixo Alentejo. São solos que derivam de rochas consolidadas e a sua espessura raramente ultrapassa os 10 cm, estando sujeitos a forte erosão.

Barros (Vertisolos), são solos evoluídos e argilosos. Dentro deste grande grupo temos: (1) Barros Pretos Não Calcários (Barros de Beja); (2) Barros Pretos Calcários Muito Descarboxatados; (3) Barros Castanhos Avermelhados Calcários Muito Descarboxatados, que aparecem entre Baleizão, Pias e Aldeia Nova de S. Bento, associados a Solos Calcários Vermelhos e Pardos Para-Barros e a norte de Ferreira do Alentejo e Beja aparecem associados a Barros Pretos.

Solos Argiluvitados Pouco Insaturados (Luvissolos), são solos evoluídos em que o horizonte B tem um grau de saturação superior a 35%. Uma categoria deste grupo de solos, os chamados Solos Mediterrâneos Pardos de Materiais Não Calcários Para-Barros aparecem ao norte de Beja, de Cuba a Alvito e até ao rio Guadiana.

Solos Hidromórficos (Planossolos), são solos sujeitos a encharcamento temporário ou permanente e aparecem na Bacia do Roxo, entre Beja, Ferreira do Alentejo e Aljustrel.

6.1.3. Hidrologia

O Guadiana, único rio existente no concelho de Beja, passa a Este da cidade, junto a Baleizão. Este rio nasce em Espanha, onde percorre 550 Km e tem uma superfície de 55.260 Km². Em território português percorre 150 Km e tem uma superfície de 11.700 Km² (Costa, 1994). O rio corre para Sul, passando por Mértola, até Vila Real de Santo António, no Algarve, onde desagua no mar.

No concelho de Beja existem algumas ribeiras, das quais se destacam a ribeira de Odearce, que passa junto a S. Matias, a norte de Beja, e a ribeira de Cobres, a sul de Beja, desaguando ambas no rio Guadiana.

A barragem do Roxo, junto a Ervidel, é a mais significativa do concelho de Beja. Existe outra barragem também significativa na região, mas situa-se próximo de Odivelas, no concelho de Ferreira do Alentejo.

6.1.4. Climatologia

O clima da área de estudo é determinado pela acção de vários factores, dos quais se destacam a influência da frente polar e a disposição do relevo litoral. No Inverno domina a frente polar constituída por correntes marítimas, que dão origem a massas de ar frio, cuja influência pode ser bloqueada por um anticiclone quente, situado sobre o Golfo da Biscaia e nas Ilhas Britânicas. No Outono, são as famílias ciclónicas do Atlântico que influenciam as condições atmosféricas, aumentando a tendência para clima instável com tempo nublado e chuvoso, enquanto que no Verão há pouca precipitação devido à acção de anticiclones estáveis (Costa, 1994).

Segundo a classificação das zonas climáticas de Koeppen-Geiger-Pohl, o clima no concelho de Beja é do grupo climático C (climas temperados e húmidos), do subgrupo s (estação seca no Verão), da subdivisão a (a temperatura média do mês mais quente supera os 22 °C) (Henderson-Sellers & Robinson, 1999).

6.1.4.1. Temperatura

Segundo Costa (1994), no Baixo Alentejo, observa-se uma temperatura média anual compreendida entre os 15 e os 17,5° C. Os valores de temperatura são máximos quando na Península se desenvolve, à superfície, uma depressão de origem térmica e ao nível da baixa troposfera existe uma circulação anticiclónica, ou quando à superfície e em altitude se desenvolve um anticiclone com grande subsidência na baixa troposfera. Aparecendo, em ambos casos, circulação de massas de ar tropical continental quente e seco. Os valores mínimos de temperatura devem-se ao aparecimento de massas de ar polar continental frio e seco, transportadas por um anticiclone localizado na Escandinávia, Mar do Norte e Europa Central que se estende até à Península Ibérica.

No Alentejo Litoral existe um clima exclusivamente marítimo, com estações temperadas pelas massas de ar atlântico, enquanto que no Baixo Alentejo o clima é de tendência continental, com contrastes mais acentuados, tanto à escala anual como diária. Atendendo aos valores da temperatura (°C) obtidos desde 1951 até 1980, na estação meteorológica de Beja, elaborou-se a Tabela 6.1..

Tabela 6.1. Temperaturas do ar (°C) em Beja, atendendo aos valores obtidos desde 1951 a 1980.

	Média mensal	Média das máximas	Média das mínimas
Janeiro	9.5	13.6	5.4
Fevereiro	10.2	14.6	5.7
Março	11.8	16.8	6.7
Abril	13.8	19.7	8.0
Maio	17.1	24.0	10.3
Junho	20.7	28.3	13.0
Julho	23.6	32.3	14.9
Agosto	23.8	32.3	15.2
Setembro	21.8	29.0	14.7
Outubro	17.6	23.1	12.2
Novembro	12.8	17.4	8.2
Dezembro	9.9	14.1	5.7
Média anual	16.1	22.1	10.0

6.1.4.2. Precipitação

As chuvas que caem na região devem-se, essencialmente, à passagem de superfícies frontais ou à formação de depressões frias sobre a Península. No semestre húmido, de Outubro a Março, ocorre 80% da precipitação anual, sendo, em geral, os meses de Dezembro e Janeiro os mais chuvosos, enquanto que no outro semestre quase não chove durante quatro meses (Costa,1994).

Atendendo aos valores de precipitação, de humidade relativa do ar (H.R.) às 18:00 horas e de insolação (número de horas de sol descoberto), obtidos na estação de Beja, desde 1951 a 1980, elaborou-se a Tabela 6.2..

Tabela 6.2. Precipitação total (mm), humidade relativa (%) e insolação (média do n.º de horas de sol), em Beja, desde 1951 a 1980.

	Precipitação total (mm)	HR (%)	Insolação
Janeiro	83.2	81	145.8
Fevereiro	83.0	76	152.9
Março	80.2	68	183.3
Abril	48.9	59	235.5
Maiο	35.0	52	291.2
Junho	26.2	45	310.0
Julho	1.2	35	367.9
Agosto	2.5	34	345.1
Setembro	18.8	44	252.6
Outubro	67.0	60	202.6
Novembro	73.7	74	160.9
Dezembro	85.9	80	147.7
Total anual	605.6	708	2795.5

Trata-se de um régimen climático mediterrâneo com baixa taxa de precipitação anual, com uma distribuição que dá lugar a dois semestres distintos, um seco e outro húmido. No entanto, observa-se uma evolução do carácter continental em direcção ao interior onde há elevados índices de insolação e radiação. Para esta situação também contribuem os relevos litorais que detêm a humidade transportada pelos ventos. Todos estes factores, juntamente com a variabilidade das temperaturas médias, especialmente

elevadas no Verão, estação em que a ausência de chuva pode ser total, contribuem para que se originem zonas semi-áridas no Baixo Alentejo (Costa, 1994).

De acordo com os índices de aridez que, segundo Penman, se calculam dividindo a precipitação pela evapotranspiração potencial, podemos afirmar que o concelho de Beja apresenta uma grande área semi-árida e outras, menos extensas, sub-húmidas (Costa, 1994).

6.1.4.3. Vento

Segundo a *Comissão Nacional do Ambiente* que, ao elaborar o Atlas do Ambiente (1980), teve em conta as frequências da direcção do vento e as velocidades médias anuais (Km/h) para o período de 1951 a 1960, a direcção predominante do vento, em Beja, é de O seguido de NO.

No período de 1956 a 1970, em Beja, o número de dias em que a velocidade do vento foi maior ou igual a 36 Km/h foi de 2.6 (Março), 1.2 (Abril), 0.7 (Maio) e 0.6 (Junho).

Em Beja, as frequências percentuais de cada direcção do vento apresentam-se na Tabela 6.3..

Tabela 6.3. Frequências percentuais de cada direcção do vento.

	N	NE	E	SE	S	SO	O	NO
Janeiro	7.4	12.4	15.9	12.6	9.4	15.5	16.7	9.6
Fevereiro	9.4	12.9	11.1	10.1	11.0	17.4	18.8	8.3
Março	8.2	10.7	11.0	8.7	7.3	16.4	24.2	13.2
Abril	12.3	10.0	7.0	6.1	6.8	13.0	26.8	17.7
Mai	9.4	6.5	4.5	5.6	7.2	14.2	32.3	19.8
Junho	7.4	5.4	4.7	5.5	7.6	13.1	38.1	17.6
Julho	6.5	3.4	4.1	4.5	5.8	9.2	42.4	23.6
Agosto	7.1	4.5	3.7	4.1	4.6	8.6	44.4	22.8
Setembro	6.5	4.9	6.4	7.8	9.7	12.3	35.0	16.7
Outubro	10.5	11.1	12.1	13.7	10.0	10.5	19.1	12.4
Novembro	10.5	13.7	15.2	12.2	7.8	10.2	18.5	13.3
Dezembro	11.1	13.9	13.8	9.8	8.6	11.8	18.2	12.3
Total anual	8.8	9.1	9.1	8.2	8.0	12.6	28.0	15.7

6.2. Biogeografia

A área de estudo pertence ao Reino Holártico, Região Mediterrânea, Subregião Mediterrânea Ocidental, Superprovíncia Mediterrânea-Ibero Atlântica, Província Luso-Extremadurensis, Sector Mariânico-Monchiquense e Subsector Alentejano-Monchiquense (Braun-Blanquet, 1965).

Nas zonas de maior altitude e mais interiores do Alentejo, a vegetação pertence à associação *Sanguisorbo-Quercetum suberis* da qual o elemento mais abundante é o *Quercus suber* L.. Nas regiões basófilas do Alto e Baixo Alentejo surge a associação clímax *Smilaco-Quercetum rotundifoliae*; nos terrenos siliciosos menos quentes aparece a *Pyro-Quercetum rotundifoliae* e nos mais quentes a *Myrto-Quercetum rotundifoliae*, sendo a espécie *Quercus rotundifolia* Lam. o elemento dominante (Espírito-Santo, 1991).

Os sobros e os azinhos são bosques esclerófilos pertencentes à classe *Quercetea ilicis*. Nestes bosques são frequentes as espécies: *Arbutus unedo* L., *Arisarum vulgare* Targ. Tozz., *Asparagus acutifolius* L., *Clematis flammula* L., *Daphne gnidium* L., *Juniperus oxycedrus* L., *Lonicera etrusca* Santi, *Lonicera implexa* Aiton, *Olea*

europaea L. var. *sylvestris* (Mill.) Lehr, *Phillyrea angustifolia* L., *Rubia peregrina* L., *Selaginella denticulata* (L.) Link, *Smilax aspera* L. e *Teucrium fruticans* L.. Por degradação dos referidos bosques surgem, numa primeira fase de substituição, os bosquetes e matos densos com a presença característica de *Pistacia lentiscus* L. e *Rhamnus alaternus* L. ou matos altos com *Cytisus grandiflorus* (Brot.) DC., *Cytisus multiflorus* (L'Hér.) Sweet e *Cytisus scoparius* (L.) Link, que se desenvolvem em solos siliciosos profundos. Nas localidades mais secas, a *Pistacio-Rhamnetalia alaterni* representa a etapa clímax das series de vegetação climatófila. Por substituição destas surgem, em solos ácidos, os matos médios ou baixos com *Calluna vulgaris* (L.) Hull e *Ulex* spp.. Nos solos mais básicos aparecem *Rosmarinus officinalis* L. e *Ononis* spp.. Numa fase mais avançada da degradação dos matos surgem primeiro prados de plantas vivazes, com *Poa bulbosa* L., *Festuca* spp. e *Bromus* spp.. Por último, formam-se, nos locais mais húmidos, os prados de plantas anuais com *Polygonum aviculare* L. e *Poa annua* L.; nos locais mais secos, aparece a *Tuberaria guttata* (L.) Fourr. (Espírito-Santo, 1991).

Todo o território alentejano sofreu uma forte influência humana, pelo que os bosques apresentam agora um conjunto de elementos de degradação, mais ou menos avançados, com algumas fases iniciais de recuperação, da qual é exemplo a Serra de Portel, situada a 40 Km a norte de Beja. No passado recente, a Serra de Portel foi dominada por montados de sobro e azinho muito intervencionados, pelo que não é possível descrever com detalhe a composição florística das formações primitivas.

As áreas de montado e azinho da Serra de Portel pertencem à série Luso-Extremadurensis, associação *Sanguisorbo-Quercetum suberis* (Goday *et al.*, 1960).

Sempre que o montado de sobro se encontre exposto ao quadrante Norte, a maior frescura e humidade conduzem ao aparecimento de *Allium massaessylum* Batt. & Trab.. O carácter mediterrâneo-atlântico do sobreiro acentua-se pela presença de espécies arbustivas pertencentes à classe *Calluno-Ulicetea*, das quais se destacam a *Genista triacanthos* Brot., *Calluna vulgaris* (L.) Hull, *Erica australis* L., *Erica umbellata* L. e *Halimium ocymoides* (Lam.) Willk. (Beliz, 1990).

No estrato arbustivo figura um grupo de arbustos característicos do agrupamento da classe *Cisto-Lavanduletea* que apresentam diversos graus de degradação. Nas áreas mais degradadas surgem agrupamentos de plantas herbáceas da classe *Tuberarietea* que é própria de terrenos ácidos, nos quais aparecem, por vezes, plantas anuais, infestantes residuais do cultivo de cereais e que são os agrupamentos típicos da classe *Secalinetea*. No entanto, nos solos com valores de pH próximo de 7, aparecem algumas espécies anuais da classe *Thero-Brachypodietea* (Beliz, 1990).

Os matos da Serra de Portel pertencem à associação *Genisteto hirsutae-Cistetum ladaniferi* (Goday *et al.*, 1956) que integra a classe *Cisto-Lavanduletea*.

O abandono das terras de cultivo permitiu a recuperação da vegetação da Serra de Portel, com o aparecimento de formações arbustivas onde domina a espécie *Cistus salvifolius* L.. Em outras áreas da Serra, os matos apresentam uma forte afinidade com *Rosmarino-Cistetum ladaniferi* (Martínez, 1968 & 1979), que resultam do agravamento das condições de secura nas áreas cobertas por *Genisteto hirsutae-Cistetum ladaniferi*. Nas superfícies de maior humidade e de solos oligotróficos, pouco profundos, degradados, lixivados e fortemente acidificados nas capas superficiais, surgem as espécies *Genista triacanthos* Brot., *Erica umbellata* L., *Calluna vulgaris* (L.) Hull. e *Halimium ocymoides* (Lam.) Willk., da classe *Calluno-Ulicetea* e da associação *Halimio-Ericetum umbellatae* (Beliz, 1990).

Nas áreas não arbustivas, a vegetação da Serra de Portel é da classe *Tuberarietea guttatae*, sendo o agrupamento vegetal pertencente à aliança *Tuberarion guttatae*. Também surgem espécies das classes *Thero-brachypodietea* e *Secalinetea*, alguns arbustos (*Cistus crispus* L., *Cistus salvifolius* L. e *Jasione montana* L.) e algumas plantas nitrófilas ou subnitrófilas [*Galactites tomentosa* Moench, *Crepis capillaris* (L.) Wallr., *Sonchus asper* (L.) Hill e *Lolium rigidum* Gaudin] (Beliz, 1990).

Acredita-se que em épocas passadas dominava, nas áreas de maior altitude e mais humidade do Baixo Alentejo, a associação *Sanguisorbo-Quercetum suber*. Nas áreas mais secas dominava a associação *Pyro bourgaeanae-Quercetum rotundifoliae*. Da intervenção humana resultou o derrube de árvores para construção e lenha e os bosques foram substituídos por matos da associação *Genisteto hirsutae-Cistetum*

ladaniferi. Depois, a necessidade de pastos e o aumento de culturas arvenses levaram à destruição dos matos. Estas acções tiveram como consequência o aumento das condições de seca ambiental, que provocaram o aparecimento posterior de matos dominados por *Cistus crispus* L. e/ou *Cistus salvifolius* L.. O aparecimento de vegetação da classe *Secalinetea* representa a fase mais avançada da sucessão regressiva. A alternância do cultivo de cereais com anos de pousio proporcionou superfície para pasto, o que fez surgir os agrupamentos vegetais pertencentes à classe *Tuberarietea*. Nos terrenos que ficaram em pousio por muitos anos, a sucessão passou de regressiva a progressiva (Beliz, 1990).

Nas áreas não cultivadas do Alentejo Litoral e Baixo Alentejo dominam os bosques de esclerófilos, como os azinhais e os montados de sobro. Nas margens dos cursos de água e nos solos cuja camada freática é elevada, a humidade compensa a secura estival permitindo o desenvolvimento dos bosques de folha caduca com ulmeiros, choupos, freixos, salgueiros e bosques mistos com distintas proporções destas árvores.

6.3. Agricultura

Os valores apresentados foram fornecidos, na sua totalidade, pelo Instituto Nacional de Estatística, através das suas obras impressas - Recenseamento Geral da Agricultura-1999 (Instituto Nacional de Estatística, 2001) e das páginas que esta instituição mantém na *world wide web* (Junho, 2006).

O Alentejo é uma região onde o sector produtivo primário tem uma importância elevada e onde, tradicionalmente, as culturas temporárias (cereais e oleaginosas) e a silvo-pastorícia ocupam vastas extensões do território. De acordo com os dados publicados no mais recente censo geral da agricultura, que se refere ao ano de 1999, a utilização da terra no Alentejo e no concelho de Beja foi como se indica na Tabela 6.4., onde todos os valores das áreas correspondem a superfícies de explorações agrícolas.

Tabela 6.4. Utilização da terra em 1999 - Alentejo, Baixo Alentejo e Concelho de Beja.

	Alentejo (ha)	Baixo Alentejo (ha)	Concelho de Beja (ha)
Superfície total	2 158 884	673 365	97 291
Superfície agrícola utilizada	1 924 044	612 540	90 766
Terra arável	977 110	362 383	68 416
Terra arável limpa	745 181	302 124	64 618
Culturas temporárias	460 558	197 223	54 989
Pousio	283 357	104 726	9 604
Horta familiar	1 264	177	23
Culturas em matos e bosques	231 923	60 260	3 799
Culturas temporárias	85 963	26 482	2 474
Pousio	145 979	33 781	1 325
Culturas permanentes	161 662	57 332	4 311
Sem culturas sob-coberto	103 798	46 606	2 550
Com culturas temporários	14 357	4 328	1 452
Pousio	10 195	1 561	152
Horta familiar	295	20	4
Pastagens permanentes	33 033	4 832	156
Pastagens permanentes	785 289	192 818	18 038
Em terra limpa	272 552	80 585	12 983
Sob-coberto de matos e bosques	512 726	112 232	5 056
Matos e Bosques sem culturas sob-coberto	189 791	47 931	3 634
Superfície agrícola não utilizada	14 168	4 245	895
Outras superfícies	30 883	8 653	2 000

6.3.1. Agricultura no Alentejo

A Tabela 6.5. apresenta as principais culturas agrícolas do Alentejo e foi elaborada com base no mais recente anuário estatístico da região do Alentejo.

6.3.2. Silvicultura no Alentejo

A produção de resina de pinheiro no Alentejo (2000) foi de 2.796 toneladas, o que representa cerca de 15% do total produzido em Portugal Continental.

O principal produto de exportação de Portugal, a cortiça, é produzido na sua quase totalidade pelos sobreiros do Alentejo. No ano de 1998, a produção de cortiça, em Portugal, foi de 163.000 toneladas (dados oficiais) e em 2003 a produção estima-se em 128.000 toneladas (dados estimados).

Tabela 6.5. Produção dos principais culturas no Alentejo (2000).

Cultivo	Superfície Produtividade	
	Cultivada (ha)	(ton / ha)
Culturas Temporárias		
Trigo	191 749	1,55
Milho	19 934	7,95
Aveia	62 551	1,50
Cevada	16 641	1,76
Ervilhas	156	0,84
Batata	1 637	11,66
Culturas Permanentes		
Frutos		
Maçãs	524	18,90
Pêras	228	7,40
Melão	647	6,02
Laranja	2 088	9,47
Frutos Secos		
Amêndoas	652	0,18
Nozes	391	1,21
Outros Frutos		
Azeitona de mesa	2 677	0,83
Uva de mesa	759	3,41
Outros Culturas Regionais		
Arroz	8 696	6,13
Grão de bico	960	0,49
Beterraba	2 319	56,00
Tomate para a industria	2 882	47,69
Girassol	47 876	0,53
Tabaco	368	2,92
Melancia	450	6,69
Figo	943	0,12

Nota - Os valores referentes aos citrinos correspondem ao ano 2000 e aos primeiros meses de 2001.

6.3.3. Agricultura no Concelho de Beja

A área total do concelho de Beja é de 114.659 ha. As áreas sociais, que incluem caminhos, pontes, represas, aldeias e a cidade são de 900 ha, sendo 113.759 ha a área disponível para as actividades agrícolas. Da área para a agricultura, 56.039 ha são de solos da categoria A e B, onde se semeiam os cereais e o girassol. Existem 27.146 ha de solos da categoria C, que se caracterizam por uma certa limitação da capacidade de uso,

15.206 ha são solos da categoria D, que apresenta fortes limitações de capacidade de uso e 15.368 ha de solos da categoria E, que são utilizados para a silvopastorícia.

De acordo com o censo geral da agricultura (1999), publicado em 2001, e dos dados referentes a 2002, 2003 e 2004 (cedidos pela Direcção Geral da Agricultura do Alentejo), elaboraram-se as Tabelas 6.6. e 6.7..

Tabela 6.6. Área ocupada por culturas temporárias em 1999, 2002, 2003 e 2004, no Concelho de Beja.

	1999 Área (ha)	2002 Área (ha)	2003 Área (ha)	2004 Área (ha)
Culturas Temporárias	58 919	54 167	55096	52182
Cereais para grão	38 998	38 079	41217	38846
Leguminosas para grão	572	606	778	1018
Prados	859	858	855	855
Forrageiras	2 463	2 480	2305	2480
Batata	4	16	20	20
Beterraba Açucareira	318	412	623	780
Oleaginosas	15 162	11 184	8864	7889
Hortícolas	543	532	434	294
Flores ornamentais	2	Não disponível	Não disponível	Não disponível

Tabela 6.7. Área ocupada por culturas permanentes em 1999, 2002, 2003 e 2004, no Concelho de Beja.

	1999 Área (ha)	2002 Área (ha)	2003 Área (ha)	2004 Área (ha)
Culturas permanentes	4 377	5093	5193	7701
Frutos frescos	54	187	139	152
Citrínos	111	110	110	110
Frutos secos	60	59	11	24
Olival	3 870	4 292	4292	6798
Vinhas	255	445	641	641

Na Tabela 6.8., elaborada com base nos dados do Anuário Agrícola mais recente, encontram-se os valores da área irrigada para cada cultivo, no concelho de Beja.

Tabela 6.8. Área de regadio, por cultura, no concelho de Beja.

	1999 Área irrigada (ha)
Trigo mole	1 884
Trigo duro	913
Milho híbrido	293
Batata excepto hortas familiares	3
Beterraba Açucareira	318
Girassol	1 281
Tomate para industria	120
Hortícolas ao ar livre	315
Pomares excepto citrinos	46
Citrinos	105
Vinhas para uva de mesa	14
Vinhas para vinho	19
Olival	423
Outras excepto hortas familiares	786

A análise da Tabela 6.9., elaborada com dados não publicados (cedidos pela Direcção Geral da Agricultura do Alentejo), permite-nos um melhor conhecimento das culturas agrícolas, no Concelho de Beja, nos anos de 2002, 2003 e 2004.

Tabela 6.9. Área (ha) ocupada pelas culturas nos anos agrícolas de 2001/2002, 2002/2003 e 2003/2004, no concelho de Beja.

	2001/2002 (ha)	2002/2003 (ha)	2003/2004 (ha)
Culturas permanentes	5 093	5 063	7725
Olival	4 292	4 292	6798
Vinhas para vinho* ¹	445	641	641
Pomares	178	130	143
Citrios	110	110	110
Pessegueiros	9	9	9
Amendoeiras	34	0	0
Nogueiras	25	11	24
Cereais	38 079	41 217	38846
Milho	232	240	324
Trigo	33 657	36 916	35279
Aveia	2 535	2 636	1336
Cevada dística para malte	960	633	1397
Triticale	630	712	400
Sorgo	65	80	110
Leguminosas	606	778	1018
Feijões	10	12	12
Grão de Bico	126	151	256
Tremoceiro amarelo para alimentação humana	230	180	180
Favas	60	75	130
Tremoceiro para Animais	180	360	420
Batata em hortas	16	20	20
Oleaginosas	11 184	8 864	7889
Girassol	8 194	7 784	7189
Linho para extracção de óleo	2 870	900	650
Colza	120	180	50
Hortícolas	532	434	294
Melão	305	145	145
Melancia	30	40	25
Tomate para industria	41	0	0
Outras	156	249	124
FORAGEIRAS	2 480	2 305	2480
Gramíneas	845	730	870
Leguminosas (alfalfa, tremoceiro)	290	125	270
Mistura (cevada, aveia, trevo)	1 270	1030	1200
Nabo forrageiro	50	50	80
Beterraba Açucareira	25	0	60
Prados e pastagens temporárias (< 5 anos)	858	855	855
Beterraba Açucareira	412	623	780
Pastagens permanentes (gramíneas e leguminosas espontâneas)	18 192	12 982	12982
Florestas (eucalipto, pinheiro, azinheira, sobreiro)	4 852	4 852	4852

*¹ No ano 2000, a produção de vinho foi de 1.315 Hl, dos quais 548 Hl de vinho branco e 767 Hl de vinho tinto / rosa.

“Ethnobiologists play an important role in recording traditional knowledge before it disappears through cultural assimilation or environmental change. These records are important for their cultural value as well as for the ecological insights traditional knowledge provides into ecosystem functioning and resource management.”

Professional Ethics and Ethnobotanical Research

A. Cunningham, 1996

7.

Caracterização Socioeconómica e Histórica

7.1. Parâmetros Socioeconómicos

Neste capítulo, sempre que disponíveis, apresentam-se os dados estatísticos referentes a Portugal, ao Alentejo e às cidades de Évora e Beja. Incluem-se os dados de Évora porque é a capital de distrito mais próxima de Beja e é comum compararem-se, informalmente, os diversos índices estatísticos das duas cidades.

Os valores apresentados foram fornecidos, na sua totalidade, pelo Instituto Nacional de Estatística, através das suas obras impressas, nomeadamente o Anuário Estatístico da Região Alentejo-2003 (Instituto Nacional de Estatística, 2004) e das páginas que esta instituição mantém na *world wide web* (Junho, 2006).

7.1.1. População

Em Portugal (2002), a região com maior densidade populacional é a Ilha da Madeira, com 311 habitantes por km². O Alentejo, ocupando quase $\frac{1}{3}$ da superfície do território nacional, foi a região que apresentou a mais baixa densidade populacional, com 24 habitantes por km². Nesta região (Alto Alentejo, Alentejo Central, Baixo Alentejo e Alentejo Litoral) vive 7,4% da população portuguesa.

A população do Concelho de Beja distribui-se por 18 freguesias, das quais quatro são urbanas (Santa Maria da Feira, Santiago Maior, Salvador e São João Baptista) e 14 rurais (Albernoa, Baleizão, Beringel, Cabeça Gorda, Mombeja, Nossa Senhora das Neves, Quintos, Salvada, Santa Clara de Louredo/Boavista, Santa Vitória, São Brissos, São Matias, Trindade e Trigaches).

No Concelho de Beja, segundo os dados disponíveis mais recentes apresentados na Tabela 7.1, vivem 35.035 cidadãos, dos quais 16.901 são homens e 18.134 são mulheres, ocupando um território que apresenta uma densidade populacional de 31 Hab./Km².

Tabela 7.1. População Residente e Densidade Populacional (2002)

	Área Total	Freguesias	População Residente						Densidade Populacional	
			Total		Homens		Mulheres			
	km ²	Número								Hab/km ²
	2003	2003	2001	2002	2001	2002	2001	2002	2002	
Portugal	91.946,7	4.257	10.356.117	10.407.465	5.000.141	5.030.247	5.355.976	5.377.218	113,2	
Alentejo	31.483,6	392	776.585	767.983	379.310	375.760	397.275	392.223	24,4	
Évora	1.309,1	19	56.519	55.633	27.012	26.653	29.507	28.980	42,5	
Beja	1.138,7	18	35.762	35.035	17.194	16.901	18.568	18.134	30,8	

Os indicadores demográficos mais significativos apresentados na Tabela 7.2. permitem-nos conhecer que a região Alentejo apresenta uma taxa de envelhecimento muito elevada (167,9), quando comparada com a média nacional (105,5). A taxa de envelhecimento é obtida quando se comparam o número de idosos (>65 anos) com o número de jovens (0-14 anos). No Concelho de Beja, este índice (141,4) é inferior ao valor médio da região Alentejo, mas bastante superior à média nacional, evidenciando um envelhecimento real da população local, e uma previsível perda progressiva do conhecimento etnobotânico. A taxa de mortalidade no Concelho de Beja é cerca de 42% superior à média nacional, o que também é uma consequência do envelhecimento da população do concelho.

Tabela 7.2. Indicadores Demográficos (2002).

Região	Taxa de Natalidade	Taxa de Mortalidade	Taxa de Excedente de Vidas	Taxa de Nupcialidade	Taxa de Divórcio	Taxa de Fecundidade	Nados-Vivos Fora do Casamento	Casamentos Católicos	Índice de Envelhecimento
	‰						%		
Portugal	11,0	10,2	0,8	5,4	2,7	43,7	25,5	62,5	105,5
Alentejo	9,1	13,8	-4,7	4,7	2,3	40,5	31,0	54,7	167,9
Évora	10,1	11,2	-1,1	5,4	3,1	40,6	31,9	58,8	129,6
Beja	11,4	14,5	-3,1	5,1	2,9	47,7	34,1	54,7	141,4

7.1.2. Qualidade de Vida

Seleccionámos como parâmetros de qualidade de vida:

- Indicadores de saúde;
- Abastecimento de água;
- Distribuição de energia eléctrica;
- Recolha dos resíduos sólidos;

- Actividades Culturais e Bibliotecas;
- Analfabetismo.

7.1.2.1. Indicadores de Saúde

Os indicadores de saúde (Tabela 7.3.), permitem-nos compreender que, no Concelho de Beja, a taxa de mortalidade infantil é bastante inferior à média nacional, 3,7‰ para 5,4‰. Quando comparamos este valor com a taxa de natalidade existente no concelho *versus* média nacional, que é praticamente idêntica (11,4‰ para 11,0‰), podemos inferir que tem havido uma preocupação no domínio dos cuidados de saúde primários, em especial na assistência à saúde materna e nos cuidados neo-natais.

A taxa de ocupação das camas nas unidades de saúde e o elevado número de consultas por habitante, são dados estatísticos que podem indicar um progressivo envelhecimento da população local.

Tabela 7.3. Indicadores de Saúde (2001 e 2002).

	Taxa Média de Mortalidade Infantil	Médicos por 1000 Habitantes	Farmácias por 10000 Habitantes	Pessoal de Enfermagem por 1000 Habitantes	Consultas por Habitante	Camas		
	1998/02	2002		2001			por 1000 Habitantes	Taxa de Ocupação
	%	por 10 ⁴		%	Nº	%	%	
Portugal	5,4	3,2	2,5	3,9	3,6	4,2	66,5	
Alentejo	4,5	1,7	3,2	3,0	3,7	2,8	67,8	
Évora	1,8	4,4	2,5	8,5	4,6	8,8	58,5	
Beja	3,7	3,8	2,6	7,7	4,0	8,1	71,3	

7.1.2.2. Abastecimento de Água

No Concelho de Beja, toda as freguesias, urbanas e rurais, são servidas pela rede municipal de abastecimento de água. Estes dados reflectem uma preocupação social do poder autárquico na implementação de uma estrutura modelar de saneamento básico. Este facto é tanto mais relevante quando comparado com a média nacional, que é de apenas 91,3% (2002), ou mesmo com os valores da cidade de Évora, 91,0% (2002) (Tabela 7.4.).

Tabela 7.4. Abastecimento de Água (2002).

Região	População Servida (%)
Portugal	91,3
Alentejo	94,3
Évora	91,0
Beja	100,0

7.1.2.3. Distribuição de Energia Eléctrica

Os baixos valores de consumo de energia eléctrica registados na região de Beja (Tabela 7.5) são uma consequência da reduzida industrialização da região, que continua sendo uma área eminentemente agrícola. Estes valores também se devem à baixa densidade populacional e aos reduzidos rendimentos das populações.

O consumo de energia eléctrica para a indústria, em Évora, foi 847% superior ao de Beja, durante o ano de 2002, o que nos permite inferir o diferente nível de actividade industrial entre estas duas cidades alentejanas.

Tabela 7.5. Consumo de Electricidade (2002).

Região	Total	Doméstico	Agricultura	Indústria	Iluminação	
					Edifícios do Estado / de Utilidade Pública	Vias Públicas
Milhares de kW/h						
Portugal	42 116 730	11 381 969	847 405	17 113 118	2 081 328	1 200 458
Alentejo	3 447 896	814 737	274 081	1 558 496	156 771	90 115
Évora	226 742	72 159	8 201	70 717	22 148	5 328
Beja	100 215	37 888	6 771	8 344	14 307	3 449

7.1.2.4. Recolha dos Resíduos Sólidos

A edilidade local tem demonstrado um particular empenho no desenvolvimento de estruturas que permitam um crescente aumento do volume de resíduos sólidos urbanos sujeitos a recolha selectiva e a posterior tratamento e reciclagem.

A população que dispõe de sistemas de recolha de resíduos ascende a 99,2% (2002), valor comparativamente maior ao registado em Évora ou na região Alentejo (Tabela 7.6.).

Tabela 7.6. Recolha de Resíduos Sólidos (2002).

Região	Resíduos Recolhidos			
	Total	Urbanos		População Servida com Sistemas de Recolha de Resíduos
		Total	Recolha Selectiva	
	toneladas			%
Portugal	4 847 157	4 697 623	184 539	98,6
Alentejo	376 741	375 548	11 244	96,6
Évora	33 265	33 265	603	95,0
Beja	20 213	20 207	714	99,2

7.1.2.5. Actividades Culturais e Bibliotecas

A Câmara Municipal de Beja apresentou, em 2002, um dos mais elevados orçamentos para a área da cultura, na região Alentejo (Tabela 7.7.; Tabela 7.8.). Este facto representa um forte investimento nesta área, numa região onde os serviços tutelados pelo município são os principais responsáveis pelo investimento cultural e onde muitas das instituições privadas dependem dos subsídios camarários para a manutenção das suas actividades.

As Juntas de Freguesia são, frequentemente, as únicas instituições que desenvolvem actividades nas quais participam as populações mais idosas, como, por exemplo, as festas tradicionais ou a dinamização efectuada por animadores socioculturais.

Tabela 7.7. Despesas das Câmaras Municipais em Actividades Culturais (2002).

Região	Actividades Culturais (euro)	População	Rácio População / Despesas (euro)
Portugal	766.137.000	10.407.465	73.6
Alentejo	77.960.000	767.983	101.5
Évora	1.313.000	55.633	23.6
Beja	2.816.000	35.035	80.4

No município existem oito bibliotecas, entre elas a Biblioteca Municipal José Saramago, um espaço cultural único na região, frequentado diariamente por cerca de 1200 cidadãos (Direcção da Biblioteca Municipal de Beja, comunicação pessoal, Junho - 2006).

Tabela 7.8. Bibliotecas / Acervo e Utilizadores (2002).

Região	Total	Documentos				Utilizadores	
		Existentes	Adquiridos no Ano	Consultados	Emprestados	para Consulta	para Empréstimo
		Número					
Portugal	1 917	41 687 370	2 000 021	16 289 986	6 396 195	11 892 546	3 324 629
Alentejo	179	3 195 202	177 531	2 003 741	516 220	991 400	243 939
Évora	16	1 013 809	31 154	26 768	32 962	77 661	10 525
Beja	8	119 493	8 077	70 445	20 747	22 933	7 233

7.1.2.6. Taxa de Analfabetismo

A taxa de analfabetismo em Portugal é muito elevada e, no domínio da alfabetização de adultos, pouco tem sido feito para a reduzir. A taxa tem vindo a reduzir-se pelo aumento da escolaridade das gerações mais novas e porque os indivíduos mais idosos, aqueles que são mais afectados por este silencioso problema social, têm falecido.

A região onde desenvolvemos o nosso estudo é uma das áreas mais afectadas por este grave problema social. Nas freguesias rurais é muito frequente encontrar-se indivíduos idosos que não frequentaram a escola e apenas aprenderam a ler durante as campanhas de alfabetização desenvolvidas na região após a Revolução de Abril (Tabela 7.9).

Tabela 7.9. Taxas de alfabetização (2002).

	1991	2001
Portugal	11.0%	9.0%
Alentejo	21.9%	17.1%
Évora	12.5%	9.6%
Beja	17.3%	12.9%

7.1.3. Indicadores Socioeconómicos

No Alentejo, o rendimento primário das famílias foi, em 2002, 84% da média nacional, sendo que o rendimento mais elevado foi o obtido para a Região de Lisboa e Vale do Tejo, com 145% da média nacional.

Para caracterizar o nosso estudo socioeconómico, seleccionamos os seguintes indicadores:

- Empresas Regionais;
- Taxa de Actividade e Desemprego.

7.1.3.1. Empresas Regionais

No Concelho de Beja existem estão sediadas 813 sociedades (31/Dezembro/2002) distribuídas pelos seguintes sectores de actividade:

- Sector Primário 15,6%
- Sector Secundário 13,3%
- Sector Terciário 71,1%

Estes dados indicam que, embora a região seja eminentemente agrícola, a cidade de Beja é um local de serviços. No Alentejo, como acontece em regiões economicamente frágeis, existe uma excessiva dependência do investimento e do emprego públicos.

7.1.3.2. Taxa de Actividade e Desemprego

A Tabela 7.10., permite-nos conhecer que as taxas de actividade referentes ao Alentejo, quando comparadas com os índices nacionais, são sempre inferiores. A taxa de desemprego é mais elevada na região, certamente causada pela sua debilidade económica e pela tradicional aposta em actividades que, no presente, são muito susceptíveis às flutuações dos mercados e dependentes das políticas macro-económicas definidas em sede das instituições europeias.

A análise da Tabela 7.10., permite-nos, também, reconhecer a forte penalização do sexo feminino nas taxas de actividade e de desemprego porque todos os índices apresentados mostram um constante desfavorecimento das mulheres. No Alentejo, a diferença entre a taxa de actividade masculina e feminina da população em idade activa, atinge um valor de quase 19%, o que mostra que em condições económicas desfavoráveis, as mulheres são as primeiras a ser afectadas.

Tabela 7.10. Taxa de Actividade e de Desemprego (2002).

Taxas de Actividade e Desemprego	Sexo	Alentejo (Média Anual)	Portugal (Média Anual)
Taxa de Actividade	HM	47,5	52,2
(População Total)	H	55,4	58,7
	M	39,8	46,1
Taxa de Actividade	HM	54,9	62,0
(População em Idade Activa)	H	64,6	70,5
	M	45,7	54,2
Taxa de Desemprego	HM	7,5	5,0
	H	5,2	4,1
	M	10,6	6,0

7.1.4. Pensionistas

O número total de pensionistas no Concelho de Beja é de 11.904 (2003), um valor muito elevado considerando que a população total do concelho é de 35.762 (2003). Este facto, em conjunto com o índice de envelhecimento (141,4), demonstra o grau de envelhecimento da população local.

Nas freguesias rurais do Concelho de Beja, é notória a ausência de população jovem, sendo que a quase totalidade dos idosos aí residentes são pensionistas da segurança social (Tabela 7.11.).

Tabela 7.11. Pensionistas por Invalidez, Velhice e Sobrevivência (2003).

	Total		Invalidez		Velhice		Sobrevivência	
	Total	Pensionistas em 31.12.03	Total	Pensionistas em 31.12.03	Total	Pensionistas em 31.12.03	Total	Pensionistas em 31.12.03
	Número							
Portugal	2 663 763	2 541 458	343 443	334 835	1 658 813	1 582 581	661 507	624 042
Alentejo	268 025	254 894	28 353	27 762	175 859	167 176	63 813	59 956
Évora	15 591	14 900	2 129	2 095	9 910	9 442	3 552	3 363
Beja	11 904	11 289	1 657	1 628	7 305	6 927	2 942	2 734

7.2. Notas Históricas

7.2.1. A Cidade e a Região

(César, 1935; Câmara Municipal de Beja, 1987; Mestre, 1991).

A História Antiga da região de Beja é difícil de reconstituir devido à acção do Homem, que foi reutilizando materiais e destruindo arquivos. Contudo, existem vestígios que nos indicam ter sido esta região ocupada por povos pré-romanos, entre eles os Celtas e os Cartagineses.

Durante o período de ocupação romana, esta povoação teve o nome de *Pax Julia*, assim denominada para comemorar a pacificação da Lusitânia, no ano de 48 a.C., quando os Lusitanos puseram fim a um longo período de resistência e celebraram um acordo de paz com o general Júlio César. Nos registos romanos que chegaram até aos nossos dias, esta cidade figura como um dos centros urbanos mais importantes da Lusitânia. Com a queda do Império Romano, Beja passou para o domínio dos Suevos e depois dos Godos, que nela instituíram uma sede episcopal.

No final do primeiro milénio, a região atravessou um período conturbado, tendo sido governada por Mouros e Cristãos (Reino de Leão), que conquistaram, perderam e reconquistaram várias vezes a cidade, ao longo de um período de cerca de 400 anos.

Durante o período árabe, aqui nasceram alguns dos espíritos mais cultos da época, como *Abu Alualide Albaji*, poeta, teólogo e jurisconsulto de renome, nascido em 1012, e *Al-Um'Tamid*, poeta e rei de Sevilha, nascido em 1040.

O topónimo *Pax Julia* foi substituído, ainda no tempo dos romanos, por *Pax Augusta*, mais tarde por *Paca*, e durante o período árabe passou a chamar-se *Baju*, *Baja* e, finalmente, Beja.

Em 1162, Beja, em ruínas, entrou para a posse do rei D. Afonso Henriques. O rei D. Afonso III reconstruiu a povoação e concedeu-lhe o primeiro foral (1254), posteriormente confirmado por D. Dinis (1291), que procedeu a importantes obras de restauro e fortificação da urbe. Foi durante o reinado deste monarca que se construiu a Torre de Menagem, ainda hoje o elemento arquitectónico mais importante da cidade e seu *ex libris*. Em 1521, o rei D. João III, elevou Beja à categoria de cidade.

O rei D. Afonso V fundou o Ducado de Beja, em favor do seu irmão, o infante D. Fernando. O rei D. João II concedeu o mesmo título ao seu primo, D. Manuel I, que viria a suceder-lhe no posto régio, devido à trágica morte do príncipe herdeiro (D. Afonso), ocorrida no Vale de Santarém, na sequência de uma queda de cavalo. Após o reinado de D. Manuel e até ao período de D. Pedro IV, o segundo filho do rei teve sempre o título de Duque de Beja.

A cidade de Beja foi berço de duas figuras femininas marcantes da história de Portugal e universal. Aqui nasceram a rainha D. Leonor, esposa de D. João II e irmã de D. Manuel, que fundou as Misericórdias e o Hospital Termal das Caldas da Rainha (o primeiro e mais antigo hospital termal do Mundo) e Soror Mariana Alcoforado, possível autora das famosas “*Lettres Portugaises*”, editadas em Paris, no ano de 1669, e que permanecem documentos únicos da literatura universal, testemunhas de uma paixão que uniu uma freira portuguesa a um oficial francês.

No início do domínio árabe (754), a diocese de Beja foi transferida para Badajoz e apenas reposta mil anos depois, por ordem do rei D. José, sob a tutela do bispo D. Frei Manuel do Cenáculo, ilustre coleccionador e bibliómano. Este prelado organizou uma notável colecção de livros e objectos naturais de origem exótica que foram, posteriormente, transferidos para Évora, onde formaram o núcleo inicial da biblioteca e do museu da cidade. Este espólio ainda se encontra na cidade de Évora e, actualmente, o seu valor histórico e científico começa a ser devidamente estudado e reconhecido.

Os monumentos mais marcantes da paisagem urbana de Beja são o já referido castelo, construído por ordem de D. Afonso III e reconstruído várias vezes ao longo dos séculos, e o convento da Conceição, fundado em 1459 pelo Infante D. Fernando e por sua mulher D. Brites. Nesse convento de Clarissas viveu Soror Mariana Alcoforado e o edifício alberga, actualmente, o Museu Regional Rainha D. Leonor.

Da história recente da cidade faz parte o famoso episódio que ficou conhecido para a história como o *Assalto ao Quartel de Beja* (1 de Janeiro de 1962), uma tentativa abortada de insurreição militar contra o Estado Novo, premonitória da Revolução dos Cravos.

7.2.2. A Campanha do Trigo e o Regadio

(Seborro, 2001)

A chamada *Questão do Trigo*, teve o seu início nos finais do século XIX, quando, a partir da década de 70, chegaram ao nosso país grandes quantidades de trigo de origem americana com um preço muito inferior ao do trigo nacional. Este acontecimento motivou uma forte reacção dos produtores de trigo que procuraram protecção junto do Estado. Assim, em 1889 e 1899, foram promulgadas leis proteccionistas que impuseram pesadas taxas alfandegárias ao trigo importado.

O Estado criou, simultaneamente, um complexo sistema de comercialização que incluía o tabelamento do produto nacional a um nível mais elevado do que o importado, para além de um controlo estatal da produção e da venda do trigo. Como consequência deste procedimento administrativo, assistiu-se a um aumento da produção de trigo, em particular no Alentejo, onde esta cultura se expandiu até solos que nunca tinham sido cultivados ou onde a cultura era apenas esporádica. Estas medidas geraram uma forte expansão da produção de trigo e transformaram os grandes produtores alentejanos num poderoso grupo económico.

Após os trágicos acontecimentos que assolaram a Europa entre 1914-18 e da epidemia de gripe espanhola que se lhe seguiu, a questão do trigo voltou a ser alvo de especial atenção. No início dos anos 30, o Estado Novo tomou medidas para implementar um programa denominado *Campanha do Trigo*, que seguia a tradição das leis proteccionistas implementadas no final do século XIX, acrescentando-lhe algumas alterações nas áreas do

crédito e dos subsídios. Este programa permitiu um aumento da produção e Portugal passou a ser um país excedentário neste produto agrícola.

A *Campanha do Trigo* provocou uma alteração no património vegetal da região de Beja, pois procedeu-se ao corte de inúmeros azinhais e olivais para dar lugar a culturas cerealíferas. Para além das alterações no coberto vegetal, a *Campanha do Trigo* foi responsável pelo declínio dos efectivos de algumas espécies animais, da qual o lince é o paradigma mais representativo.

Actualmente, seguindo uma política iniciada nos anos 60 do século XX, os planos para a agricultura alentejana passam pela sua adaptação a culturas de regadio, através da construção de uma rede de canais ligados à emblemática Barragem do Alqueva. O Sistema Global de Rega de Alqueva irá beneficiar uma área com cerca de 115 mil hectares e será constituído por 15 barragens de regularização, 314 km de canais a céu aberto, 9 estações elevatórias principais, 6 centrais micro-hídricas, 31 depósitos de regularização e 56 estações elevatórias secundárias, 2 240 km de condutas enterradas e cerca de 1 000 km de estradas e redes de drenagem (informação disponibilizada *online* pela Empresa de Desenvolvimento e Infra-Estruturas do Alqueva, EDIA, Junho 2006).

Os projectos de irrigação iniciados com a construção da Barragem do Alqueva, o Complexo Portuário de Sines, entretanto concluído, e a transformação da Base Aérea nº 11 em aeroporto civil, são projectos que poderão contribuir para o desenvolvimento sustentado e inverter o inexorável despovoamento da região.

*“Ethnobotany is a very old discipline.
Knowledge of useful plants must go back to the beginning of human existence.”*

Ethnobotany Evolution of a Discipline

R. E. Schultes, 1995

8.

Resultados

Catálogo Etnobotânico

Os resultados estruturaram-se de acordo com o modelo enunciado no *Economic Botany Data Collection Standard* (Cook, 1995).

A informação encontra-se distribuída por cento e sessenta e seis unidades, cada uma das quais correspondente a uma espécie de planta; em cada unidade apresenta-se as seguintes informações:

- **Nome científico da espécie.**

- **Usos.**

Os usos encontram-se distribuídos pelas 13 classes principais (Nível 1), pelas suas respectivas subclasses (Nível 2) e elementos descritivos (Nível 3).

- **Notas.**

As notas incluem:

- **Nome vernacular.**
- **Tipo Biológico e Corologia.**
- **Descrição de alguns usos**, não se descrevem todos, porque algumas descrições seriam redundantes.
- **Dose utilizada (medicina)**, quando aplicável.
- **Período de colheita.**
- **Valor social** (Muito alto, Alto, Médio, Baixo e Muito baixo).
- **Tipo de produção** (“Natural”; Cultivada/Horticultura; Cultivada/Agricultura; Cultivada/Agroflorestal; Não se cultiva na região).
- **Referências aos usos das plantas (freguesias).**

Adiantum capillus-veneris L. (Pteridaceae)

Usos

Medicinal (11)

- Sistema respiratório (folhas, humanos, brônquios, constipação, paliativo, uso interno, ingestão oral, xarope) **0** (*Nulo*).

Usos ambientais (12)

- Ornamental (planta viva *ex situ*, quintal/horta) **3** (*Ocasional*).

Notas

Nome vernacular

Avenca.

Tipo Biológico / Corologia

Hemicriptófito rizomatoso / Espontâneo em Portugal.

(11) Medicinal

No passado, preparava-se um *xarope lambedouro* [sic] que se utilizava no tratamento de doenças do sistema respiratório (constipações, gripes).

O xarope preparava-se fervendo as folhas durante cerca de cinco minutos, coando a preparação e adicionado-lhe açúcar.

As avencas cresciam nas paredes dos poços.

Usos ambientais (12)

Ocasionalmente, as avencas são utilizadas como plantas ornamentais, em sítio sombrios e húmidos.

Dose utilizada (medicina)

A planta já não se utiliza para fins medicinais.

Período de colheita

Inverno.

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Agave americana L. (Agavaceae)

Usos

Matérias-primas (6)

- Fibras (folhas, cordas) **0** (*Nulo*).
- Outros materiais (folhas, abrasivos) **0** (*Nulo*).

Usos ambientais (12)

- Fronteiras / Barreiras / Suportes (planta viva *ex situ*, limite de propriedade) **2** (*Raro*).

Notas

Nome vernacular

Pita.

Tipo Biológico / Corologia

Hemicriptófito arrosetado / Originário da América Central (México), cultivado em Portugal.

(6) Matérias-primas

No passado, as fibras associadas aos feixes condutores das folhas utilizavam-se para manufacturar cordel artesanal.

No passado, esmagavam-se as folhas frescas com uma pedra ou um martelo e adicionava-se-lhes areia e/ou sal; com esta mistura areavam-se os tachos.

(12) Usos ambientais

As pitas são, ocasionalmente, utilizadas para limitar propriedades ou caminhos.

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Penedo Gordo.

Allium cepa L. (Alliaceae / Liliaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- “Raízes” (bolbo, vegetal, cru, alimento regular) **5** (*Muito frequente*).

Aditivo alimentar (2)

- “Raízes” (bolbo, condimento, carne) **5** (*Muito frequente*).
- “Raízes” (bolbo, condimento, leguminosas) **5** (*Muito frequente*).
- “Raízes” (bolbo, condimento, peixe) **5** (*Muito frequente*).
- “Raízes” (bolbo, condimento, sopas) **5** (*Muito frequente*).

Matérias-primas (6)

- Taninos / Corantes (catáfilos, corante, castanho) **2** (*Raro*).

Medicinal (11)

- Dores (catáfilos, humanos, faringe, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).

- Sistema digestivo (bolbo, humanos, estômago, úlceras de estômago, paliativo, uso interno, ingestão oral, poção líquida) **3** (*Ocasional*).
- Sistema respiratório (catáfilos, humanos, brônquios, tosse, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decocção) **3** (*Ocasional*).
- Sistema respiratório (catáfilos, humanos, brônquios, tosse, paliativo, uso interno, ingestão oral, xarope) **3** (*Ocasional*).
- Sistema respiratório (catáfilos, humanos, laringe, perda temporária da voz, paliativo, uso externo, gargarejo) **3** (*Ocasional*).

Notas

Nome vernacular

Cebola.

Tipo Biológico / Corologia

Geófito bolboso / Origem incerta (provavelmente do Oeste da Ásia), cultivado em Portugal.

(6) Matérias-primas

A infusão de catáfilos é utilizada como matéria corante para tingir de castanho os ovos cozidos, permitindo distingui-los dos ovos frescos.

(11) Medicinal

A infusão/decocção de catáfilos externos (cascas) de cebola é utilizada para tratar as inflamações da faringe (garganta). Para aliviar a tosse, a preparação poderá ser feita sob a forma de infusão/decocção ou de xarope.

Para tratamento das úlceras do estômago, seccionam-se as cebolas, esmagam-se e ingere-se uma colher de sopa de *sumo* de cebola misturado com mel.

Dose utilizada (medicina)

Três a quatro catáfilos por chávena (infusão/decocção).

No caso das folhas carnudas do bolbo, utilizam-se as necessárias para a dose que se pretende, em geral, uma colher de sopa.

Período de colheita

Verão (no comércio durante todo o ano).

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Allium sativum L. (Alliaceae / Liliaceae)

Usos**Aditivo alimentar (2)**

- “Raízes” (bolbo, condimento, carne) **5** (*Muito frequente*).
- “Raízes” (bolbo, condimento, leguminosas) **5** (*Muito frequente*).
- “Raízes” (bolbo, condimento, outros alimentos) **5** (*Muito frequente*).
- “Raízes” (bolbo, condimento, peixe) **5** (*Muito frequente*).
- “Raízes” (bolbo, condimento, sopas) **5** (*Muito frequente*).

Medicinal (11)

- Doenças metabólicas (bolbo, humanos, metabolismo lipídico, hipercolesterolemia, paliativo, uso interno, ingestão oral) **3** (*Ocasional*).
- Envenenamento (bolbo, humanos, picada de abelha, paliativo, linimento) **2** (*Raro*).
- Envenenamento (bolbo, humanos, picada de insectos, paliativo, linimento) **2** (*Raro*).
- Feridas (bolbo, humanos, pele, feridas, profilático, uso externo, linimento) **3** (*Ocasional*).
- Feridas (bolbo, humanos, pele, picadas não venenosas, profilático, uso externo, linimento) **3** (*Ocasional*).
- Neoplasias (bolbo, humanos, neoplasmas de desenvolvimento incerto, paliativo, uso interno, ingestão oral) **1** (*Muito raro*).

- Sistema muscular/esquelético (bolbo, humanos, sistema muscular, reumatismo, paliativo, uso externo, linimento) **2** (*Raro*).

Notas

Nome vernacular

Alho.

Tipo Biológico / Corologia

Geófito bolboso / Origem incerta (provavelmente do Oeste da Ásia), cultivado em Portugal.

(2) Aditivo alimentar

O alho utiliza-se na manufactura dos enchidos tradicionais: linguiça (chouriço) e chouriços (morcelas de sangue).

(11) Medicinal

Os *dentes* de alho utilizam-se como anti-séptico no tratamento de pequenas feridas.

Os *dentes* de alho auxiliam o tratamento das “*doenças ruins*” (doenças cancerosas).

Quando consumidos com fins terapêuticos, os alhos são sempre utilizados crus, acompanhando outros alimentos.

As feridas causadas por picadas de pulgas, abelhas, vespas ou percevejos, estes últimos muito mais raros na actualidade, são lavadas com vinagre e friccionadas com alho pisado.

Para tratamento do reumatismo forma-se uma poção composta por sete “*dentes*” de alho esmagados e um pouco de vinagre. Com esta pasta esfregam-se as áreas afectadas pela doença e abafam-se com um pano. Para obter os melhores resultados deve repetir-se este procedimento, à noite, durante nove dias consecutivos.

Dose utilizada (medicina)

A quantidade necessária, tendo em consideração a área que se pretende tratar.

Período de colheita

Verão (no comércio durante todo o ano).

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Aloysia citriodora Palau (Verbenaceae)

Usos

Medicinal (11)

- Doenças mentais (folhas, humanos, ansiedade, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **5** (*Muito frequente*).
- Doenças mentais (folhas, humanos, insónia, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **5** (*Muito frequente*).
- Doenças mentais (folhas, humanos, *stress*, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **5** (*Muito frequente*).
- Dores (folhas, humanos, estômago, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **5** (*Muito frequente*).
- Dores (folhas, humanos, intestinos, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **5** (*Muito frequente*).
- Infecções / Infestações (folhas, humanos, vias respiratórias, infecções virais, gripe, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Sistema digestivo (folhas, humanos, estômago, cólicas, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **5** (*Muito frequente*).
- Sistema digestivo (folhas, humanos, estômago, indigestão, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **5** (*Muito frequente*).

Usos ambientais (12)

- Ornamental (planta viva *ex situ*, quintal/horta) **4** (*Frequente*).

Notas

Nome vernacular

Lúcia-lima / Erva-luísa.

Tipo Biológico / Corologia

Nanofanerófito / Originário da América do Sul, cultivado em Portugal.

(11) Medicinal

As folhas, por vezes também os caules jovens, colhem-se em plena floração, durante a Primavera e o Verão. Secam-se ao abrigo da luz solar directa e guardam-se em sacos ou frascos para uso posterior.

Quando utilizada na medicina tradicional, a lúcia-lima é sempre administrada sob a forma de infusão/decoção.

O uso mais frequente é o destinado a acalmar os *nervos miudinhos* [sic], isto é, os estados de ansiedade e *stress*.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 20g/litro (folhas).

Período de colheita

Primavera / Verão.

Valor social

Alto.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Arbutus unedo L. (Ericaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Infrutescências (fruto maduro, outros alimentos, bebidas alcoólicas, aguardente, bebida ocasional) **2** (*Raro*).

Aditivo alimentar (2)

- Infrutescências (fruto, planta aromática, licor) **1** (*Muito raro*).
- Infrutescências (fruto, planta aromáticas, pão) **0** (*Nulo*).

Matérias-primas (6)

- Madeira (caule sem folhas, ramos, artefactos, colheres) **0** (*Nulo*).

Combustível (7)

- Lenha (caule sem folhas, aquecimento, valor calorífico elevado) **1** (*Muito raro*).
- Lenha (caule sem folhas, cozinhar, valor calorífico elevado) **0** (*Nulo*).

Veneno para não vertebrados (10)

- Artrópodes (raiz, ácaros, morte, medicina) **0** (*Nulo*).

Medicinal (11)

- Infecções / Infestações (raiz, humanos, antibacteriano, sífilis, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **0** (*Nulo*).
- Infecções / Infestações (súber do caule, humanos, antibacteriano, sífilis, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **0** (*Nulo*).
- Infecções / Infestações (raiz, humanos, pele, sarna, paliativo, uso externo, lavagem) **0** (*Nulo*).
- Infecções / Infestações (raiz, humanos, vias respiratórias, infecções virais, gripe, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **0** (*Nulo*).

Notas

Nome vernacular

Medronheiro.

Tipo Biológico / Corologia

Nanofanerófito (menos vezes microfanerófito ou mesofanerófito) / Espontâneo em Portugal.

(1) Alimento humano

A aguardente de medronho prepara-se colocando os frutos a *curtir* [sic] numa pipa durante o tempo necessário à sua fermentação (um a dois meses). Após este período, durante o qual a pipa permaneceu tapada, destila-se o produto fermentado num alambique; obtém-se, assim, a aguardente de medronho. As pipas onde o medronho curtiu servem, posteriormente, para o vinho, apresentando, este último, características organolépticas muito apreciadas por ter contactado com os resíduos do medronho.

(2) Aditivo alimentar

No passado recente, adicionavam-se frutos de medronheiro maduros à massa do pão, no início do processo de fermentação.

O licor é preparado com açúcar, frutos de medronheiro (dobro a triplo do peso do açúcar) e aguardente. Esta mistura deverá permanecer em infusão durante algumas semanas (duas a quatro), filtrando-se em seguida.

(6) Matérias-primas

A madeira dos caules e das raízes de medronheiro utilizava-se para manufacturar colheres de pau, que eram talhadas com um canivete.

(7) Combustível

No passado, os caules de medronheiro também se utilizaram como combustível para a lareira e para confecção dos alimentos.

(10) Veneno para não vertebrados

Os ácaros responsáveis pela sarna eram eliminados com uma infusão/decoção da raiz do medronheiro.

(11) Medicinal

No passado, as raízes e o súber do caule de medronheiro eram utilizados para combater algumas doenças venéreas, entre elas a sífilis.

No passado, os banhos com uma infusão/decoção de caule de medronheiro utilizavam-se para combater a sarna.

Dose utilizada (medicina)

A planta já não se utiliza para fins medicinais.

Período de colheita

Actualmente, apenas se colhem os frutos (Outono).

Valor social

Médio.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Arundo donax L. (Poaceae)

Usos

Matérias-primas (6)

- Canas, etc. (caule sem folhas, artefactos agrícolas) **1** (*Muito raro*).
- Canas, etc. (caule sem folhas, barras suportar roupa) **3** (*Ocasional*).
- Canas, etc. (caule sem folhas, cabos para pincéis) **4** (*Frequente*).
- Canas, etc. (caule sem folhas, canas de pesca) **0** (*Nulo*).
- Canas, etc. (caule sem folhas, captura de animais) **1** (*Muito raro*).
- Canas, etc. (caule sem folhas, cestos) **2** (*Raro*).
- Canas, etc. (caule sem folhas, construção, sebes) **4** (*Frequente*).

- Canas, etc. (caule sem folhas, esteiras) **3** (*Ocasional*).
- Canas, etc. (caule sem folhas, instrumentos musicais, flautas) **0** (*Nulo*).
- Canas, etc. (caule sem folhas, leques) **2** (*Raro*).
- Canas, etc. (caule sem folhas, telhados) **2** (*Raro*).
- Canas, etc. (caule sem folhas, gaiolas) **0** (*Nulo*).
- Canas, etc. (caule sem folhas, tectos) **2** (*Raro*).

Usos sociais (8)

- Usos “religiosos” (caule com folhas, rituais) **4** (*Frequente*).

Usos ambientais (12)

- Controlo da erosão (planta viva *ex situ*, linhas de água) **5** (*Muito frequente*).

Notas

Nome vernacular

Cana / Caniço.

Tipo Biológico / Corologia

Microfanerófito / Origem incerta (provavelmente do Sul e do Centro da Ásia), naturalizado em Portugal.

(6) Matérias-primas

As canas utilizam-se para delimitar pequenas hortas familiares e abrigar as culturas do vento.

Os caules usam-se como tutores na cultura de plantas anuais, como o feijoeiro e o tomateiro.

No passado, as ceifeiras usavam dedeiras feitas com o caule desta planta para protegerem os dedos da mão que segurava o trigo contra os eventuais golpes causados pela lâmina da foice (Figura XIX - Anexo 2).

As canas usam-se para manufacturar as extensões de cabos dos pincéis, com os quais se caíam as casas.

As canas usam-se para revestir os telhados de alpendres e estábulos tradicionais.

As canas são utilizadas para manufacturar pequenos recipientes que servem para apanhar os caracóis que se encontram em locais de difícil acesso. O caule secciona-se obliquamente, para formar um ápice agudo que facilita a captura.

As canas usam-se para manufacturar cestos de qualidade inferior aos do vime.

No passado, as canas de pesca eram manufacturadas com os caules desta planta.

No passado, as canas eram utilizadas para manufacturar instrumentos musicais idiófonos, como os pífaros (flautas).

Actualmente, em algumas casas, as canas são utilizadas para manufacturar pequenos leques efémeros.

Para a manufactura das esteiras, as canas secas atam-se, lateralmente, com um cordel. Estas esteiras são utilizadas para a secagem dos queijos caseiros tradicionais.

As canas secas utilizam-se como suporte dos estendais da roupa.

No passado, as canas jovens seccionavam-se, longitudinalmente, para a manufactura de gaiolas efémeras destinadas ao encarceramento de grilos.

(8) Usos sociais

Ocasionalmente, usam-se os caules na decoração dos mastros dos Santos Populares (Junho) (Figuras VIII e IX - Anexo 2).

(12) Usos ambientais

A cana é utilizada para controlar a erosão dos solos, junto aos taludes das linhas de água.

Período de colheita

Inverno / Primavera.

Valor social

Baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Asparagus acutifolius L. (Asparagaceae / Liliaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Caules (caule sem folhas, vegetal, pratos com ovos, alimento ocasional) **4** (*Frequente*).
- Caules (caule sem folhas, vegetal, outras preparações, alimento ocasional) **4** (*Frequente*).

Notas

Nome vernacular

Espargos.

Tipo Biológico / Corologia

Nanofanerófito / Espontâneo em Portugal.

(1) Alimento humano

Os caules, com os primórdios foliares, são, sazonalmente, consumidos com ovos ou com pratos tradicionais à base de pão.

Os espargos são uma iguaria muito apreciada e, por vezes, são colhidos para venda no comércio tradicional local (mercado semanal).

Período de colheita

Primavera.

Valor social

Alto.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Asphodelus ramosus L. (Asphodelaceae / Liliaceae)

Usos

Usos sociais (8)

- Usos “religiosos” (inflorescências, rituais) **2** (*Raro*).

Medicinal (11)

- Pele / Tecidos subcutâneos (raiz, humanos, pele, erupções, uso externo, linimento) **1** (*Muito raro*).

Notas

Nome vernacular

Abrótea.

Tipo Biológico / Corologia

Geófito rizomatoso / Espontâneo em Portugal.

(8) Usos sociais

As inflorescências são utilizadas como medida directa da quantidade de trigo que as searas produzirão. Nos anos em que estas plantas apresentam numerosas inflorescências, a colheita de cereais, em especial de trigo, será boa.

(11) Medicinal

Fricciona-se a pele afectada pelas erupções cutâneas (impigens) com as raízes seccionadas da planta.

Dose utilizada (medicina)

As raízes necessárias para o fim pretendido.

Período de colheita

As raízes podem colher-se todo ano; contudo, a colheita é mais frequente no Inverno e na Primavera, porque durante este período é mais fácil localizar a planta.

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Mombeja / Baleizão.

Avena sativa L. (Poaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Sementes (albúmen sólido, cereal, papas, alimento ocasional) **1** (*Muito raro*).

Alimento animal (3)

- Estruturas férteis (fruto, mamíferos, bovinos, todo o ano) **0** (*Nulo*).
- Estruturas férteis (fruto, mamíferos, caprinos, todo o ano) **0** (*Nulo*).
- Estruturas férteis (fruto, mamíferos, coelhos, todo o ano) **3** (*Ocasional*).
- Estruturas férteis (fruto, mamíferos, muares, todo o ano) **0** (*Nulo*).
- Estruturas férteis (fruto, mamíferos, ovinos, todo o ano) **0** (*Nulo*).
- Partes aéreas (caule, mamíferos, bovinos, palha, todo o ano) **1** (*Muito raro*).
- Partes aéreas (caule, mamíferos, caprinos, palha, todo o ano) **1** (*Muito raro*).
- Partes aéreas (caule, mamíferos, muares, palha, todo o ano) **0** (*Nulo*).
- Partes aéreas (caule, mamíferos, ovinos, palha, todo o ano) **1** (*Muito raro*).

Medicinal (11)

- Doenças metabólicas (caule, humanos, metabolismo da purina e pirimidina, gota, paliativo, uso externo, banhos) **1** (*Muito raro*).
- Dores (semente, albúmen sólido, humanos, costas, anódino, uso externo, emplastro) **1** (*Muito raro*).

- Pele / Tecidos subcutâneos (semente, albúmen sólido, humanos, pele, emoliente, paliativo, uso externo, emplastro) **1** (*Muito raro*).
- Sintomas específicos (semente, albúmen sólido, humanos, fadiga, antídoto, uso interno, ingestão oral, poção) **1** (*Muito raro*).
- Sistema digestivo (semente, albúmen sólido, humanos, estômago, cólicas, paliativo, uso interno, ingestão oral, poção) **1** (*Muito raro*).
- Sistema muscular/esquelético (caule, humanos, cartilagens, artrite, paliativo, uso externo, banhos) **1** (*Muito raro*).
- Sistema muscular/esquelético (caule, humanos, sistema muscular, reumatismo, paliativo, uso externo, banhos) **1** (*Muito raro*).

Notas

Nome vernacular

Aveia / Cevada-aveia.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Origem incerta, cultivado em Portugal.

A aveia cultiva-se em terras pouco férteis, que não servem para a cultura de trigo.

(3) Alimento animal

A palha de aveia era utilizada para alimentar os animais de trabalho (muare, bovinos) e animais produtores de leite (ovinos, caprinos).

(11) Medicinal

Os emplastos de aveia são utilizados para o tratamento das dores musculares que surgem nas costas. A farinha de aveia é cozida e aplica-se na zona que se pretende tratar; após a aplicação cobre-se com um pano de lã.

As papas de aveia são consumidas como fortificante em estados de fraqueza geral não atribuíveis a causas orgânicas específicas.

As papas de aveia também se consomem para aliviar as cólicas de estômago.

Os banhos com uma infusão/decoção de palha de aveia aliviam os sintomas de algumas doenças, como a gota, a artrite e o reumatismo.

A farinha de aveia utilizava-se como emoliente para suavizar a pele.

Dose utilizada (medicina)

A dose depende da área afectada (emplastro).

No caso da infusão/decoção dos caules, pode utilizar-se a quantidade de caules que se desejar.

Período de colheita

Verão.

Valor social

Alto.

Tipo de produção

Cultivada (agricultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Avena sterilis L. (Poaceae)

Usos

Alimento animal (3)

- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, muares, Primavera) **0** (*Nulo*).
- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, bovinos, Primavera) **3** (*Ocasional*).
- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, coelhos, Primavera) **3** (*Ocasional*).
- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, ovinos, Primavera) **3** (*Ocasional*).
- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, caprinos, Primavera) **3** (*Ocasional*).

Matérias-primas (6)

- Outros materiais (fruto, brinquedos) **2** (*Raro*).

Notas

Nome vernacular

Balanco.

(3) Alimento animal

No passado, o balanco era utilizado na alimentação dos muars; actualmente, é fornecido aos coelhos, ovinos, caprinos e bovinos.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Espontâneo em Portugal.

(6) Matérias-primas

As crianças utilizam os frutos de balanco para prever quantos filhos os seus amigos irão ter. Ripam os frutos e atiram-nos às costas dos amigos. O número de filhos que estes irão ter é determinado pelo número de frutos que ficam presos à roupa.

Período de colheita

Primavera / Verão.

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Beta vulgaris L. subsp. *maritima* (L.) Arcang. (Chenopodiaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Folhas (folhas jovens, pratos principais, sopas, alimento ocasional) **2** (*Raro*).
- Folhas (folhas jovens, vegetal, cru, alimento ocasional) **2** (*Raro*).
- Folhas (folhas jovens, vegetal, leguminosas, alimento ocasional) **2** (*Raro*).

Notas

Nome vernacular

Acelga-brava.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito ou Hemicriptófito / Espontâneo em Portugal.

(1) Alimento humano

A acelga-brava é, ocasionalmente, utilizada na confecção de sopa e saladas. Também se utiliza para acompanhar pratos de leguminosas (grão).

Período de colheita

Inverno / Primavera.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Borago officinalis L. (Boraginaceae)

Usos

Medicinal (11)

- Sistema respiratório (flores, humanos, brônquios, tosse, expectorante, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **1** (*Muito raro*).
- Infecções / Infestações (flores, humanos, vias respiratórias, infecções virais, gripe, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **1** (*Muito raro*).

Notas

Nome vernacular

Borragem.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Espontâneo em Portugal.

(11) Medicinal

Utilizam-se as flores frescas de borragem e os pecíolos das mesmas.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 20 g/litro (flores frescas).

Período de colheita

Primavera.

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Penedo Gordo /Baleizão.

Brassica napus L. (Brassicaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Folhas (folhas, pratos principais, sopas, alimento regular) **4** (*Frequente*).
- Folhas (folhas, vegetal, pratos com vegetais, alimento regular) **4** (*Frequente*).

Notas

Nome vernacular

Nabiça.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito ou Hemicriptófito bienal / Origem incerta, cultivado em Portugal.

Período de colheita

Todo o ano.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Brassica oleracea L. (Brassicaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Folhas (folhas, vegetal, pratos com vegetais, alimento regular) **5** (*Muito frequente*).
- Folhas (folhas, pratos principais, sopas, alimento regular) **5** (*Muito frequente*).

Alimento animal (3)

- Parte aérea (folhas, aves, galinhas, todo o ano) **4** (*Frequente*).
- Parte aérea (folhas, mamíferos, coelhos, todo o ano) **4** (*Frequente*).

Medicinal (11)

- Dores (folhas, humanos, cérebro, anódino, uso externo, emplastro) **3** (*Ocasional*).
- Feridas (folhas, humanos, pele, abscessos, paliativo, uso externo, emplastro) **3** (*Ocasional*).
- Feridas (folhas, humanos, pele, queimaduras, paliativo, uso externo, emplastro) **3** (*Ocasional*).
- Infecções / Infestações (folhas, humanos, febre, membros, paliativo, uso externo, emplastro) **3** (*Ocasional*).
- Pele / Tecidos subcutâneos (folhas, humanos, pele, furúnculos, uso externo, emplastro) **3** (*Ocasional*).
- Sistema digestivo (fruto, humanos, hérnia, paliativo, uso externo, emplastro) **3** (*Ocasional*).

Notas

Nome vernacular

Couve.

Tipo Biológico / Corologia

Hemicriptófito bienal / Originário das costas europeias do Mediterrâneo Central, cultivado em Portugal.

(11) Medicinal

As folhas de couve devem ser lavadas e passadas por água morna, para ficarem macias e flexíveis, antes de se aplicarem sobre o corpo. Se as nervuras da folha forem muito fortes podem quebrar-se enrolando a folha numa garrafa.

Para tratar a quebradura (hérnias), unta-se a barriga com azeite e coloca-se sobre a mesma, durante alguns minutos, uma folha de couve aquecida.

Pequenas tiras de folhas de couve podem ser utilizadas, como emplastro, para suavizar o ardor causado pelas queimaduras e também no caso de feridas, abcessos ou furúnculos.

Para alívio, nos casos de febre, devem colocar-se as folhas de couve sobre os membros superiores e inferiores.

Nas dores de cabeça, aplica-se uma folha de couve sobre a testa e liga-se com um pano.

Dose utilizada (medicina)

A dose utilizada depende da área afectada e do tamanho da(s) folha(s).

Período de colheita

Todo o ano, excepto em alguns períodos de Verão.

Valor social

Alto.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Brassica rapa L. (Brassicaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Folhas (folhas, pratos principais, sopas, alimento regular) **4** (*Frequente*).

- Folhas (folhas, vegetal, pratos com vegetais, alimento regular) **4** (*Frequente*).
- “Raízes” (raiz tuberosa, pratos principais, sopas, alimento regular) **4** (*Frequente*).
- “Raízes” (raiz tuberosa, cru, alimento regular) **4** (*Frequente*).

Notas

Nome vernacular

Nabo.

Tipo Biológico / Corologia

Hemicriptófito bienal / Origem incerta, cultivado em Portugal.

Período de colheita

Inverno / Primavera.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Calendula arvensis L. (Asteraceae)

Usos

Alimento animal (3)

- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, bovinos, Primavera) **3** (*Ocasional*).
- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, caprinos, Primavera) **3** (*Ocasional*).
- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, coelhos, Primavera) **3** (*Ocasional*).
- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, muares, Primavera) **0** (*Nulo*).
- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, ovinos, Primavera) **3** (*Ocasional*).

Notas

Nome vernacular

Erva-vaqueira.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Espontâneo em Portugal.

(3) Alimento animal

A erva-vaqueira é, ocasionalmente, utilizada para alimentar os animais domésticos.

Período de colheita

Primavera.

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Calendula officinalis L. (Asteraceae)

Usos

Medicinal (11)

- Feridas (flores, humanos, pele, feridas, profilático, uso externo, lavagem) **1** (*Muito raro*).
- Pele / Tecidos subcutâneos (flores, humanos, cabelo, glândulas sebáceas, uso externo, lavagem) **1** (*Muito raro*).
- Pele / Tecidos subcutâneos (flores, humanos, pele, acne, uso externo, lavagem) **1** (*Muito raro*).
- Pele / Tecidos subcutâneos (flores, humanos, pele, chagas, uso externo, lavagem) **1** (*Muito raro*).

- Pele / Tecidos subcutâneos (flores, humanos, pele, erupções, uso externo, lavagem) **1** (*Muito raro*).
- Sistema genito-urinário (flores, humanos, menstruação, emenagogo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **1** (*Muito raro*).
- Sistema genito-urinário (flores, humanos, urina, diurético, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **1** (*Muito raro*).

Usos ambientais (12)

- Ornamental (planta viva *ex situ*, terreno anexo à habitação) **2** (*Raro*).

Notas

Nome vernacular

Maravilhas.

Tipo Biológico / Corologia

Hemicriptófito subarrosetado / Origem incerta, cultivado em Portugal.

(11) Medicinal

Embora se possam conservar (ao abrigo da luz), as flores de maravilhas são mais eficazes quando se utilizam logo após a colheita.

A infusão/decoção de flores de maravilhas utiliza-se para lavar e revigorar o cabelo e, simultaneamente, para lhe retirar o excesso de gordura.

Quando utilizada externamente, a planta é preparada sob a forma de infusão/decoção.

(12 Usos ambientais

As maravilhas são cultivadas junto às habitações, para as ornamentar.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 30g/litro (flores).

Período de colheita

Primavera / Verão.

Valor social

Baixo.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Mombeja / Baleizão.

Capsella bursa-pastoris (L.) Medik. (Brassicaceae)

Usos

Medicinal (11)

- Sistema genito-urinário (parte aérea, humanos, genitais femininos, profilático, uso externo, lavagem) **0** (*Nulo*).
- Sistema genito-urinário (parte aérea, humanos, menstruação, emenagogo, uso interno, infusão/decoção) **0** (*Nulo*).
- Sistema genito-urinário (parte aérea, humanos, mucosa vaginal, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **0** (*Nulo*).

Notas

Nome vernacular

Bolsa-de-pastor.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Espontâneo em Portugal.

(11) Medicinal

No passado, a bolsa-de-pastor foi utilizada, sob a forma de infusão/decoção, para lavagens vaginais. Quando ingerida, foi utilizada para regular menstruações e tratar os *corrimentos vaginais* [sic].

Dose utilizada (medicina)

A planta já não se utiliza para fins medicinais.

Período de colheita

Primavera.

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Penedo Gordo / Baleizão.

Capsicum annuum L. (Solanaceae)

Usos**Alimento humano (1)**

- Infrutescências (frutos verdes, cru, alimento ocasional) **3** (*Ocasional*).
- Infrutescências (frutos verdes, pratos com vegetais, alimento regular) **3** (*Ocasional*).
- Infrutescências (frutos verdes, pratos principais, pratos com peixe, alimento ocasional) **3** (*Ocasional*).

Aditivo alimentar (2)

- Infrutescências (frutos maduros, condimento) **5** (*Muito frequente*).
- Infrutescências (frutos maduros, conservante) **5** (*Muito frequente*).

Notas**Nome vernacular**

Pimentões / Pimentos.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito ou Proto-hemicriptófito / Originário da América Tropical, cultivado em Portugal.

(1) Alimento humano

Os pimentões são consumidos crus ou assados.

(2) Aditivo alimentar

A massa de pimentão é dos ingredientes principais dos enchidos de carne de porco regionais. A inclusão da massa de pimentão destina-se à conservação da carne e, simultaneamente, serve de condimento.

A massa de pimentão é manufacturada com pimentos encarnados maduros aos quais se retiraram as sementes. Este pimentos abertos (espalmados) conservam-se em água e sal durante cerca de um ano. Quando são necessários, retiram-se da salmoura e preparam-se, esmagando-os com alhos e/ou outros ingredientes que se utilizam na preparação dos enchidos (linguiças/chouriços).

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

***Capsicum frutescens* L. (Solanaceae)**

Usos**Aditivo alimentar (2)**

- Infrutescências (frutos maduros, condimento) **3** (*Ocasional*).
- Infrutescências (frutos maduros, conservante) **3** (*Ocasional*).

Notas

Nome vernacular

Malagueta / Piripiri.

Tipo Biológico / Corologia

Nanofanerófito / Originário da América Tropical, cultivado em Portugal.

(2) Aditivo alimentar

Os pimentos picantes são, frequentemente, utilizados como condimento.

As malaguetas secas são cosidas com um fio e suspensas na dispensa ou na cozinha, assim permanecendo até serem utilizadas.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Centaurium erythraea Rafn (Gentianaceae)

Usos

Medicinal (11)

- Doenças metabólicas (parte aérea, humanos, metabolismo lipídico, hipercolesterolemia, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Dores (parte aérea, humanos, estômago, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Feridas (parte aérea, humanos, pele, feridas, profilático, uso externo, banhos) **3** (*Ocasional*).

- Sistema digestivo (parte aérea, humanos, estômago, indigestão, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Sistema digestivo (parte aérea, humanos, estômago, cólicas, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Sistema endócrino (parte aérea, humanos, diabetes *mellitus*, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Infecções / Infestações (parte aérea, humanos, sezões, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **2** (*Raro*).

Notas

Nome vernacular

Fel-da-terra.

Tipo Biológico / Corologia

Hemicriptófito subarrosetado / Espontâneo em Portugal.

(11) Medicinal

As plantas colhem-se ao início da manhã, durante a Primavera. Secam-se ao abrigo da luz solar directa e guardam-se em sacos ou latas para uso posterior.

A infusão/decoção deve, preferencialmente, consumir-se sem açúcar ou mel.

Quando utilizada externamente, a planta é preparada sob a forma de infusão/decoção.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 30g/litro (parte aérea).

Período de colheita

Primavera.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Ceratonia siliqua L. (Fabaceae)

Usos

Medicinal (11)

- Sistema digestivo (fruto, humanos, intestinos, diarreia, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **2** (*Raro*).
- Sistema digestivo (fruto, humanos, intestinos, diarreia, paliativo, uso interno, ingestão oral) **2** (*Raro*).

Notas

Nome vernacular

Alfarrobeira.

Tipo Biológico / Corologia

Microfanerófito / Origem incerta (provavelmente do Sudoeste da Ásia), cultivado em Portugal.

(11) Medicinal

Para combater a diarreia, consomem-se os frutos de alfarrobeira cozidos ou a água onde os mesmos foram cozidos. O fruto cozido e/ou a água da cozedura ajudam a *prender* [sic] as diarreias mais persistentes.

Dose utilizada (medicina)

Dois a três frutos/litro.

Período de colheita

Os frutos colhem-se quando estão completamente maduros e podem armazenar-se durante meses. Existem alfarrobeiras cultivadas na região, contudo, no passado, os frutos consumidos provinham, maioritariamente, do Algarve.

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Chamaemelum nobile (L.) All. (Asteraceae)

Usos**Matérias-primas (6)**

- Outros materiais (inflorescências, colares) **0** (*Nulo*).

Medicinal (11)

- Distúrbios nutritivos (flores, humanos, aperiente, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Dores (flores, humanos, cérebro, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Dores (flores, humanos, estômago, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Dores (flores, humanos, intestinos, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Dores (flores, humanos, útero, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Infecções / Infestações (flores, humanos, sezões, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Pele / Tecidos subcutâneos (flores, humanos, pele, acne, uso externo, lavagem) **3** (*Ocasional*).
- Pele / Tecidos subcutâneos (flores, humanos, pele, chagas, uso externo, lavagem) **3** (*Ocasional*).

- Pele / Tecidos subcutâneos (flores, humanos, pele, erupções, uso externo, lavagem) **3** (*Ocasional*).
- Sistema digestivo (flores, humanos, estômago, cólicas, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **5** (*Muito frequente*).
- Sistema digestivo (flores, humanos, estômago, indigestão, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **5** (*Muito frequente*).
- Sistema digestivo (flores, humanos, estômago, náuseas, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **5** (*Muito frequente*).

Notas

Nome vernacular

Macela (Marcela, na região).

Tipo Biológico / Corologia

Proto-hemicriptófito / Espontâneo em Portugal.

(6) Matérias-primas

No passado, manufacturavam-se colares efémeros com os capítulos das macelas.

(11) Medicinal

As flores secam-se ao abrigo da luz solar directa e guardam-se em sacos ou latas para uso posterior.

Quando utilizada externamente, a planta é preparada sob a forma de infusão/decoção.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 20g/litro (flores).

Período de colheita

Primavera.

Valor social

Alto.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Chelidonium majus L. (Papaveraceae)

Usos**Medicinal (11)**

- Sistema sensorial (parte aérea, humanos, olhos, profilático, uso externo, colírio) **0** (*Nulo*).

Notas**Nome vernacular**

Erva-das-andorinhas.

Tipo Biológico / Corologia

Hemicriptófito / Espontâneo em Portugal.

(11) Medicinal

No passado, a erva-das-andorinhas utilizava-se, sob a forma de colírio, para lavagens oftalmológicas.

Dose utilizada (medicina)

A planta já não se utiliza para fins medicinais.

Período de colheita

A planta já não se utiliza para fins medicinais.

Valor social

Baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Baleizão.

Chrysanthemum coronarium L. (Asteraceae)

Usos

Matérias-primas (6)

- Outros materiais (inflorescências, colares) **2** (*Raro*).

Usos sociais (8)

- Usos “religiosos” (flores, rituais) **0** (*Nulo*).

Usos ambientais (12)

- Ornamental (inflorescências, planta de corte) **2** (*Raro*).

Notas

Nome vernacular

Malmequer / Pampilho-ordinário.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Espontâneo em Portugal.

(6) Matérias-primas

Por vezes, as crianças utilizam os malmequeres para a manufactura de colares efémeros.

(8) Usos sociais

Os ramos de pampilhos (e outros *malmequeres*) eram colhidos nos campos e transportados pelas acompanhantes das Maias até à aldeia (*ver Rosa sp.*). A Festa da Cruz de Maio (As Maias) apenas se realizou na freguesia de Trigaches, durante o período em que decorreu o nosso estudo.

Os pampilhos são incluídos nos ramos do Dia da Espiga (Quinta-feira da Ascensão) (Figura XIV - Anexo 2).

No passado, as jovens utilizavam as inflorescências de malmequer para prever se os seus amores eram correspondidos. Destacavam as flores liguladas da periferia e, simultaneamente, iam recitando as palavras muito-pouco-nada, para prever qual seria o grau de retorno dos seus sentimentos amorosos.

(12) Usos ambientais

Os pampilhos são, por vezes, utilizados como plantas ornamentais (plantas de corte).

Período de colheita

Primavera.

Valor social

Baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Cicer arietinum L. (Fabaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Sementes (semente inteira, leguminosas, prato principal, alimento ocasional) **5** (*Muito frequente*).
- Sementes (semente inteira, leguminosas, outras preparações, aperitivo) **1** (*Muito raro*).

Alimento animal (3)

- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, suínos, Verão) **1** (*Muito raro*).
- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, muars, Verão) **0** (*Nulo*).

- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, ovinos, Verão) **1** (*Muito raro*).
- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, caprinos, Verão) **1** (*Muito raro*).
- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, coelhos, Verão) **1** (*Muito raro*).

Notas

Nome vernacular

Grão-de-bico.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Origem incerta (provavelmente do Oeste da Ásia), cultivado em Portugal.

(1) Alimento humano

No passado, a colheita do grão-de-bico era feita durante a noite. Os trabalhadores iniciavam a jornada próximo da meia-noite e continuavam até ao amanhecer. A colheita era feita em dias de luar ou, em alternativa, utilizava-se luz artificial. A colheita nocturna era necessária, pois se a colheita fosse efectuada durante o dia a deiscência das vagens era elevada e o rendimento seria menor.

O grão-de-bico era frequentemente cozido com a acelga-brava, o que, alegadamente, tornava a cozedura mais rápida.

Ocasionalmente, assavam-se as sementes de grão-de-bico sobre as cinzas quentes das lareiras.

Durante o período menstrual, as mulheres estavam interditas de participar na colheita nocturna do grão-de-bico.

(3) Alimento animal

A parte área seca remanescente da colheita do grão (caules e folhas) era utilizada como alimento para os animais domésticos, sendo particularmente apreciada pelo gado ovino.

Período de colheita

Verão.

Valor social

Alto.

Tipo de produção

Cultivada (agricultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

***Cichorium intybus* L. (Asteraceae)**

Usos**Alimento humano (1)**

- “Raízes” (raiz, outros alimentos, bebidas não-alcoólicas, substitutos do café, alimento ocasional) **0** (*Nulo*).

Medicinal (11)

- Dores (toda a planta, humanos, fígado, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **0** (*Nulo*).
- Dores (toda a planta, humanos, intestinos, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **0** (*Nulo*).
- Dores (toda a planta, humanos, vesícula biliar, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **0** (*Nulo*).
- Sistema digestivo (toda a planta, humanos, estômago, indigestão, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **0** (*Nulo*).

Notas**Nome vernacular**

Almeirão.

Tipo Biológico / Corologia

Hemicriptófito subarrossetado / Espontâneo em Portugal.

(1) Alimento humano

No passado, as raízes de almeirão lavavam-se, torravam-se e moíam-se para preparar uma bebida semelhante ao café.

Dose utilizada (medicina)

A planta já não se utiliza para fins medicinais.

Período de colheita

Primavera / Verão.

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Penedo Gordo / Baleizão.

Cistus ladanifer L. (Cistaceae)

Usos

Planta melífera (4)

- Néctar das flores **3** (*Ocasional*).

Matérias-primas (6)

- Gomas e resinas (oleoresina, fruto, engomar) **0** (*Nulo*).
- Outros materiais (fruto, brinquedos) **0** (*Nulo*).

Combustível (7)

- Lenha (caule com folhas, aquecimento, valor calorífico elevado) **3** (*Ocasional*).
- Mistura de combustíveis (caule com folhas, incendiário, valor calorífico elevado) **3** (*Ocasional*).

Usos sociais (8)

- Material para fumar / Drogas (folhas, material para fumar) **0** (*Nulo*).

Medicinal (11)

- Feridas (folhas, humanos, pele, feridas, profilático, uso externo, emplastro) **0** (*Nulo*).
- Dores (folhas, humanos, dentes, anódino, uso externo, lavagem) **1** (*Muito raro*).
- Sistema muscular/esquelético (folhas, humanos, músculos, pulso, entorse, placebo, uso externo, emplastro) **1** (*Muito raro*).

Usos ambientais (12)

- Fronteiras / Barreiras / Suportes (partes aéreas não específicas, barreiras para animais, limite de propriedade, terreno anexo à habitação) **3** (*Ocasional*).
- Ornamental (inflorescências, planta de corte) **1** (*Muito raro*).

Notas

Nome vernacular

Estevas.

Tipo Biológico / Corologia

Nanofanerófito / Espontâneo em Portugal.

(6) Matérias-primas

Após a deiscência dos frutos, estes últimos são misturados com água tépida e a solução obtida é utilizada para enxaguar alguns itens, como, por exemplo, rendas e outros lavores, antes de os engomar com um ferro quente. Após esta operação, o lãbdano fica retido nos objectos e permite que os mesmos mantenham uma forma rígida.

Os frutos eram utilizados, pelas crianças, como piões.

(7) Combustível

Nas lareiras domésticas, as estevas são utilizadas para iniciar a combustão de outros materiais; também se utilizam nos fornos de cozer o pão.

Os ramos e as folhas secas das estevas eram utilizadas como combustível para produzir o primeiro fumo com o qual se iniciava o período de fumeiro dos enchidos (linguiças e chouriços).

(8) Usos sociais

As folhas das estevas eram utilizadas como um sucedâneo do tabaco.

(11) Medicinal

As folhas de esteva fervidas são utilizadas como anódino contra as dores de dentes.

As folhas com lábdano são, por vezes, colocadas em redor dos *pulsos abertos* [sic], sob a forma de emplastro, para acelerar o processo de recuperação muscular.

(12) Usos ambientais

As estevas secas são colhidas e colocam-se sobre os muros baixos para lhes aumentar a altura e, deste modo, impedir a passagem dos animais sobre os mesmos. Quando são utilizadas com este propósito, as estevas são colocadas invertidas, ou seja, com a base do caule virada para cima.

Dose utilizada (medicina)

As folhas necessárias para cobrir a área afectada.

Período de colheita

Primavera (flores) / Todo o ano (caules).

Valor social

Baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

A Figura XXIII (Anexo 2) apresenta uma flor de esteva, *ex-libris* da maior feira de agricultura e actividades económicas do Alentejo, a Ovibeja, que se realiza anualmente, na Primavera.

Cistus populifolius L. (Cistaceae)

Usos

Medicinal (11)

- Pele / Tecidos subcutâneos (caule com folhas, humanos, cabelo, alopecia, uso externo, lavagem) 2 (*Raro*).

Notas

Nome vernacular

Estevão.

Tipo Biológico / Corologia

Nanofanerófito / Espontâneo em Portugal.

(11) Medicinal

Os caules e folhas jovens deste arbusto são misturadas com alecrim e utilizados contra a queda de cabelo (alopecia).

Este tratamento diário deve ser efectuado durante um longo período (pelo menos um mês).

Após a lavagem do cabelo, deve cobrir-se a cabeça com uma toalha e assim permanecer durante 30 minutos; depois deixa-se o cabelo secar ao ar.

A planta seca-se ao abrigo da luz solar directa e guarda-se em sacos ou latas para uso posterior.

Quando utilizada externamente, a planta é preparada sob a forma de infusão/decoção.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 50g/litro.

Período de colheita

Primavera / Verão.

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Mombeja / Baleizão.

Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. & Nakai (Cucurbitaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Infrutescências (fruto, fruto de sobremesa, cru, alimento ocasional) **5** (*Muito frequente*).

Alimento animal (3)

- Estruturas férteis (epicarpo, aves, galinhas, alimento misto, Verão) **3** (*Ocasional*).

Medicinal (11)

- Sistema digestivo (fruto, humanos, intestinos, obstipação, paliativo, uso interno, ingestão oral) **4** (*Frequente*).
- Sistema genito-urinário (fruto, humanos, urina, diurético, uso interno, ingestão oral) **4** (*Frequente*).

Notas

Nome vernacular

Melancia.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Originário do Continente Africano, cultivado em Portugal.

(1) Alimento humano

A melancia é uma sobremesa muito popular na região.

(3) Alimento animal

O epicarpo do fruto, que não é consumido pelos humanos, é fornecido às galinhas como complemento alimentar.

(11) Medicinal

A melancia é utilizada, durante a sua época, para *soltar* [sic] os intestinos, ou seja, para combater a obstipação; também é comum o seu uso como diurético.

Dose utilizada (medicina)

Variável, depende do utilizador.

Período de colheita

Verão.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Citrus aurantium L. (Rutaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Infrutescências (fruto, fruto de sobremesa, cru, alimento ocasional) **2** (*Raro*).
- Infrutescências (polpa do fruto, fruto de sobremesa, doces e geleias, alimento ocasional) **2** (*Raro*).
- Infrutescências (polpa do fruto, sumo do fruto, cru, alimento ocasional) **2** (*Raro*).

Aditivo alimentar (2)

- Folhas (folhas, condimento) **2** (*Raro*).

- Infrutescências (epicarpo, condimento) **2** (*Raro*).
- Infrutescências (polpa do fruto, condimento) **2** (*Raro*).

Matérias-primas (6)

- Outros materiais (epicarpo, produtos de higiene, dentífrico) **0** (*Nulo*).
- Outros materiais (folhas jovens, embrulho de comida) **1** (*Muito raro*).
- Madeira (caule sem folhas, ramos, artefactos, colheres) **0** (*Nulo*).

Medicinal (11)

- Doenças mentais (flores, humanos, ansiedade, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Doenças mentais (flores, humanos, insónia, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Doenças mentais (flores, humanos, stress, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Dores (flores, humanos, cérebro, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Dores (flores, humanos, estômago, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Dores (flores, humanos, intestinos, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).

Usos ambientais (12)

- Ornamental (planta viva *ex situ*, ruas) **3** (*Ocasional*).

Notas

Nome vernacular

Laranjeira-amarga.

Tipo Biológico / Corologia

Microfanerófito / Originário do Sudeste Asiático, cultivado em Portugal.

(1) Alimento humano

O epicarpo é utilizado para manufacturar doces.

(2) Aditivo alimentar

O epicarpo e as folhas utilizam-se para condimentar as azeitonas e aromatizar doces e bolos.

(6) Matérias-primas

O epicarpo da laranja era misturado com carvão e utilizado na higiene oral, como dentífrico.

As folhas jovens de laranjeira são utilizadas para servir de base a alguns bolos.

A madeira das raízes e dos ramos das laranjeiras utilizava-se para manufacturar colheres de pau, que eram talhadas com um canivete.

(11) Medicinal

Na Primavera, colocam-se panos sob as árvores para recolher as pétalas que caem. Estas últimas, secam-se ao abrigo da luz solar directa e guardam-se para uso posterior.

(12) Usos ambientais

As laranjeiras são plantas ornamentais nas ruas (Figura XXIV - Anexo 2).

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 15g/litro (flores).

Período de colheita

Primavera (flores) / Inverno (frutos).

Valor social

Alto.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Citrus limon (L.) Burm. f. (Rutaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Infrutescências (polpa do fruto, outros alimentos, bebida não alcoólica, sumos, bebida ocasional) **5** (*Muito frequente*).

Aditivo alimentar (2)

- Infrutescências (epicarpo, condimento) **5** (*Muito frequente*).
- Infrutescências (polpa do fruto, condimento) **5** (*Muito frequente*).

Matérias-primas (6)

- Outros materiais (sumo do fruto, clarificador) **1** (*Muito raro*).

Medicinal (11)

- Dores (epicarpo, humanos, estômago, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **4** (*Frequente*).
- Sistema digestivo (sumo do fruto, humanos, intestinos, obstipação, paliativo, uso interno, ingestão oral) **3** (*Ocasional*).
- Sistema endócrino (epicarpo, humanos, diabetes *mellitus*, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **2** (*Raro*).
- Sistema endócrino (sumo do fruto, humanos, diabetes *mellitus*, paliativo, uso interno, ingestão oral) **2** (*Raro*).
- Sistema respiratório (epicarpo, humanos, brônquios, constipação, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **4** (*Frequente*).

Notas

Nome vernacular

Limoeiro.

Tipo Biológico / Corologia

Microfanerófito / Originário do Sudeste Asiático, cultivado em Portugal.

(1) Alimento humano

A limonada feita com o sumo e a polpa do fruto é uma bebida muito popular durante o Verão.

(2) Aditivo alimentar

O sumo de limão utiliza-se para mascarar os aromas desagradáveis de alguns alimentos (peixe).

O epicarpo do fruto é utilizado para aromatizar infusões medicinais (ex. folhas de oliveira).

O epicarpo do fruto é utilizado para aromatizar bolos e doces.

(6) Matérias-primas

O sumo de limão é, por vezes, utilizado como anti-nódoas na roupa branca.

(11) Medicinal

O epicarpo e o sumo do limão são utilizados como coadjuvantes no tratamento da diabetes *mellitus*.

O sumo do limão tomado com água morna, em jejum, é utilizado para promover o trânsito intestinal.

O sumo do limão tomado em jejum aumenta o *brilho* dos olhos [sic].

Dose utilizada (medicina)

Uma pequena porção do epicarpo (aproximadamente 1/4 a 1/5 do área total do epicarpo)/litro.

Período de colheita

Primavera / Verão (no comércio durante todo o ano).

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Citrus reticulata Blanco (Rutaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Infrutescências (fruto, fruto de sobremesa, cru, alimento ocasional) **3** (*Ocasional*).

Matérias-primas (6)

- Outros materiais (epicarpo, produtos de higiene, dentífrico) **0** (*Nulo*).
- Outros materiais (folhas jovens, embrulho de comida) **1** (*Muito raro*).

Notas

Nome vernacular

Tangerineira.

Tipo Biológico / Corologia

Microfanerófito / Originário do Sudeste Asiático, cultivado em Portugal.

(6) Matérias-primas

O epicarpo da tangerineira misturado com carvão era utilizado na higiene oral (dentífrico).

As folhas jovens da tangerineira são utilizadas para servir de base a alguns bolos.

Período de colheita

Inverno (frutos).

Valor social

Alto.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Citrus sinensis (L.) Osbeck (Rutaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Infrutescências (fruto, fruto de sobremesa, cru, alimento ocasional) **5** (*Muito frequente*).
- Infrutescências (polpa do fruto, fruto de sobremesa, doces e geleias, alimento ocasional) **3** (*Ocasional*).
- Infrutescências (polpa do fruto, sumo do fruto, cru, alimento ocasional) **5** (*Muito frequente*).

Aditivo alimentar (2)

- Infrutescências (epicarpo, condimento) **4** (*Frequente*).
- Infrutescências (polpa do fruto, condimento) **4** (*Frequente*).

Matérias-primas (6)

- Outros materiais (epicarpo, produtos de higiene, dentífrico) **0** (*Nulo*).
- Outros materiais (folhas jovens, embrulho de comida) **1** (*Muito raro*).
- Madeira (caule sem folhas, ramos, artefactos, colheres) **0** (*Nulo*).

Medicinal (11)

- Doenças mentais (flores, humanos, ansiedade, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **4** (*Frequente*).
- Doenças mentais (flores, humanos, insónia, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **4** (*Frequente*).
- Doenças mentais (flores, humanos, *stress*, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **4** (*Frequente*).
- Dores (flores, humanos, cérebro, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **4** (*Frequente*).
- Dores (flores, humanos, estômago, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **4** (*Frequente*).
- Dores (flores, humanos, intestinos, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **4** (*Frequente*).

Notas

Nome vernacular

Laranjeira.

Tipo Biológico / Corologia

Microfanerófito / Originário do Sudeste Asiático, cultivado em Portugal.

(1) Alimento humano

O epicarpo é utilizado para manufacturar doces e bolos.

(2) Aditivo alimentar

O epicarpo é utilizado para condimentar as azeitonas.

(6) Matérias-primas

O epicarpo da laranja era misturado com carvão e utilizado na higiene oral (dentífrico).

As folhas jovens de laranjeira são utilizadas para servir de base a alguns bolos.

A madeira das raízes e dos ramos das laranjeiras utilizava-se para manufacturar colheres de pau, que eram talhadas com um canivete.

(11) Medicinal

Na Primavera, colocam-se panos sob as árvores, para recolher as pétalas que caem. Estas últimas, secam-se ao abrigo da luz solar directa e guardam-se para uso posterior.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 15g/litro (flores).

Período de colheita

Primavera (flores) / Inverno (frutos).

Valor social

Alto.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Convolvulus arvensis L. (Convolvulaceae)

Usos

Alimento animal (3)

- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, coelhos, Primavera / Verão) **3** (*Ocasional*).
- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, ovinos, Primavera / Verão) **2** (*Raro*).
- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, caprinos, Primavera / Verão) **2** (*Raro*).

Medicinal (11)

- Sistema digestivo (parte aérea, humanos, intestinos, obstipação, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **1** (*Muito raro*).

Notas

Nome vernacular

Corriola.

Tipo Biológico / Corologia

Proto-hemicriptófito / Espontâneo em Portugal.

(3) Alimento animal

A parte aérea da corriola é utilizada como alimento para os coelhos, ovinos e caprinos.

(11) Medicinal

As partes aéreas (caules, folhas e flores) podem ser utilizadas para preparar uma infusão/decoção com efeitos laxantes.

As plantas secam-se ao abrigo da luz solar directa e guardam-se em sacos ou latas para uso posterior.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 20g/litro (parte aérea).

Período de colheita

Primavera.

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Coriandrum sativum L. (Apiaceae)

Usos

Aditivo alimentar (2)

- Caules (caule com folhas, condimento) **5** (*Muito frequente*).
- Infrutescências (fruto maduro, condimento) **5** (*Muito frequente*).

Medicinal (11)

- Sistema circulatório (folhas jovens, humanos, pressão arterial, hipertensão, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decocção) **2** (*Raro*).

Notas

Nome vernacular

Coentros.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Originário do Norte de África e Sudoeste da Ásia, cultivado em Portugal.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 20g/litro (folhas frescas).

Período de colheita

Todo o ano, excepto em alguns períodos de Verão.

Valor social

Muito alto.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Cucumis melo L. (Cucurbitaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Infrutescências (fruto, fruto de sobremesa, cru, alimento ocasional) **5** (*Muito frequente*).

Alimento animal (3)

- Estruturas férteis (epicarpo, aves, galinhas, alimento misto, Verão) **3** (*Ocasional*).

Notas

Nome vernacular

Meloeiro.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Originário de África e da Ásia Tropical , cultivado em Portugal.

(1) Alimento humano

O melão é uma sobremesa muito popular na região.

(3) Alimento animal

O epicarpo do fruto, que não é consumido pelos humanos, é fornecido às galinhas como complemento alimentar.

Período de colheita

Verão.

Valor social

Alto.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Cucumis sativus L. (Cucurbitaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Infrutescências (fruto, legume, cru, alimento ocasional) **5** (*Muito frequente*).

Alimento animal (3)

- Estruturas férteis (epicarpo, aves, galinhas, alimento misto, Verão) **3** (*Ocasional*).

Medicinal (11)

- Feridas (fruto, humanos, lábios, ferimentos, paliativo, uso externo, pomada) **1** (*Muito raro*).
- Feridas (fruto, humanos, peito, ferimentos, paliativo, uso externo, pomada) **1** (*Muito raro*).
- Feridas (fruto, humanos, pele, queimaduras, paliativo, uso externo, pomada) **1** (*Muito raro*).
- Pele / Tecidos subcutâneos (fruto, humanos, pele, acne, uso externo, cataplasma) **1** (*Muito raro*).
- Sistema circulatório (fruto, humanos, veias, hemorróidas, uso externo, pomada) **1** (*Muito raro*).

Notas

Nome vernacular

Pepino.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Originário da Índia, cultivado em Portugal.

(3) Alimento animal

Quando não é consumido pelos humanos, o epicarpo do fruto é fornecido às galinhas como complemento alimentar.

(11) Medicinal

O pepino utiliza-se, sob a forma de cataplasma ou de pomada, para combater doenças de pele como o acne, algumas feridas causadas pelas queimaduras, pela amamentação ou pelo cieiro que afecta os lábios.

Dose utilizada (medicina)

Variável, a dose depende da área afectada.

Período de colheita

Verão (no comércio durante todo o ano).

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Cucurbita ficifolia Bouché (Cucurbitaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Infrutescências (polpa do fruto, fruto de sobremesa, doces e geleias, alimento ocasional) **3** (*Ocasional*).

Alimento animal (3)

- Estruturas férteis (epicarpo, aves, galinhas, alimento misto, Verão) **3** (*Ocasional*).

Notas

Nome vernacular

Gila / Chila.

Tipo Biológico / Corologia

Hemicriptófito / Originário da América Central e América do Sul, cultivado em Portugal.

(1) Alimento humano

A polpa do fruto, conservada sob a forma de doce, é utilizada na confecção de doces tradicionais, como o *Pão-de-Rala*.

(3) Alimento animal

O epicarpo do fruto, que não é consumido pelos humanos, é fornecido às galinhas como complemento alimentar.

Período de colheita

Verão.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Cucurbita maxima Duchesne ex Lam. (Cucurbitaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Infrutescências (polpa do fruto, fruto de sobremesa, doces e geleias, alimento ocasional) **4** (*Frequente*).
- Infrutescências (polpa do fruto, outros alimentos, papas, alimento ocasional) **2** (*Raro*).
- Infrutescências (polpa do fruto, outros alimentos, sopa, alimento ocasional) **4** (*Frequente*).

Alimento animal (3)

- Estruturas férteis (epicarpo, aves, galinhas, alimento misto, todo o ano) **3** (*Ocasional*).

Notas

Nome vernacular

Abóbora-menina.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Originário da América Central, cultivado em Portugal.

(1) Alimento humano

A polpa do fruto é utilizada em sopas, na preparação de papas de abóbora e na confecção de doces.

(3) Alimento animal

O epicarpo do fruto, que não é consumido pelos humanos, é fornecido às galinhas como complemento alimentar.

Período de colheita

Verão.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Cucurbita pepo L. (Cucurbitaceae)

Usos**Alimento humano (1)**

- Infrutescências (polpa do fruto, fruto de sobremesa, doces e geleias, alimento ocasional) **4** (*Frequente*).
- Infrutescências (polpa do fruto, outros alimentos, papas, alimento ocasional) **2** (*Raro*).
- Infrutescências (polpa do fruto, outros alimentos, sopa, alimento ocasional) **4** (*Frequente*).

Alimento animal (3)

- Estruturas férteis (epicarpo, aves, galinhas, alimento misto, todo o ano) **3** (*Ocasional*).

Notas**Nome vernacular**

Abóbora-porqueira / Bogango.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Originário da América Central, cultivado em Portugal.

(1) Alimento humano

A polpa do fruto é utilizada nas sopas, na preparação de papas de abóbora e na confecção de doces.

(3) Alimento animal

O epicarpo do fruto, que não é consumido pelos humanos, é fornecido às galinhas como complemento alimentar.

Período de colheita

Verão.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Cuminum cyminum L. (Apiaceae)

Usos

Aditivo alimentar (2)

- Infrutescências (frutos maduros, condimento) **3** (*Ocasional*).
- Infrutescências (frutos maduros, conservante) **3** (*Ocasional*).

Notas

Nome vernacular

Cominhos.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Origem incerta (provavelmente da Ásia ou do Egito).

(2) Aditivo alimentar

Os cominhos são utilizados para condimentar os enchidos tradicionais preparados com o sangue do porco (chouriços).

Período de colheita

Adquiridos no comércio.

Valor social

Baixo.

Tipo de produção

Não se cultiva na região.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

***Cydonia oblonga* Mill. (Rosaceae)**

Usos**Alimento humano (1)**

- Infrutescências (polpa do fruto, fruto de sobremesa, doces e geleias, alimento ocasional) **5**
(*Muito frequente*).

Matérias-primas (6)

- Madeira (caule, ramos, instrumento de punição) **0** (*Nulo*).

Medicinal (11)

- Feridas (folhas, humanos, pele, feridas, profilático, uso externo, lavagem) **1** (*Muito raro*).
- Infecções / Infestações (folhas, humanos, febre, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **1** (*Muito raro*).

- Sintomas específicos (fruto, humanos, fadiga, antídoto, uso interno, ingestão oral) **4**
(*Frequente*).
- Sistema circulatório (folhas, humanos, veias, hemorróidas, paliativo, uso externo, banhos) **1**
(*Muito raro*).
- Sistema digestivo (fruto, humanos, intestinos, diarreia, paliativo, uso interno, ingestão oral) **4**
(*Frequente*).
- Sistema endócrino (folhas, humanos, diabetes *mellitus*, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **1** (*Muito raro*).

Usos ambientais (12)

- Fronteiras / Barreiras / Suportes (planta viva *ex situ*, limite de propriedade, sebe) **3** (*Ocasional*).

Notas

Nome vernacular

Marmeleiro / Gamboeiro.

Tipo Biológico / Corologia

Nanofanerófito ou Microfanerófito / Originário do Sudoeste e Centro da Ásia, naturalizado e cultivado em Portugal.

(1) Alimento humano

A marmelada é um doce muito popular na região.

(6) Matérias-primas

Os paus de marmeleiros eram usados pelos pais e professores primários para punir as crianças e os adolescentes.

(11) Medicinal

As folhas secam-se ao abrigo da luz solar directa e guardam-se em sacos ou frascos para uso posterior.

Os frutos de marmeleiro são muito bons para combater os estados de fraqueza geral e podem ser utilizados como revigorantes.

A água de cozer os marmelos auxilia o tratamento das diarreias.

O fruto cozido ajuda a *prender* [sic] a diarreia.

Quando utilizada externamente, a planta é preparada sob a forma de infusão/decoção.

(12) Usos ambientais

Os marmeleiros também se plantam junto aos caminhos e nos limites das propriedades rurais.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 20g/litro (folhas).

Período de colheita

Outono.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Cymbopogon citratus (DC. ex Nees) Stapf (Poaceae)

Usos

Medicinal (11)

- Doenças mentais (folhas, humanos, ansiedade, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Doenças mentais (folhas, humanos, insónia, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Doenças mentais (folhas, humanos, *stress*, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Dores (folhas, humanos, cérebro, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).

- Dores (folhas, humanos, estômago, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Dores (folhas, humanos, fígado, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Dores (folhas, humanos, intestinos, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Infecções / Infestações (folhas, humanos, febre, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Infecções / Infestações (folhas, humanos, vias respiratórias, infecções virais, gripe, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Sistema digestivo (folhas, humanos, estômago, indigestão, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).

Notas

Nome vernacular

Erva-príncipe / Chá-príncipe.

Tipo Biológico / Corologia

Geófito / Origem incerta (provavelmente da Ásia Tropical), cultivado em Portugal.

(11) Medicinal

As folhas podem utilizar-se frescas ou secas.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 20g/litro (folhas).

Período de colheita

Todo o ano.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Cynara cardunculus L. (Asteraceae)

Usos

Aditivo alimentar (2)

- Inflorescências (flores, coalho do leite, queijo) 2 (*Raro*).

Notas

Nome vernacular

Cardo-do-coalho.

Tipo Biológico / Corologia

Hemicriptófito subarrosetado / Espontâneo em Portugal.

(2) Aditivo alimentar

As flores secam-se ao abrigo da luz solar e guardam-se em recipientes estanques, para uso posterior (Figura XXI - Anexo 2).

A preparação do coalho inicia-se colocando as flores secas em água durante três a quatro horas. Em seguida, pisam-se com um almofariz e obtém-se uma solução rica em enzimas responsáveis pela precipitação das proteínas do leite. Esta solução é adicionada ao leite e permite-se que ela actue durante um período de tempo compreendido entre quarenta e cinco minutos a uma hora.

Todas as *rouparias* (queijarias) utilizam o cardo para coalhar o leite cru.

A importância económica desta planta é elevada. Existem *rouparias* nas aldeias estudadas que manufacturam e vendem queijos para o comércio tradicional (grandes superfícies, mercearias e mercados tradicionais) cuja única fonte de coalho são as proteínas existentes nas flores desta planta (Figura XXII - Anexo 2).

Período de colheita

Primavera / Verão.

Valor social

Muito alto.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Cynara humilis L. (Asteraceae)

Usos**Alimento humano (1)**

- Folhas (folhas, vegetal, prato principal, períodos de fome) **0** (*Nulo*).

Notas**Nome vernacular**

Alcachofra-de-São-João / Alcachofra-brava.

Tipo Biológico / Corologia

Hemicriptófito subarrosetado / Espontâneo em Portugal.

(1) Alimento humano

As alcachofras-bravas eram consumidas durante os períodos de fome.

Período de colheita

Primavera.

Valor social

Muito Baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Penedo Gordo / Salvada.

Daphne gnidium L. (Thymelaeaceae)

Usos

Matérias-primas (6)

- Outros materiais (caule sem folhas, artefactos, vassouras) **2** (*Raro*).

Usos sociais (8)

- Usos “religiosos” (caule com folhas, magia) **2** (*Raro*).

Veneno para vertebrados (9)

- Peixes (raiz, pesca) **0** (*Nulo*).

Notas

Nome vernacular

Trovisco / Trovisco-fêmea.

Tipo Biológico / Corologia

Nanofanerófito / Espontâneo em Portugal.

(6) Matérias-primas

Os ramos secos de trovisco eram utilizados para manufacturar vassouras com as quais se varriam as superfícies exteriores das habitações.

(8) Usos sociais

Os caules de trovisco são utilizados para afastar os raios durante as tempestades, quando se está no campo.

No passado, nos dias de trovoada, os trabalhadores rurais traziam um ramo de trovisco preso ao chapéu. Quando as trovoadas começavam, procurava-se o trovisco pois acreditava-se que esta

planta oferecia protecção contra os raios. O seguinte dito popular é uma reminiscência dessa tradição:

*Ouvi a trovoada
Acolhi-me ao trovisco
Chamei por Santa Bárbara
Acudiu-me Jesus Cristo.*

Os ramos de trovisco também se colocavam nos postigos das portas, para afastar os raios. Quando as ovelhas apresentavam algum problema digestivo que lhes causasse diarreia, os pastores prendiam um pequeno ramo de trovisco às caudas dos animais para que melhorassem rapidamente.

(9) Veneno para vertebrados

As raízes de trovisco esmagadas eram inseridas dentro de um saco de juta ou algodão e este era colocado nas águas de um ribeiro ou rio (numa área onde a corrente fosse mais fraca). Passado algum tempo, os peixes apareceriam mortos à superfície da água.

Período de colheita

Todo o ano.

Valor social

Baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Datura stramonium L. (Solanaceae)

Usos

Medicinal (11)

- Sistema respiratório (folhas, humanos, brônquios, asma, bronco-dilatador, paliativo, uso interno, inalador, cigarro) **0** (*Nulo*).
- Sistema respiratório (folhas, humanos, brônquios, tosse, expectorante, uso interno, inalador, banhos de vapor) **1** (*Muito raro*).
- Sistema respiratório (folhas, humanos, brônquios, asma, bronco-dilatador, paliativo, uso interno, inalador, banhos de vapor) **1** (*Muito raro*).

Notas

Nome vernacular

Figueira-do-inferno / Erva-do-diabo.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Originário da América do Norte e América Central, naturalizado em Portugal

(11) Medicinal

No passado, as folhas secas da figueira-do-inferno eram trituradas e fumadas, durante as crises de asma ou tosse, para reduzir a falta de ar. Eram principalmente os homens que fumavam as folhas secas para descongestionar os brônquios.

As folhas secam-se ao abrigo da luz solar directa e guardam-se em sacos ou frascos para uso posterior.

Dose utilizada (medicina)

Variável, depende do utilizador.

Período de colheita

Inverno / Primavera.

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Mombeja.

Daucus carota L. (Apiaceae)

Usos**Alimento humano (1)**

- Folhas (folhas, vegetal, cru, alimento ocasional) **3** (*Ocasional*).
- “Raíces” (raiz, pratos principais, pratos com vegetais, alimento ocasional) **5** (*Muito frequente*).
- “Raíces” (raiz, pratos principais, sopas, alimento ocasional) **5** (*Muito frequente*).
- “Raíces” (raiz, vegetal, cru, alimento ocasional) **5** (*Muito frequente*).

Medicinal (11)

- Dores (raiz, humanos, estômago, anódino, uso interno, ingestão oral) **3** (*Ocasional*).
- Dores (raiz, humanos, fígado, anódino, uso interno, ingestão oral) **3** (*Ocasional*).
- Dores (raiz, humanos, intestinos, anódino, uso interno, ingestão oral) **3** (*Ocasional*).
- Infecções / Infestações (raiz, humanos, vias respiratórias, infecções virais, gripe, paliativo, uso interno, ingestão oral) **3** (*Ocasional*).
- Patologias sanguíneas (raiz, humanos, sangue, anemia, paliativo, uso interno, ingestão oral) **3** (*Ocasional*).
- Pele / Tecidos subcutâneos (raiz, humanos, pele, preventivo, uso interno, ingestão oral) **2** (*Raro*).
- Sistema digestivo (raiz, humanos, intestinos, diarreia, paliativo, uso interno, ingestão oral) **4** (*Frequente*).

- Sistema respiratório (raiz, humanos, brônquios, tosse, expectorante, uso interno, ingestão oral, xarope) **3** (*Ocasional*).
- Sistema sensorial (raiz, humanos, olhos, profilático, uso interno, ingestão oral) **2** (*Raro*).

Notas

Nome vernacular

Cenoura.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito ou Hemicriptófito bienal / Origem incerta (provavelmente europeia), cultivado em Portugal.

(1) Alimento humano

As folhas de cenouras e as raízes são consumidas em saladas.

(11) Medicinal

A preparação do xarope para a tosse é feita na véspera.

Seccionam-se as cenouras transversalmente, cobrem-se com açúcar e, no dia seguinte, esmagam-se e consomem-se.

As cenouras cozidas são utilizadas para quem sofre de dores e outras patologias identificadas com o fígado, intestinos, olhos, anemia e sangue.

As cenouras cozidas podem retardar os efeitos do envelhecimento, ou seja, contribuem para que a pele se mantenha jovem durante mais tempo.

Dose utilizada (medicina)

Variável, depende do utilizador.

Período de colheita

Verão (no comércio durante todo o ano).

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

***Ecballium elaterium* (L.) A. Rich. (Cucurbitaceae)**

Usos**Matérias-primas (6)**

- Outros materiais (fruto, brinquedos) **2** (*Raro*).

Veneno para não vertebrados (10)

- Artrópodes (raiz, ácaros, morte, medicina) **0** (*Nulo*).

Medicinal (11)

- Infecções / Infestações (raiz, humanos, pele, sarna, antídoto, uso externo, pomada) **0** (*Nulo*).

Notas**Nome vernacular**

Pepino-de-São-Gregório.

Tipo Biológico / Corologia

Hemicriptófito / Espontâneo em Portugal.

(6) Matérias-primas

As crianças brincam com os frutos explosivos do pepino-de-São-Gregório, ou seja, com uma vara ou mesmo com os pés induzem a deiscência dos frutos.

(10) Veneno para não vertebrados

Os ácaros responsáveis pela sarna eram eliminados com uma pomada manufacturada com a raiz desta planta.

(11) Medicinal

A raiz esmagada misturada com azeite ou banha utilizava-se para matar os ácaros responsáveis pela sarna.

Dose utilizada (medicina)

A planta já não se utiliza para fins medicinais.

Período de colheita

Primavera / Verão (indução da deiscência explosiva dos frutos).

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Echium vulgare L. (Boraginaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Inflorescências (corola, açúcar, cru, alimento ocasional) **0** (*Nulo*).

Planta melífera (4)

- Néctar das flores **2** (*Raro*).

Matérias-primas (6)

- Outros materiais (corola, fósforos) **0** (*Nulo*).

Medicinal (11)

- Dores (flores, humanos, intestinos, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **0** (*Nulo*).

- Infecções / Infestações (flores, humanos, febre, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) 0 (*Nulo*).

Notas

Nome vernacular

Soagem.

Tipo Biológico / Corologia

Hemicriptófito subarrosetado / Espontâneo em Portugal.

(1) Alimento humano

As crianças destacavam as corolas e consumiam o néctar existente na base das mesmas.

(6) Matérias-primas

Na ausência de fósforos, a corola seca era colocada entre uma pedra e um pedaço de metal. Ao raspar a pedra e o metal soltavam-se faíscas que incendiavam a corola seca de soagem, como se de um vulgar fósforo se tratasse.

Dose utilizada (medicina)

A planta já não se utiliza para fins medicinais.

Período de colheita

Primavera / Verão.

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Baleizão / Salvada.

Eriobotrya japonica (Thunb.) Lindl. (Rosaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Infrutescências (fruto, fruto de sobremesa, cru, alimento ocasional) **5** (*Muito frequente*).

Medicinal (11)

- Sistema digestivo (fruto, humanos, intestinos, diarreia, paliativo, uso interno, ingestão oral) **2** (*Raro*).
- Sistema genito-urinário (folhas, humanos, rins, cálculos urinários, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **1** (*Muito raro*).

Notas

Nome vernacular

Nespereira.

Tipo Biológico / Corologia

Microfanerófito / Originário da China, cultivado em Portugal.

(11) Medicinal

Os frutos da nespereira utilizam-se para *prender* [sic] a diarreia.

As folhas secam-se ao abrigo da luz solar directa e guardam-se em sacos ou frascos para uso posterior.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 20g/litro (folhas).

Período de colheita

Verão (frutos).

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Erodium cicutarium (L.) L'Hér. (Geraniaceae)

Usos**Matérias-primas (6)**

- Outros materiais (fruto, brinquedos) **2** (*Raro*).

Notas**Nome vernacular**

Bico-de-cegonha.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Espontâneo em Portugal.

(6) Matérias-primas

As crianças utilizam os frutos (regmas) para brincarem. Aproveitam o facto de os mesmos iniciarem, após serem destacados do eixo onde estão inseridos, um movimento helicoidal que lhes permite fixarem-se à roupa e perfurá-la.

Período de colheita

Primavera / Verão.

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Mombeja.

Eucalyptus camaldulensis Dehnh. (Myrtaceae)

Usos

Planta melífera (4)

- Néctar das flores **3** (*Ocasional*).

Matérias-primas (6)

- Óleos essenciais (caule com folhas, perfume ambiental) **3** (*Ocasional*).
- Madeira (caule sem folhas, ramos, artefactos agrícolas) **3** (*Ocasional*).

Usos sociais (8)

- Usos “religiosos” (caule com folhas, rituais) **3** (*Ocasional*).

Veneno para não vertebrados (10)

- Artrópodes (caule com folhas, insectos, repelente, controlo de insectos domésticos) **3** (*Ocasional*).

Medicinal (11)

- Pele / Tecidos subcutâneos (folhas, humanos, pele, chagas, uso externo, lavagem) **3** (*Ocasional*).
- Sistema digestivo (folhas, galinhas, papo, gosma) **2** (*Raro*).
- Sistema respiratório (folhas, humanos, brônquios, asma, bronco-dilatador, paliativo, uso interno, inalador, banhos de vapor) **3** (*Ocasional*).
- Sistema respiratório (folhas, humanos, vias respiratórias, constipação, paliativo, uso interno, inalador, banhos de vapor) **3** (*Ocasional*).

Usos ambientais (12)

- Sombra / Abrigo (planta viva *ex situ*, ruas) **2** (*Raro*).

Notas

Nome vernacular

Eucalipto-de-opérculo-rostrado.

Tipo Biológico / Corologia

Mesofanerófito / Originário da Austrália, cultivado em Portugal.

(6) Matérias-primas

As folhas queimam-se para perfumar o ar.

A madeira de eucalipto é forte e utiliza-se na manufactura de alguns acessórios agrícolas, como os cabos das enxadas. Contudo, não é muito popular devido ao facto de ser áspera e pesada.

(8) Usos sociais

Ocasionalmente, usam-se os caules com folhas para decorar os mastros dos Santos Populares (Junho).

(10) Veneno para não vertebrados

Os caules com folhas são colocados junto à entrada das casas para afastar os insectos.

(11) Medicinal

As inalações são feitas colocando as folhas em água quente e inalando os vapores. Deverá cobrir-se a cabeça e o recipiente, para que os vapores não se dissipem para a atmosfera.

As chagas são lavadas com uma infusão/decoção tépida.

As folhas utilizam-se frescas.

As folhas de eucalipto são, ocasionalmente, colocadas nos recipientes que contêm água, existentes nas capoeiras, para evitarem alguns problemas digestivos das galinhas, como a gosma.

(12) Usos ambientais

Ocasionalmente, encontramos eucaliptos em áreas públicas das aldeias com o objectivo de proporcionarem sombra aos transeuntes.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 50g/litro (folhas).

Período de colheita

Todo o ano.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Eucalyptus globulus Labill. (Myrtaceae)

Usos**Planta melífera (4)**

- Néctar das flores **3** (*Ocasional*).

Matérias-primas (6)

- Óleos essenciais (caule com folhas, perfume ambiental) **3** (*Ocasional*).
- Madeira (caule sem folhas, ramos, artefactos agrícolas) **3** (*Ocasional*).

Usos sociais (8)

- Usos “religiosos” (caule com folhas, rituais) **3** (*Ocasional*).

Veneno para não vertebrados (10)

- Artrópodes (caule com folhas, insectos, repelente, controlo de insectos domésticos) **3** (*Ocasional*).

Medicinal (11)

- Pele / Tecidos subcutâneos (folhas, humanos, pele, chagas, uso externo, lavagem) **3** (*Ocasional*).
- Sistema digestivo (folhas, galinhas, papo, gosma) **2** (*Raro*).

- Sistema respiratório (folhas, humanos, brônquios, asma, bronco-dilatador, paliativo, uso interno, inalador, banhos de vapor) **3** (*Ocasional*).
- Sistema respiratório (folhas, humanos, vias respiratórias, constipação, paliativo, uso interno, inalador, banhos de vapor) **3** (*Ocasional*).

Usos ambientais (12)

- Sombra / Abrigo (planta viva *ex situ*, ruas) **2** (*Raro*).

Notas

Nome vernacular

Eucalipto.

Tipo Biológico / Corologia

Megafanerófito / Originário da Austrália, cultivado em Portugal.

(6) Matérias-primas

As folhas queimam-se para perfumar o ar.

A madeira de eucalipto é forte e utiliza-se na manufactura de alguns acessórios agrícolas, como os cabos das enxadas. Contudo, não é muito popular devido ao facto de ser áspera e pesada.

(8) Usos sociais

Ocasionalmente, usam-se os caules com folhas para decorar os mastros dos Santos Populares (Junho).

(10) Veneno para não vertebrados

Os caules com folhas são colocados junto à entrada das casas para afastar os insectos.

(11) Medicinal

As inalações são feitas colocando as folhas em água quente e inalando os vapores. Deverá cobrir-se a cabeça e o recipiente, para que os vapores não se dissipem para a atmosfera.

As chagas são lavadas com uma infusão/decoção tépida.

As folhas utilizam-se frescas.

As folhas de eucalipto são, ocasionalmente, colocadas nos recipientes que contêm água, existentes nas capoeiras, para evitarem alguns problemas digestivos das galinhas, como a gosma.

(12) Usos ambientais

Ocasionalmente, encontramos eucaliptos em áreas públicas das aldeias com o objectivo de proporcionarem sombra aos transeuntes.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 50g/litro (folhas).

Período de colheita

Todo o ano.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Ficus carica L. (Moraceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Infrutescências (fruto, fruto de sobremesa, cru, alimento ocasional) **5** (*Muito frequente*).

Medicinal (11)

- Infecções / Infestações (caule sem folhas, humanos, pele, infecções bacterianas, erisipela, placebo) **0** (*Nulo*).
- Infecções / Infestações (fruto, humanos, vias respiratórias, infecções virais, gripe, paliativo, uso interno, ingestão oral) **3** (*Ocasional*).
- Pele / Tecidos subcutâneos (caule sem folhas, humanos, pele, queimadura solar, placebo) **0** (*Nulo*).

- Pele / Tecidos subcutâneos (exsudados, látex, humanos, pele, verrugas, uso externo, linimento) **2** (*Raro*).
- Sistema digestivo (fruto, humanos, intestinos, obstipação, paliativo, uso interno, ingestão oral) **4** (*Frequente*).
- Sistema respiratório (fruto, humanos, brônquios, tosse, expectorante, paliativo, uso interno, ingestão oral) **3** (*Ocasional*).

Notas

Nome vernacular

Figueira.

Tipo Biológico / Corologia

Microfanerófito / Originário do Sudoeste da Ásia, cultivado em Portugal.

(1) Alimento humano

Embora os frutos sejam consumidos frescos, alguns secam-se e conservam-se para uso posterior.

(11) Medicinal

Quando utilizados no combate à tosse, os figos são consumidos com uma infusão/decoção de poejo (*Mentha pulegium*).

O látex da figueira coloca-se directamente sobre as verrugas.

Quando se encontravam afectados com erisipela, os doentes recorriam aos serviços de mulheres que recitavam preces para curar a doença. A reza era acompanhada pelo uso de um pequeno ramo de figueira que se ia cortando à medida que se recitavam trechos específicos das rezas. Esta mesma prática era seguida quando os trabalhadores rurais (ou outros), apresentavam queimaduras solares.

Dose utilizada (medicina)

Variável, depende do utilizador.

Período de colheita

Verão.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Foeniculum vulgare Mill. (Apiaceae)

Usos**Alimento humano (1)**

- Caules (caule com folhas, vegetal, leguminosas, alimento ocasional) **1** (*Muito raro*).
- Caules (caule com folhas, outros alimentos, pratos com ovos, alimento ocasional) **1** (*Muito raro*).

Aditivo alimentar (2)

- Folhas (folhas jovens, planta aromática, licor) **1** (*Muito raro*).
- Folhas (folhas jovens, planta aromática, outras preparações) **1** (*Muito raro*).

Medicinal (11)

- Gravidez, Parto, Doenças puerperais (folhas, humanos, galactagogo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **0** (*Nulo*).
- Sistema digestivo (folhas, humanos, estômago, indigestão, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **2** (*Raro*).
- Sistema genito-urinário (raiz, humanos, urina, diurético, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **2** (*Raro*).
- Sistema respiratório (folhas, humanos, brônquios, constipação, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **2** (*Raro*).

Notas

Nome vernacular

Funcho.

Tipo Biológico / Corologia

Hemicriptófito / Espontâneo em Portugal.

(1) Alimento humano

Os caules tenros e as folhas jovens são cozidas com pratos de leguminosas ou fritos com ovos.

(2) Aditivo alimentar

As folhas de funcho utilizam-se para aromatizar os figos, quando estes se escaldam, durante o processo de secagem e conservação.

(11) Medicinal

As folhas secam-se ao abrigo da luz solar directa e guardam-se em sacos ou frascos para uso posterior.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 20g/litro (folhas e frutos).

Período de colheita

Primavera / Verão.

Valor social

Baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Fragaria x ananassa Duchesne (Rosaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Infrutescências (fruto, fruto de sobremesa, cru, alimento ocasional) **5** (*Muito frequente*).
- Infrutescências (polpa do fruto, fruto de sobremesa, doces e geleias, alimento ocasional) **3** (*Ocasional*).

Notas

Nome vernacular

Morangueiro.

Tipo Biológico / Corologia

Hemicriptófito estolhoso / Híbrido das espécies *Fragaria chiloensis* x *Fragaria virginiana*, cultivado em Portugal.

Período de colheita

Primavera / Verão.

Valor social

Alto.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Fraxinus angustifolia Vahl (Oleaceae)

Usos

Matérias-primas (6)

- Madeira (caule sem folhas, ramos / tronco, artefactos agrícolas) **2** (*Raro*).
- Madeira (caule sem folhas, ramos / tronco, bengalas/cajados) **1** (*Muito raro*).
- Madeira (caule sem folhas, ramos / tronco, veículos) **0** (*Nulo*).

Medicinal (11)

- Doenças metabólicas (folhas, humanos, metabolismo da purina e pirimidina, gota, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **1** (*Muito raro*).
- Sistema genito-urinário (folhas, humanos, urina, diurético, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **1** (*Muito raro*).
- Sistema muscular/esquelético (folhas, humanos, sistema muscular, reumatismo, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **1** (*Muito raro*).

Notas

Nome vernacular

Freixo-de-folhas-estreitas.

Tipo Biológico / Corologia

Mesofanerófito / Espontâneo em Portugal.

(6) Matérias-primas

A madeira de freixo era utilizada para a construção e a manutenção das alfaias agrícolas, como as pás para voltar o trigo na eira.

A madeira de freixo era utilizada para manufacturar os eixos das rodas das carroças.

A madeira de freixo é utilizada para fazer os cajados tradicionais que acompanham os pastores.

Embora possam ser manufacturados com outras madeiras, esta é a madeira de eleição para este fim (Figura XIII - Anexo 2).

(11) Medicinal

As folhas de freixo são utilizadas para combater o reumatismo, a gota e outras doenças degenerativas das articulações.

As folhas podem utilizar-se como diurético, no caso de doenças das vias urinárias.

As folhas secam-se ao abrigo da luz solar directa e guardam-se em sacos ou frascos para uso posterior.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 20g/litro (folhas).

Período de colheita

Primavera / Verão.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Fumaria officinalis L. (Fumariaceae)

Usos

Medicinal (11)

- Dores (toda a planta, humanos, fígado, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **1** (*Muito raro*).
- Dores (toda a planta, humanos, vesícula biliar, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **1** (*Muito raro*).
- Sistema digestivo (toda a planta, humanos, fígado, hepatoprotector, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **1** (*Muito raro*).

Notas

Nome vernacular

Erva-moleirinha.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Espontâneo em Portugal.

(11) Medicinal

No passado, a erva-moleirinha foi muito utilizada para combater as patologias hepáticas (fígado e vesícula biliar).

A planta seca-se ao abrigo da luz solar directa e guarda-se em sacos ou frascos para uso posterior.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 20g/litro.

Período de colheita

Primavera / Verão.

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Mombeja.

Geranium purpureum Vill. (Geraniaceae)

Usos

Medicinal (11)

- Dores (parte aérea, humanos, estômago, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **4** (*Frequente*).
- Dores (parte aérea, humanos, faringe, anódino, uso externo, gargarejo) **3** (*Ocasional*).
- Dores (parte aérea, humanos, faringe, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **4** (*Frequente*).
- Dores (parte aérea, humanos, intestinos, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **4** (*Frequente*).
- Feridas (parte aérea, humanos, pele, feridas, profilático, uso externo, lavagem) **3** (*Ocasional*).
- Sistema digestivo (parte aérea, humanos, estômago, indigestão, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **4** (*Frequente*).
- Sistema digestivo (parte aérea, humanos, estômago, úlceras de estômago, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **4** (*Frequente*).
- Sistema digestivo (parte aérea, humanos, intestinos, úlceras intestinais, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **4** (*Frequente*).
- Sistema genito-urinário (parte aérea, humanos, genitais femininos, profilático, uso externo, lavagem) **2** (*Raro*).

Notas

Nome vernacular

Erva-de-São-Roberto.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Espontâneo em Portugal.

(11) Medicinal

Esta planta é mais eficaz quando preparada fresca, embora também se utilize seca.

A planta seca-se ao abrigo da luz solar directa e guarda-se em sacos ou frascos para uso posterior. Quando utilizada externamente, a planta é preparada sob a forma de infusão/decoção.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 20 a 30 g/litro (fresca/seca).

Período de colheita

Primavera.

Valor social

Alto.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Hedera helix L. (Araliaceae)

Usos

Medicinal (11)

- Feridas (folhas, humanos, pele, feridas, profilático, uso externo, lavagem) **0** (*Nulo*).
- Feridas (folhas, humanos, pele, feridas, profilático, uso externo, emplastro) **0** (*Nulo*).
- Feridas (folhas, humanos, pele, queimaduras, paliativo, uso externo, emplastro) **0** (*Nulo*).
- Pele / Tecidos subcutâneos (folhas, humanos, pele, calos, uso externo, emplastro) **0** (*Nulo*).

Usos ambientais (12)

- Ornamental (planta viva *ex situ*, sebe, terreno anexo à habitação) **3** (*Ocasional*).

Notas

Nome vernacular

Hera.

Tipo Biológico / Corologia

Fanerófito escandente / Espontâneo e cultivado em Portugal.

(11) Medicinal

As folhas de hera utilizavam-se nas lavagens de feridas externas ou queimaduras, sob a forma de infusão/decoção ou de emplastro. Neste último caso, escaldavam-se para se tornarem mais macias.

Quando se utilizavam as folhas para a extracção dos calos, maceravam-se durante dois dias em vinagre. Ao deitar, aplicavam-se sobre o calo e ligavam-se com um tecido de algodão ou linho.

Repetia-se esta operação as vezes necessárias até o calo poder ser retirado.

As folhas de hera utilizam-se frescas.

Quando utilizada externamente (lavagens), a planta é preparada sob a forma de infusão/decoção.

(12) Usos ambientais

A hera é plantada junto aos muros e sebes que delimitam as propriedades anexas às habitações.

Dose utilizada (medicina)

A planta já não se utiliza para fins medicinais.

Período de colheita

Actualmente, não se colhe.

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Penedo Gordo.

Helichrysum stoechas (L.) Moench (Asteraceae)

Usos

Medicinal (11)

- Dores (flores, humanos, estômago, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Dores (flores, humanos, intestinos, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Infecções / Infestações (flores, humanos, febre, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Infecções / Infestações (flores, humanos, sezões, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Infecções / Infestações (flores, humanos, vias respiratórias, infecções virais, gripe, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Pele / Tecidos subcutâneos (flores, humanos, pele, chagas, uso externo, lavagem) **3** (*Ocasional*).
- Pele / Tecidos subcutâneos (flores, humanos, pele, erupções, uso externo, lavagem) **3** (*Ocasional*).
- Sistema digestivo (flores, humanos, estômago, indigestão, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).

Usos ambientais (12)

- Ornamental (inflorescências, flores sempre-vivas) **1** (*Muito raro*).

Notas

Nome vernacular

Macela-real.

Tipo Biológico / Corologia

Caméfito / Espontâneo em Portugal.

(11) Medicinal

As plantas colhem-se em plena floração, durante a Primavera, secam-se ao abrigo da luz solar directa e guardam-se em sacos ou latas para uso posterior.

A infusão/decoção, para uso interno, adoça-se com mel.

A pele com erupções causadas pelo sarampo ou com chagas lava-se com uma infusão/decoção de macela-real. O sarampo trata-se mais facilmente caso se vista roupa de cor vermelha.

Quando utilizada externamente (lavagens), a planta é preparada sob a forma de infusão/decoção.

(12) Usos ambientais

A planta seca utiliza-se para a manufactura de pequenos arranjos florais.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 20g/litro.

Período de colheita

Primavera.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Hordeum vulgare L. (Poaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Sementes (albúmen sólido, cereal, papas, alimento ocasional) **1** (*Muito raro*).
- Sementes (albúmen sólido, cereal, bebidas não-alcoólicas, alimento ocasional) **5** (*Muito frequente*).

Matérias-primas (6)

- Outros materiais (fruto, engodo) **4** (*Frequente*).

Medicinal (11)

- Dores (semente, albúmen sólido, humanos, costas, anódino, uso externo, emplastro) **0** (*Nulo*).
- Gravidez, Parto, Doenças puerperais (semente, albúmen sólido, humanos, galactagogo, uso interno, ingestão oral) **0** (*Nulo*).
- Sintomas específicos (semente, albúmen sólido, humanos, fadiga, antídoto, uso interno, ingestão oral, poção) **1** (*Muito raro*).
- Sistema circulatório (semente, albúmen sólido, humanos, veias, hemorróidas, paliativo, uso interno, ingestão oral) **0** (*Nulo*).
- Sistema digestivo (semente, albúmen sólido, humanos, intestinos, obstipação, paliativo, uso interno, ingestão oral) **1** (*Muito raro*).
- Sistema digestivo (semente, albúmen sólido, humanos, intestinos, diarreia, paliativo, uso interno, ingestão oral) **1** (*Muito raro*).

Notas

Nome vernacular

Cevada-branca / Cevada.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Originário do Sudoeste da Ásia, cultivado em Portugal.

(1) Alimento humano

A cevada torrada e moída era utilizada como bebida. Embora o consumo continue actual, a cevada torrada e moída é agora obtida através do comércio tradicional.

(6) Matérias-primas

Os frutos de cevada são frequentemente utilizados como engodo para atrair os ratos às ratoeiras. No passado, também se utilizavam as cariopses de cevada para atrair aves de pequenas dimensões às armadilhas. A captura de aves, embora fosse ilegal, era muito popular e estes animais constituíam um recurso alimentar muito procurado pelas populações locais.

(11) Medicinal

Os emplastos de cevada eram utilizados no tratamento das dores musculares que surgiam nas costas. A farinha de cevada era cozida e aplicava-se na zona que se pretendia tratar; após a aplicação cobria-se com um pano de lã.

As mães que se encontravam a amamentar crianças deviam consumir papas de cevada pois teriam mais e melhor leite.

A cevada torrada, sob a forma de bebida, pode ser utilizada para regularizar o trânsito intestinal (3 chávenas por dia) e também para auxiliar o tratamento das hemorróidas.

As papas de cevada são consumidas como fortificante, nos estados de fraqueza geral não atribuível a causas orgânicas específicas. As papas de cevada também podem ser utilizadas para *prender* [sic] a diarreia.

Dose utilizada (medicina)

Variável, depende do utilizador.

Período de colheita

Verão.

Valor social

Alto.

Tipo de produção

Cultivada (agricultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Hypericum perforatum L. (Clusiaceae)

Usos

Medicinal (11)

- Dores (parte aérea, humanos, estômago, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Dores (parte aérea, humanos, fígado, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Feridas (parte aérea, humanos, pele, feridas, profilático, uso externo, lavagem) **3** (*Ocasional*).
- Sistema digestivo (parte aérea, humanos, estômago, estomáquico, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Sistema digestivo (parte aérea, humanos, fígado, hepatoprotector, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).

Notas

Nome vernacular

Erva-de-São-João.

Tipo Biológico / Corologia

Hemicriptófito / Espontâneo em Portugal.

(11) Medicinal

As plantas são colhidas em plena floração; secam-se à sombra e guardam-se em sacos ou latas para uso posterior.

Quando utilizada externamente, a planta é preparada sob a forma de infusão/decoção.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 30g/litro.

Período de colheita

Primavera.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Hypericum tomentosum L. (Clusiaceae)

Usos**Medicinal (11)**

- Dores (parte aérea, humanos, estômago, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Dores (parte aérea, humanos, fígado, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Feridas (parte aérea, humanos, pele, feridas, profilático, uso externo, lavagem) **3** (*Ocasional*).
- Sistema digestivo (parte aérea, caprinos, estômago, indigestão, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **1** (*Muito raro*).
- Sistema digestivo (parte aérea, humanos, estômago, estomáquico, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Sistema digestivo (parte aérea, humanos, estômago, indigestão, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Sistema digestivo (parte aérea, humanos, fígado, hepatoprotector, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Sistema digestivo (parte aérea, ovinos, estômago, indigestão, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **1** (*Muito raro*).
- Sistema circulatório (parte aérea, humanos, veias varicosas, paliativo, uso externo, banhos) **2** (*Raro*).

Notas

Nome vernacular

Calafito.

Tipo Biológico / Corologia

Hemicriptófito / Espontâneo em Portugal.

(11) Medicinal

O calafito utiliza-se para combater doenças do foro digestivo, em especial, as relativas ao fígado. Os pastores utilizam uma infusão/decoção de calafito para tratar os problemas digestivos das ovelhas e das cabras.

Quando utilizada externamente, a planta é preparada sob a forma de infusão/decoção.

A infusão/decoção de calafito é utilizada para banhos que suavizam as dores e diminuem os inchaços que surgem na sequência da existência de veias varicosas.

As plantas são colhidas em plena floração; secam-se à sombra e guardam-se em sacos ou latas para uso posterior.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 30g/litro.

Período de colheita

Primavera.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Hypochaeris radicata L. (Asteraceae)

Usos

Alimento animal (3)

- Parte aérea (caule com folhas, aves, galinhas, Primavera / Verão) **2** (*Raro*).
- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, coelhos, Primavera / Verão) **2** (*Raro*).

Notas

Nome vernacular

Leituga.

Tipo Biológico / Corologia

Hemicriptófito arrosetado / Espontâneo em Portugal.

Período de colheita

Primavera / Verão.

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Baleizão.

Ipomoea batatas (L.) Lam. (Convolvulaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- “Raízes” (raiz, alimentos amiláceos, doces, alimento ocasional) **3** (*Ocasional*).
- “Raízes” (raiz, alimentos amiláceos, outras preparações, alimento ocasional) **4** (*Frequente*).

Alimento animal (3)

- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, bovinos, Verão / Outono) **2** (*Raro*).
- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, caprinos, Verão / Outono) **2** (*Raro*).
- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, muares, Verão / Outono) **0** (*Nulo*).
- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, ovinos, Verão / Outono) **2** (*Raro*).
- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, suínos, Verão / Outono) **2** (*Raro*).

Notas

Nome vernacular

Batata-doce.

Tipo Biológico / Corologia

Geófito / Originário da América Tropical, cultivado em Portugal.

(1) Alimento humano

A batata doce é, ocasionalmente, utilizada na preparação de bolos, contudo, o modo mais frequente de a consumir é cozida ou assada. No passado, a batata-doce era assada no forno de cozer o pão, em geral, no fim do processo de cozedura.

A batata-doce assada era guardada durante alguns dias para que da mesma *brotasse mel* [sic], tornando-a mais doce.

Tradicionalmente, também se fritavam rodelas de batata-doce.

(3) Alimento animal

Os caules e as folhas de batata-doce podem ser utilizados na alimentação animal, mas apenas depois de secos (ao sol), pois em verde provocam problemas digestivos aos animais.

Período de colheita

Verão / Outono.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Juglans regia L. (Juglandaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Sementes (semente, cru, alimento ocasional) **5** (*Muito frequente*).

Aditivo alimentar (2)

- Infrutescências (frutos inteiros imaturos, planta aromática, licor) **2** (*Raro*).

Matérias-primas (6)

- Madeira (caule, tronco, mobílias) **1** (*Muito raro*).

Medicinal (11)

- Dores (folhas, humanos, faringe, anódino, uso externo, gargarejo) **2** (*Raro*).
- Pele / Tecidos subcutâneos (folhas, humanos, cabelo, alopecia, uso externo, lavagem) **0** (*Nulo*).
- Sistema digestivo (folhas, humanos, fígado, hepatoprotector, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **0** (*Nulo*).

- Sistema digestivo (folhas, humanos, intestinos, diarreia, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **0** (*Nulo*).
- Sistema digestivo (semente, humanos, intestinos, obstipação, paliativo, uso interno, ingestão oral) **3** (*Ocasional*).

Notas

Nome vernacular

Nogueira.

Tipo Biológico / Corologia

Mesofanerófito / Originário do Sudeste da Europa e Ásia Ocidental e Central, cultivado em Portugal.

(2) Aditivo alimentar

O fruto inteiro imaturo esmagado é colocado em vinho tinto durante, aproximadamente, duas semanas. Findo este período, procede-se à coagem e obtém-se uma bebida aromatizada.

(6) Matérias-primas

A madeira de noqueira era muito apreciada pelos marceneiros e carpinteiros para a manufactura de pequenos móveis.

(11) Medicinal

As folhas são colhidas durante a Primavera, secam-se à sombra e guardam-se em sacos ou latas para uso posterior.

As sementes de noqueira misturadas com mel são consumidas para combater a obstipação e diminuir as *dores tortas* [sic] causadas pela flatulência.

Quando utilizada externamente, a planta é preparada sob a forma de infusão/decoção.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 30g/litro (folhas).

Período de colheita

Primavera e Verão (folhas) / Outono (frutos).

Valor social

Alto.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Juncus conglomeratus L. (Juncaceae)

Usos**Matérias-primas (6)**

- Fibras (caule sem folhas, cordas) **2** (*Raro*).
- Fibras (caule sem folhas, esteiras) **0** (*Nulo*).
- Fibras (caule sem folhas, soalho) **0** (*Nulo*).
- Fibras (caule sem folhas, telhados) **0** (*Nulo*).

Usos sociais (8)

- Usos “religiosos” (caule sem folhas, rituais) **1** (*Muito raro*).

Notas**Nome vernacular**

Junco.

Tipo Biológico / Corologia

Hemicriptófito semi-arrosetado / Espontâneo em Portugal.

(6) Matérias-primas

Os juncos utilizavam-se para forrar o soalhos das casas, que eram de chão térreo; construir os telhados das habitações temporárias ou das instalações para os animais; manufacturar esteiras de uso doméstico.

No presente, são utilizados para atar os feixes de plantas que se trazem dos campos.

(8) Usos sociais

Os juncos são um dos materiais utilizados para enfeitar os mastros construídos nas festividades dos Santos Populares, em Junho.

Período de colheita

Actualmente, não se colhem na região.

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Juncus effusus L. (Juncaceae)

Usos

Matérias-primas (6)

- Fibras (caule sem folhas, cordas) **2** (*Raro*).
- Fibras (caule sem folhas, esteiras) **0** (*Nulo*).
- Fibras (caule sem folhas, soalho) **0** (*Nulo*).
- Fibras (caule sem folhas, telhados) **0** (*Nulo*).

Usos sociais (8)

- Usos “religiosos” (caule sem folhas, rituais) **1** (*Muito raro*).

Notas

Nome vernacular

Junco.

Tipo Biológico / Corologia

Hemicriptófito semi-arrosetado / Espontâneo em Portugal.

(6) Matérias-primas

Os juncos utilizavam-se para forrar o soalhos das casas, que eram de chão térreo; construir os telhados das habitações temporárias ou das instalações para os animais; manufacturar esteiras de uso doméstico.

No presente, são utilizados para atar os feixes de plantas que se trazem dos campos.

(8) Usos sociais

Os juncos são um dos materiais utilizados para enfeitar os mastros construídos nas festividades dos Santos Populares, em Junho.

Período de colheita

Actualmente, não se colhem na região.

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

***Lactuca sativa* L. (Asteraceae)**

Usos**Alimento humano (1)**

- Folhas (folhas, vegetal, cru, alimento ocasional) **5** (*Muito frequente*).

Alimento para invertebrados (5)

- (Grilos, folhas) **3** (*Ocasional*).

Medicinal (11)

- Sistema sensorial (folhas, humanos, olhos, profilático, uso externo, colírio) **0** (*Nulo*).

Notas

Nome vernacular

Alface.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito ou Hemicriptófito bienal / Originário, provavelmente, do Egipto, cultivado em Portugal.

(1) Alimento humano

As alfaces consomem-se em saladas durante a Primavera / Verão.

(5) Alimento para invertebrados

As alfaces são utilizadas para alimentar os grilos que se mantêm, durante o Verão, aprisionados em gaiolas.

(11) Medicinal

O colírio era preparado fervendo algumas folhas de alface com um litro de água, durante alguns minutos. Em seguida, utilizava-se a água morna para lavar os olhos.

Dose utilizada (medicina)

Utilizavam-se duas ou três folhas para cerca de um litro de água.

Período de colheita

Primavera / Verão.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Lagenaria siceraria (Molina) Standl. (Cucurbitaceae)

Usos

Matérias-primas (6)

- Outros materiais (fruto, recipientes) **1** (*Muito raro*).
- Outros materiais (fruto, objectos decorativos) **1** (*Muito raro*).

Notas

Nome vernacular

Cabaça.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Originário das regiões paleotropicals, cultivado em Portugal.

(6) Matérias-primas

As cabaças são seccionadas superiormente para se retirarem as sementes. O orifício produzido por esta operação permite a entrada e retenção de líquidos; será vedado com uma rolha de cortiça, constituindo, assim, um recipiente.

As cabaças são utilizadas como objectos decorativos, sendo, por vezes, pintadas com motivos tradicionais e envernizadas (Figura X - Anexo 2).

Período de colheita

Verão.

Valor social

Baixo.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Lathyrus sativus L. (Fabaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Sementes (semente inteira, leguminosas, prato principal, períodos de fome) **0** (*Nulo*).

Alimento animal (3)

- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, suínos, Verão) **0** (*Nulo*).
- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, muares, Verão) **0** (*Nulo*).
- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, ovinos, Verão) **0** (*Nulo*).
- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, caprinos, Verão) **0** (*Nulo*).

Notas

Nome vernacular

Chícharos.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Origem desconhecida, cultivado em Portugal.

(1) Alimento humano

Os chícharos eram consumidos durante os períodos de escassez alimentar.

(3) Alimento animal

A parte área seca remanescente da colheita dos chícharos (caules e folhas) era utilizada como alimento animal para o gado mular, suínos, ovinos e caprinos.

Período de colheita

Actualmente, não se colhe.

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

Actualmente, não se cultiva.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Laurus nobilis L. (Lauraceae)

Usos**Aditivo alimentar (2)**

- Folhas (folhas jovens, condimento, carne) **5** (*Muito frequente*).
- Folhas (folhas jovens, condimento, peixe) **5** (*Muito frequente*).

Matérias-primas (6)

- Madeira (caule sem folhas, ramos, bengalas/cajados) **1** (*Muito raro*).

Usos Sociais (8)

- Usos “religiosos” (planta *ex situ*, magia) **1** (*Muito raro*).

Medicinal (11)

- Doenças metabólicas (fruto, humanos, metabolismo da purina e pirimidina, gota, paliativo, uso externo, linimento) **2** (*Raro*).
- Doenças metabólicas (fruto, humanos, metabolismo da purina e pirimidina, gota, paliativo, uso externo, emplastro) **2** (*Raro*).
- Envenenamento (folhas, humanos, picada de abelha, paliativo, linimento) **2** (*Raro*).
- Envenenamento (fruto, humanos, picada de insectos, paliativo, linimento) **2** (*Raro*).
- Sistema muscular/esquelético (fruto, humanos, sistema muscular, reumatismo, paliativo, uso externo, linimento) **2** (*Raro*).

- Sistema muscular/esquelético (fruto, humanos, sistema muscular, reumatismo, paliativo, uso externo, emplastro) **2** (*Raro*).

Usos ambientais (12)

- Ornamental (planta viva *ex situ*, quintal/horta) **3** (*Ocasional*).

Notas

Nome vernacular

Loureiro.

Tipo Biológico / Corologia

Microfanerófito ou Mesofanerófito / Espontaneidade incerta, provavelmente espontâneo em Portugal.

(2) Aditivo alimentar

As folhas podem ser colhidas durante todo o ano, embora seja mais comum a colheita efectuar-se durante o Verão. Secam-se ao abrigo da luz solar directa e conservam-se em sacos ou expostas ao ar, para uso posterior.

As folhas de louro utilizam-se para temperar pratos de carne, peixe e azeitonas.

O louro também se utiliza como ingrediente na manufactura dos enchidos tradicionais: linguça (chouriço) e chouriços (morcelas de sangue).

(6) Matérias-primas

Os caules de loureiro eram utilizados para manufacturar varapaus que, no passado, serviam como armas de defesa pessoal.

(8) Usos Sociais

Acredita-se que a morte de um loureiro é um mau presságio para os proprietários da árvore.

(11) Medicinal

Os frutos de loureiros esmagados utilizam-se como linimento ou emplastro para reduzir as dores causadas pelo reumatismo e pela gota.

O prurido causado pelas picadas de insectos pode também ser aliviado com a fricção de frutos ou folhas de loureiro esmagadas.

Dose utilizada (medicina)

As folhas ou frutos necessários para tratar a área afectada.

Período de colheita

Verão.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

***Lavandula angustifolia* Mill. (Lamiaceae)**

Usos**Matérias-primas (6)**

- Óleos essenciais (caule com folhas, perfume ambiental) **3** (*Ocasional*).
- Óleos essenciais (caule com folhas, perfumes) **3** (*Ocasional*).
- Óleos essenciais (flores, perfumes) **3** (*Ocasional*).

Usos Sociais (8)

- Usos “religiosos” (flores, magia) **1** (*Muito raro*).

Veneno para não vertebrados (10)

- Artrópodes (caule com folhas, insectos, repelente, controlo de insectos domésticos) **2** (*Raro*).
- Artrópodes (flores, insectos, repelente, controlo de insectos domésticos) **2** (*Raro*).

Usos ambientais (12)

- Ornamental (planta viva *ex situ*, quintal/horta) **2** (*Raro*).

Notas

Nome vernacular

Alfazema.

Tipo Biológico / Corologia

Nanofanerófito / Originário do Sudeste e Sul da Europa Mediterrânica, cultivado em Portugal.

(6) Matérias-primas

As plantas colhem-se durante a Primavera / Verão, pela manhã, quando se encontram em plena floração. Secam-se ao abrigo da luz solar directa e guardam-se para uso posterior.

Utilizam-se as plantas secas, dentro de pequenas bolsas de tecido ou enrolam-se em papel, para aromatizar o conteúdo das gavetas.

Para aromatizar a roupa, adiciona-se a parte aérea das plantas à água da última lavagem.

As partes aéreas das plantas são utilizadas para aromatizar a água dos banhos.

Os caules com folhas queimam-se nas lareiras para mascarar os maus odores das habitações ou para as perfumar.

(8) Usos sociais

Os pequenos ramos de alfazema colocados nas gavetas, malas e bolsas atraem a sorte.

(10) Veneno para não vertebrados

As inflorescências de alfazema e, com menos frequência, os caules com folhas, podem utilizar-se como repelente de insectos.

(12) Usos ambientais

As plantas são cultivadas em vasos ou no terreno próximo das habitações (quintal/horta).

Período de colheita

Primavera / Verão.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Lavandula dentata L. (Lamiaceae)

Usos**Matérias-primas (6)**

- Óleos essenciais (caule com folhas, perfume ambiental) **3** (*Ocasional*).
- Óleos essenciais (caule com folhas, perfumes) **3** (*Ocasional*).
- Óleos essenciais (flores, perfumes) **3** (*Ocasional*).

Usos Sociais (8)

- Usos “religiosos” (flores, magia) **1** (*Muito raro*).

Veneno para não vertebrados (10)

- Artrópodes (caule com folhas, insectos, repelente, controlo de insectos domésticos) **2** (*Raro*).
- Artrópodes (flores, insectos, repelente, controlo de insectos domésticos) **2** (*Raro*).

Usos ambientais (12)

- Ornamental (planta viva *ex situ*, quintal/horta) **2** (*Raro*).

Notas**Nome vernacular**

Alfazema.

Tipo Biológico / Corologia

Caméfito lenhoso / Originário do Sudeste e Sul da Europa Mediterrânica, cultivado em Portugal.

(6) Matérias-primas

As plantas colhem-se durante a Primavera / Verão, pela manhã, quando se encontram em plena floração. Secam-se ao abrigo da luz solar directa e guardam-se para uso posterior.

Utilizam-se as plantas secas, dentro de pequenas bolsas de tecido ou enrolam-se em papel, para aromatizar o conteúdo das gavetas.

Para aromatizar a roupa, adiciona-se a parte aérea das plantas à água da última lavagem.

As partes aéreas das plantas são utilizadas para aromatizar a água dos banhos.

Os caules com folhas queimam-se nas lareiras para mascarar os maus odores das habitações ou para as perfumar.

(8) Usos sociais

Os pequenos ramos de alfazema colocados nas gavetas, malas e bolsas atraem a sorte.

(10) Veneno para não vertebrados

As inflorescências de alfazema e, com menos frequência, os caules com folhas, podem utilizar-se como repelente de insectos.

(12) Usos ambientais

As plantas são cultivadas em vasos ou no terreno próximo das habitações (quintal/horta).

Período de colheita

Primavera / Verão.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Lavandula luisieri (Rozeira) Rivas Mart. (Lamiaceae)

Usos

Aditivo alimentar (2)

- Caules (caule com folhas, planta aromática, carne) **3** (*Ocasional*).

Planta melífera (4)

- Néctar das flores **3** (*Ocasional*).

Matérias-primas (6)

- Óleos essenciais (caule com folhas, perfume ambiental) **3** (*Ocasional*).
- Óleos essenciais (caule com folhas, perfumes) **3** (*Ocasional*).
- Óleos essenciais (flores, perfumes) **3** (*Ocasional*).
- Outros materiais (caule sem folhas, artefactos, vassouras) **0** (*Nulo*).

Combustível (7)

- Mistura de combustíveis (caule com folhas, incendiário, valor calorífico baixo) **3** (*Ocasional*).

Usos sociais (8)

- Usos “religiosos” (caule com folhas, rituais) **3** (*Ocasional*).
- Usos “religiosos” (flores, rituais) **3** (*Ocasional*).

Medicinal (11)

- Feridas (flores, humanos, pele, feridas, profilático, uso externo, lavagem) **2** (*Raro*).
- Sistema respiratório (flores, humanos, brônquios, asma, bronco-dilatador, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **1** (*Muito raro*).
- Sistema respiratório (flores, humanos, brônquios, tosse, expectorante, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **1** (*Muito raro*).

Notas

Nome vernacular

Rosmaninho.

Tipo Biológico / Corologia

Caméfito lenhoso / Espontâneo em Portugal.

(2) Aditivo alimentar

O rosmaninho é utilizado em algumas preparações culinárias, em especial quando se cozinha coelho manso, pois confere-lhe propriedades organolépticas semelhantes às do coelho bravo.

(6) Matérias-primas

Para aromatizar a roupa, adiciona-se a parte aérea das plantas à água da última lavagem.

As partes aéreas das plantas são utilizadas para aromatizar a água dos banhos.

Os caules com folhas queimam-se nas lareiras para mascarar os maus odores das habitações ou para as perfumar.

Os caules mais lenificados de rosmaninho eram, ocasionalmente, utilizados para manufacturar vassouras, com as quais se varriam as superfícies exteriores das habitações.

(7) Combustível

O rosmaninho é utilizado como combustível na lareiras tradicionais, para iniciar a combustão.

(8) Usos sociais

O rosmaninho utiliza-se para enfeitar o tradicional Mastro do São João, erigido durante as festas de Junho, assim como para decorar as igrejas.

Um ditado popular comum diz-nos que:

*Quem ao pé do rosmaninho passou e não o cheirou,
da morte de Cristo não se lembrou.*

Os caules com folhas são utilizados durante a missa do domingo anterior à Páscoa (Domingo de Ramos) em conjunto com o alecrim e a oliveira.

(11) Medicinal

As plantas colhem-se durante a Primavera / Verão, pela manhã, quando se encontram em plena floração. Secam-se ao abrigo da luz solar directa e guardam-se em frascos ou latas para uso posterior.

As lavagens (banhos externos) são feitas com a infusão/decoção da parte aérea da planta.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 20g/litro.

Período de colheita

Primavera / Verão.

Valor social

Alto.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Lavatera cretica L. (Malvaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Parte aérea (caule com folhas, vegetal, leguminosas, períodos de fome) **0** (*Nulo*).

Alimento animal (3)

- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, coelhos, Primavera) **3** (*Ocasional*).

Matérias-primas (6)

- Outros materiais (fruto, colares) **0** (*Nulo*).

Medicinal (11)

- Dores (raiz, humanos, dentes, anódino, uso externo, lavagem) **0** (*Nulo*).
- Envenenamento (folhas, humanos, picada de abelha, paliativo, linimento) **2** (*Raro*).
- Envenenamento (folhas, humanos, picada de insectos, paliativo, linimento) **2** (*Raro*).
- Feridas (folhas, gado bovino, pele, feridas, profilático, uso externo, lavagem) **0** (*Nulo*).

- Feridas (folhas, gado caprino, pele, feridas, profilático, uso externo, lavagem) **0** (*Nulo*).
- Feridas (folhas, gado equino, pele, feridas, profilático, uso externo, lavagem) **0** (*Nulo*).
- Feridas (folhas, humanos, pele, feridas, profilático, uso externo, lavagem) **2** (*Raro*).
- Inflamações (folhas, humanos, pele, profilático, uso externo, lavagem) **3** (*Ocasional*).
- Sistema circulatório (folhas, humanos, veias, hemorróidas, paliativo, uso externo, banhos) **2** (*Raro*).
- Sistema digestivo (folhas, humanos, boca, profilático, uso externo, lavagem) **2** (*Raro*).
- Sistema digestivo (folhas, humanos, intestinos, obstipação, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **2** (*Raro*).
- Sistema digestivo (folhas, humanos, intestinos, obstipação, paliativo, uso interno, enema) **2** (*Raro*).
- Sistema digestivo (raiz, humanos, primeiros dentes, uso interno, tablete) **0** (*Nulo*).
- Sistema genito-urinário (folhas, humanos, mucosa vaginal, profilático, uso interno, irrigação) **3** (*Ocasional*).
- Sistema sensorial (folhas, humanos, olhos, profilático, uso externo, colírio) **2** (*Raro*).

Notas

Nome vernacular

Malva-bastarda.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Espontâneo em Portugal.

(1) Alimento humano

No passado, as famílias mais desfavorecidas consumiam as folhas e os caules tenros de malva-bastarda cozidos para acompanhar refeições de leguminosas.

(6) Matérias-primas

As crianças manufacturavam colares efémeros com os frutos imaturos das malvas. Ocasionalmente, os frutos que integravam esses mesmos colares eram consumidos pelas crianças que os construía.

(11) Medicinal

A infusão/decoção de malvas era usada pelos ferreiros e pelos pastores para lavar as feridas que os animais apresentavam nos membros.

A infusão/decoção de malva-bastarda também se utiliza em enemas, lavagens, banhos, irrigações e colírios.

A lavagem da boca é feita com bochechos (colutório).

No passado, as raízes de malva-bastarda eram dadas aos bebês, quando apareciam os primeiros dentes, para que as mascassem. Para além de funcionarem como um anódino ligeiro, as raízes favoreciam o desgaste da gengiva necessário à irrupção dos dentes.

As folhas frescas de malva-bastarda são utilizadas para friccionar a pele, após as picadas dolorosas das abelhas ou de outros insectos.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 40g/litro (folhas frescas).

Período de colheita

Primavera / Verão.

Valor social

Baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Lilium candidum L. (Liliaceae)

Usos

Usos sociais (8)

- Usos “religiosos” (inflorescências, religião) **1** (*Muito raro*).

Usos ambientais (12)

- Ornamental (planta viva *ex situ*, quintal/horta) **2** (*Raro*).

Notas

Nome vernacular

Açucena / Cajado-de-São-José.

Tipo Biológico / Corologia

Geófito bolboso / Originário do Oeste da Ásia e Sudeste da Europa, cultivado em Portugal.

(8) Usos sociais

No passado, durante o mês de Maio, as açucenas eram, frequentemente, colocadas nos altares das capelas e igrejas locais.

(12) Usos ambientais

No presente, as açucenas ainda se plantam, mas com uma frequência muito baixa.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Boavista / Baleizão.

Linum usitatissimum L. (Linaceae)

Usos

Matérias-primas (6)

- Fibras (fibras para tecer, caule, roupa) **0** (*Nulo*).
- Fibras (fibras para tecer, caule, mantas) **0** (*Nulo*).

Medicinal (11)

- Sistema respiratório (semente, humanos, brônquios, tosse, expectorante, uso externo, emplastro) **0** (*Nulo*).
- Dores (semente, humanos, músculos, anódino, uso externo, linimento) **0** (*Nulo*).

Notas

Nome vernacular

Linho (a planta) / Linhaça (as sementes).

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Espécie provavelmente derivada de *Linum bienne* Mill., cultivado em Portugal.

(6) Matérias-primas

No passado, cultivou-se linho em algumas regiões do concelho de Beja, nomeadamente, na Salvada. As fibras, depois de processadas, eram utilizadas no fabrico de roupa e mantas.

(11) Medicinal

As sementes de linho eram trituradas no almofariz, misturadas com água quente e colocadas sobre a pele.

Dose utilizada (medicina)

A planta já não se utiliza para fins medicinais.

Período de colheita

Actualmente, não se colhe.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Actualmente, não se cultiva.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Luffa aegyptiaca Mill. (Cucurbitaceae)

Usos

Matérias-primas (6)

- Outros materiais (fruto, abrasivos) **0** (*Nulo*).

Notas

Nome vernacular

Esfregão.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Originário da Ásia, cultivado em Portugal.

(6) Matérias-primas

O *esfregão* era utilizado para a lavagem da louça e também nos cuidados de higiene pessoal.

Período de colheita

Actualmente, não se colhe.

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

Actualmente, não se cultiva.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Boavista.

Lupinus albus L. (Fabaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Sementes (semente inteira, leguminosas, outras preparações, aperitivo) **5** (*Muito frequente*).

Alimento animal (3)

- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, suínos, Outono / Inverno) **2** (*Raro*).
- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, ovinos, Outono / Inverno) **2** (*Raro*).
- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, caprinos, Outono / Inverno) **2** (*Raro*).
- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, muares, Outono / Inverno) **0** (*Nulo*).

Medicinal (11)

- Sistema endócrino (semente inteira, humanos, diabetes *mellitus*, paliativo, uso interno, ingestão oral) **3** (*Ocasional*).

Usos ambientais (12)

- Melhoramento de solos (fixador de azoto, planta viva *in situ*, solos degradados) **3** (*Ocasional*).
- Melhoramento de solos (aumento da fertilidade, planta viva *in situ*, solos degradados) **3** (*Ocasional*).

Notas

Nome vernacular

Tremoceiro.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Originário do Sudeste da Europa, Síria Ocidental e Egipto, cultivado em Portugal.

(1) Alimento humano

As sementes de tremoceiro consomem-se cozidas, como aperitivo.

(3) Alimento animal

Os tremoceiros eram transportados para as eiras onde se debulhavam. As estruturas aéreas, exceptuando as sementes, utilizam-se para alimentar os suínos e, no passado, também eram fornecidas aos muares. Embora ainda se mantenha, esta prática é, actualmente, rara.

(11) Medicinal

Para o controlo da diabetes, fervem-se algumas sementes secas e consome-se a água da fervura. Como alternativa, coloca-se uma semente seca em água durante a noite e, na manhã seguinte, ingere-se a semente e a água, em jejum.

(12) Usos ambientais

Os tremoceiros são plantas muito fáceis de semear, pois podem ser semeados mesmo em restolho de trigo.

Os tremoceiro são utilizados para melhorar os solos, enriquecendo-os com compostos azotados provenientes da acção fixadora das bactérias existentes nos seus nódulos radiculares.

Dose utilizada (medicina)

Uma a cinco sementes (infusão/decoção).

Período de colheita

Verão.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (agricultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Lupinus luteus L. (Fabaceae)

Usos

Alimento animal (3)

- Estruturas férteis (semente, mamíferos, bovinos, todo o ano) **1** (*Muito raro*).
- Estruturas férteis (semente, mamíferos, caprinos, todo o ano) **1** (*Muito raro*).
- Estruturas férteis (semente, mamíferos, muares, todo o ano) **0** (*Nulo*).
- Estruturas férteis (semente, mamíferos, ovinos, todo o ano) **1** (*Muito raro*).
- Estruturas férteis (semente, mamíferos, suínos, todo o ano) **1** (*Muito raro*).
- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, bovinos, Verão / Outono) **1** (*Muito raro*).
- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, caprinos, Verão / Outono) **1** (*Muito raro*).
- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, muares, Verão / Outono) **0** (*Nulo*).
- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, ovinos, Verão / Outono) **1** (*Muito raro*).
- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, suínos, Verão / Outono) **1** (*Muito raro*).

Usos ambientais (12)

- Melhoramento de solos (fixador de azoto, planta viva *in situ*, solos degradados) **3** (*Ocasional*).
- Melhoramento de solos (aumento da fertilidade, planta viva *in situ*, solos degradados) **3** (*Ocasional*).

Notas

Nome vernacular

Tremocilha.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Espontâneo em Portugal.

(3) Alimento animal

As sementes de tremocilha eram utilizadas para alimentar o gado, contudo, não se podiam fornecer em excesso, pois podiam ser nocivas para os animais, que começavam a apresentar problemas digestivos.

Os animais comiam os caules e as folhas (ramas) e, posteriormente, as sementes secas.

(12) Usos ambientais

As tremocilhas são plantas muito fáceis de semear, pois podem ser semeadas em restolho de trigo.

As tremocilhas são utilizadas para melhorar os solos, enriquecendo-os com compostos azotados provenientes da acção fixadora das bactérias existentes nos seus nódulos radiculares.

As tremocilhas podem não chegar a ser colhidas, sendo a planta enterrada para aumentar a fertilidade dos solos.

Período de colheita

Verão (preferencialmente, com as primeiras águas que anunciam o fim do Verão).

Valor social

Baixo.

Tipo de produção

Cultivada (agricultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Lycopersicon esculentum Mill. (Solanaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Infrutescências (frutos maduros, cru, alimento regular) **4** (*Frequente*).
- Infrutescências (polpa do fruto, doces e geleias, alimento ocasional) **3** (*Ocasional*).
- Infrutescências (frutos maduros, pratos principais, sopas, alimento ocasional) **4** (*Frequente*).

Notas

Nome vernacular

Tomateiro.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Originário da América Central e América do Sul, cultivado em Portugal.

(1) Alimento humano

Os tomates são o ingrediente principal de um prato regional, muito difundido, que consiste numa sopa fria, em geral consumida nos meses de Verão, denominada gaspacho ou vinagrada. No passado, esta última designação era a mais comum, mas nos últimos anos é mais frequente gaspacho. A sopa é acompanhada com peixe frito (em geral, carapaus).

Período de colheita

Verão.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Malus domestica Borkh. (Rosaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Infrutescências (fruto, fruto de sobremesa, cru, alimento ocasional) **5** (*Muito frequente*).
- Infrutescências (polpa do fruto, fruto de sobremesa, doces e geleias, alimento ocasional) **3** (*Ocasional*).

Medicinal (11)

- Sistema digestivo (fruto, humanos, intestinos, diarreia, paliativo, uso interno, ingestão oral) **4**
(*Frequente*).

Notas

Nome vernacular

Macieira.

Tipo Biológico / Corologia

Microfanerófito / Origem incerta (provavelmente da Ásia Central ou Ocidental), cultivado em Portugal.

(1) Alimento humano

A maçã é o fruto mais consumido na região e, ocasionalmente, é utilizada para manufacturar compotas.

(11) Medicinal

As maçãs ajudam a *prender* [sic] as diarreias.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Malva hispanica L. (Malvaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Parte aérea (caule com folhas, vegetal, leguminosas, períodos de fome) **0** (*Nulo*).

Alimento animal (3)

- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, coelhos, Primavera) **3** (*Ocasional*).

Matérias-primas (6)

- Outros materiais (fruto, colares) **0** (*Nulo*).

Medicinal (11)

- Dores (raiz, humanos, dentes, anódino, uso externo, lavagem) **0** (*Nulo*).
- Envenenamento (folhas, humanos, picada de abelha, paliativo, linimento) **2** (*Raro*).
- Envenenamento (folhas, humanos, picada de insectos, paliativo, linimento) **2** (*Raro*).
- Feridas (folhas, gado bovino, pele, feridas, profilático, uso externo, lavagem) **0** (*Nulo*).
- Feridas (folhas, gado caprino, pele, feridas, profilático, uso externo, lavagem) **0** (*Nulo*).
- Feridas (folhas, gado equino, pele, feridas, profilático, uso externo, lavagem) **0** (*Nulo*).
- Feridas (folhas, humanos, pele, feridas, profilático, uso externo, lavagem) **2** (*Raro*).
- Inflamações (folhas, humanos, pele, profilático, uso externo, lavagem) **3** (*Ocasional*).
- Sistema circulatório (folhas, humanos, veias, hemorróidas, paliativo, uso externo, banhos) **2** (*Raro*).
- Sistema digestivo (folhas, humanos, boca, profilático, uso externo, lavagem) **2** (*Raro*).
- Sistema digestivo (folhas, humanos, intestinos, obstipação, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **2** (*Raro*).
- Sistema digestivo (folhas, humanos, intestinos, obstipação, paliativo, uso interno, enema) **2** (*Raro*).
- Sistema digestivo (raiz, humanos, primeiros dentes, uso externo) **0** (*Nulo*).
- Sistema genito-urinário (folhas, humanos, mucosa vaginal, profilático, uso interno, irrigação) **3** (*Ocasional*).

- Sistema sensorial (folhas, humanos, olhos, profilático, uso externo, colírio) 2 (*Raro*).

Notas

Nome vernacular

Malva.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Espontâneo em Portugal.

(1) Alimento humano

No passado, as famílias mais desfavorecidas consumiam as folhas e os caules tenros de malva cozidos para acompanhar refeições de leguminosas.

(6) Matérias-primas

As crianças manufacturavam colares efémeros com os frutos imaturos das malvas. Ocasionalmente, os frutos que integravam esses mesmos colares eram consumidos pelas crianças que os construía.

(11) Medicinal

A infusão/decoção de malvas era usada pelos ferreiros e pelos pastores para lavar as feridas que os animais apresentavam nos membros.

A infusão/decoção de malva também se utiliza em enemas, lavagens, banhos, irrigações e colírios.

A lavagem da boca é feita com bochechos (colutório).

No passado, as raízes de malva eram dadas aos bebés, quando apareciam os primeiros dentes, para que as mascassem. Para além de funcionarem como um anódino ligeiro, as raízes favoreciam o desgaste da gengiva necessário à irrupção dos dentes.

As folhas frescas de malva-bastarda são utilizadas para friccionar a pele, após as picadas dolorosas das abelhas ou de outros insectos.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 40g/litro (folhas frescas).

Período de colheita

Primavera / Verão.

Valor social

Baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Malva sylvestris L. (Malvaceae)

Usos**Alimento humano (1)**

- Parte aérea (caule com folhas, vegetal, leguminosas, períodos de fome) **0** (*Nulo*).

Alimento animal (3)

- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, coelhos, Primavera) **3** (*Ocasional*).

Matérias-primas (6)

- Outros materiais (fruto, colares) **0** (*Nulo*).

Medicinal (11)

- Dores (raiz, humanos, dentes, anódino, uso externo, lavagem) **0** (*Nulo*).
- Envenenamento (folhas, humanos, picada de abelha, paliativo, linimento) **2** (*Raro*).
- Envenenamento (folhas, humanos, picada de insectos, paliativo, linimento) **2** (*Raro*).
- Feridas (folhas, gado bovino, pele, feridas, profilático, uso externo, lavagem) **0** (*Nulo*).
- Feridas (folhas, gado caprino, pele, feridas, profilático, uso externo, lavagem) **0** (*Nulo*).
- Feridas (folhas, gado equino, pele, feridas, profilático, uso externo, lavagem) **0** (*Nulo*).
- Feridas (folhas, humanos, pele, feridas, profilático, uso externo, lavagem) **2** (*Raro*).
- Inflamações (folhas, humanos, pele, profilático, uso externo, lavagem) **3** (*Ocasional*).

- Sistema circulatório (folhas, humanos, veias, hemorróidas, paliativo, uso externo, banhos) **2** (*Raro*).
- Sistema digestivo (folhas, humanos, boca, profilático, uso externo, lavagem) **2** (*Raro*).
- Sistema digestivo (folhas, humanos, intestinos, obstipação, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **2** (*Raro*).
- Sistema digestivo (folhas, humanos, intestinos, obstipação, paliativo, uso interno, enema) **2** (*Raro*).
- Sistema digestivo (raiz, humanos, primeiros dentes, uso externo) **0** (*Nulo*).
- Sistema genito-urinário (folhas, humanos, mucosa vaginal, profilático, uso interno, irrigação) **3** (*Ocasional*).
- Sistema sensorial (folhas, humanos, olhos, profilático, uso externo, colírio) **2** (*Raro*).

Notas

Nome vernacular

Malva.

Tipo Biológico / Corologia

Hemicriptófito / Espontâneo em Portugal.

(1) Alimento humano

No passado, as famílias mais desfavorecidas consumiam as folhas e os caules tenros de malva cozidos para acompanhar refeições de leguminosas.

(6) Matérias-primas

As crianças manufacturavam colares efémeros com os frutos imaturos das malvas. Ocasionalmente, os frutos que integravam esses mesmos colares eram consumidos pelas crianças que os construía.

(11) Medicinal

A infusão/decoção de malvas era usada pelos ferreiros e pelos pastores para lavar as feridas que os animais apresentavam nos membros.

A infusão/decoção de malva também se utiliza em enemas, lavagens, banhos, irrigações e colírios.

A lavagem da boca é feita com bochechos (colutório).

No passado, as raízes de malva eram dadas aos bebés, quando apareciam os primeiros dentes, para que as mascassem. Para além de funcionarem como um anódino ligeiro, as raízes favoreciam o desgaste da gengiva necessário à irrupção dos dentes.

As folhas frescas de malva são utilizadas para friccionar a pele, após as picadas dolorosas das abelhas ou de outros insectos.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 40g/litro (folhas frescas).

Período de colheita

Primavera / Verão.

Valor social

Baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Melissa officinalis L. (Lamiaceae)

Usos

Medicinal (11)

- Doenças mentais (parte aérea, humanos, ansiedade, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **5** (*Muito frequente*).
- Doenças mentais (parte aérea, humanos, insónia, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **5** (*Muito frequente*).
- Doenças mentais (parte aérea, humanos, *stress*, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **5** (*Muito frequente*).

- Dores (parte aérea, humanos, cérebro, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **5** (*Muito frequente*).
- Dores (parte aérea, humanos, coração, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **5** (*Muito frequente*).
- Dores (parte aérea, humanos, estômago, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **5** (*Muito frequente*).
- Dores (parte aérea, humanos, intestinos, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **5** (*Muito frequente*).
- Dores (parte aérea, humanos, útero, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **5** (*Muito frequente*).
- Infecções / Infestações (parte aérea, humanos, vias respiratórias, infecções virais, gripe, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Sistema circulatório (parte aérea, humanos, batimento cardíaco, arritmias, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **5** (*Muito frequente*).
- Sistema digestivo (parte aérea, humanos, estômago, indigestão, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **5** (*Muito frequente*).

Usos ambientais (12)

- Ornamental (planta viva *ex situ*, terreno anexo à habitação) **4** (*Frequente*).

Notas

Nome vernacular

Erva-cidreira.

Tipo Biológico / Corologia

Proto-hemicriptófito / Origem mediterrânica incerta, cultivada em Portugal.

(11) Medicinal

As folhas colhem-se durante a Primavera / Verão, secam-se ao abrigo da luz solar directa e guardam-se em sacos ou latas, para uso posterior.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 20g/litro.

Período de colheita

Primavera / Verão.

Valor social

Alto.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Mentha cervina L. (Lamiaceae)

Usos**Aditivo alimentar (2)**

- Caules (caule com folhas, condimento, peixe) **3** (*Ocasional*).

Medicinal (11)

- Infecções / Infestações (caule com folhas, humanos, febre, membros, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **2** (*Raro*).
- Infecções / Infestações (caule com folhas, humanos, vias respiratórias, infecções virais, gripe, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **2** (*Raro*).
- Sistema respiratório (caule com folhas, humanos, brônquios, tosse, expectorante, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **2** (*Raro*).
- Sistema respiratório (caule com folhas, humanos, vias respiratórias, constipação, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **2** (*Raro*).

Notas**Nome vernacular**

Hortelã-da-ribeira.

Tipo Biológico / Corologia

Proto-hemicriptófito / Espontâneo em Portugal.

(2) Aditivo alimentar

A hortelã-da-ribeira utiliza-se para aromatizar alguns pratos regionais (açordas) e outros (caldeiradas, pratos de peixe).

(11) Medicinal

Os caules com folhas (também com as sumidades floridas) colhem-se pela manhã e secam-se ao abrigo da luz solar directa, guardam-se para uso posterior.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 20g/litro (planta seca).

Período de colheita

Primavera / Verão.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

***Mentha pulegium* L. (Lamiaceae)**

Usos**Aditivo alimentar (2)**

- Caules (caule com folhas, condimento, outros alimentos) **3** (*Ocasional*).
- Caules (caule com folhas, condimento, peixe) **4** (*Frequente*).
- Caules (caule com folhas, planta aromática, licor) **3** (*Ocasional*).

Usos sociais (8)

- Usos “religiosos” (caule com folhas, rituais) **2** (*Raro*).

Veneno para não vertebrados (10)

- Artrópodes (caule com folhas, insectos, repelente, controlo de parasitas) **3** (*Ocasional*).

Medicinal (11)

- Doenças metabólicas (caule com folhas, humanos, metabolismo lipídico, hipercolesterolemia, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **2** (*Raro*).
- Dores (caule com folhas, humanos, músculos, anódino, uso externo, linimento) **2** (*Raro*).
- Dores (caule com folhas, humanos, faringe, anódino, uso externo, gargarejo) **2** (*Raro*).
- Infecções / Infestações (caule com folhas, humanos, vias respiratórias, infecções virais, gripe, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **4** (*Frequente*).
- Sistema circulatório (caule com folhas, humanos, pressão arterial, hipertensão, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **2** (*Raro*).
- Sistema respiratório (caule com folhas, humanos, brônquios, asma, bronco-dilatador, paliativo, uso interno, ingestão oral, xarope) **3** (*Ocasional*).
- Sistema respiratório (caule com folhas, humanos, brônquios, asma, bronco-dilatador, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Sistema respiratório (caule com folhas, humanos, brônquios, tosse, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **4** (*Frequente*).
- Sistema respiratório (caule com folhas, humanos, vias respiratórias, constipação, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **4** (*Frequente*).

Notas

Nome vernacular

Poejo.

Tipo Biológico / Corologia

Proto-hemicriptófito / Espontâneo em Portugal.

(2) Aditivo alimentar

Quando se adiciona à comida, faz-se, preferencialmente, sob a forma fresca, contudo, se a planta fresca não estiver disponível, utiliza-se o poejo seco.

O prato tradicional ao qual se adiciona o poejo é a açorda alentejana.

Os licores de poejo são fabricados artesanalmente, utilizando-se como ingredientes: aguardente, açúcar e poejo.

(8) Usos sociais

O poejo também é visto como uma planta que serve de padrão para inferir se as colheitas serão boas. Se o poejo for abundante, fartas serão as colheitas.

(10) Veneno para não vertebrados

Os poejos são colocados nas camas dos animais para que afastem as pulgas.

(11) Medicinal

Os caules com folhas (também com as sumidades floridas) colhem-se pela manhã e secam-se ao abrigo da luz solar directa, guardam-se para uso posterior.

O poejo seco durante a Primavera e o Verão será utilizado durante todo o ano como coadjuvante do tratamento de patologias respiratórias.

Quando o poejo é consumido sob a forma de infusão/decocção, deve adoçar-se com mel.

Para combater mais eficazmente a tosse e a constipação, faz-se uma infusão/decocção de poejo e de sabugueiro.

O azeite, no qual se macerou poejo, era utilizado para o alívio das dores musculares e reumáticas.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 20g/litro (planta seca).

Período de colheita

Primavera / Verão.

Valor social

Muito alto.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Mentha suaveolens Ehrh. (Lamiaceae)

Usos

Matérias-primas (6)

- Óleos essenciais (caule com folhas, perfumes) **2** (*Raro*).
- Outros materiais (caule com folhas, substituto do sabão) **0** (*Nulo*).

Usos sociais (8)

- Usos “religiosos” (caule com folhas, rituais) **4** (*Frequente*).

Medicinal (11)

- Sistema respiratório (parte aérea, humanos, vias respiratórias, constipação, paliativo, uso interno, inalador, banhos de vapor) **2** (*Raro*).

Notas

Nome vernacular

Mentastro.

Tipo Biológico / Corologia

Proto-hemicriptófito / Espontâneo em Portugal.

(6) Matérias-primas

O mentastro colocava-se no interior das peças de roupa enquanto estas secavam nas margens dos cursos de água.

No passado, o mentastro utilizava-se como substituto do sabão, na lavagem da louça.

(8) Usos sociais

Usam-se os caules com folhas na decoração dos mastros dos Santos Populares (Junho) e também para aromatizar os espaços públicos durante as festas (Figuras IX - Anexo 2).

(11) Medicinal

O mentastro utiliza-se em fresco.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 50g/litro (parte aérea).

Período de colheita

Primavera / Verão.

Valor social

Alto.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Mentha x piperita L. (Lamiaceae)

Usos**Aditivo alimentar (2)**

- Caules (caule com folhas, condimento) **5** (*Muito frequente*).

Veneno para não vertebrados (10)

- Outros Eumetazoa (folhas, nemátodos, repelente, controlo de parasitas) **3** (*Ocasional*).

Medicinal (11)

- Dores (caule com folhas, humanos, estômago, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Dores (caule com folhas, humanos, intestinos, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).

- Sistema digestivo (folhas, humanos, estômago, indigestão, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).

Notas

Nome vernacular

Hortelã-pimenta.

Tipo Biológico / Corologia

Proto-hemicriptófito / Híbrido das espécies *Mentha aquatica* x *Mentha spicata*, cultivado em Portugal.

(2) Aditivo alimentar

Como aditivo alimentar, utilizam-se os caules e as folhas frescas.

Na culinária tradicional, a hortelã-pimenta é utilizada para aromatizar pratos de peixe e sopas.

(10) Veneno para não vertebrados

A infusão/decoção de hortelã, salgada, utiliza-se para expulsar os oxiúros e as lombrigas.

(11) Medicinal

Na medicina popular, a hortelã utiliza-se sob a forma seca ou fresca.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 20g/litro.

Período de colheita

Todo o ano, mais rara no Verão.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Morus alba L. (Moraceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Infrutescências (fruto, fruto de sobremesa, cru, alimento ocasional) **2** (*Raro*).

Alimento para invertebrados (5)

- (Bichos-da-seda, folhas) **1** (*Muito raro*).

Usos ambientais (12)

- Ornamental (planta viva *ex situ*, ruas) **2** (*Raro*).

Notas

Nome vernacular

Amoreira-branca.

Tipo Biológico / Corologia

Microfanerófito / Originário da China, cultivado em Portugal.

(5) Alimento para invertebrados

Na Primavera, as crianças colhem as folhas de amoreira-branca para alimentar os bichos-da-seda.

Período de colheita

Primavera / Verão.

Valor social

Baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Morus nigra L. (Moraceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Infrutescências (fruto, fruto de sobremesa, cru, alimento ocasional) **2** (*Raro*).

Usos ambientais (12)

- Ornamental (planta viva *ex situ*, ruas) **2** (*Raro*).

Notas

Nome vernacular

Amoreira-preta.

Tipo Biológico / Corologia

Microfanerófito / Originário do Sudoeste Asiático, cultivado em Portugal.

Período de colheita

Primavera / Verão.

Valor social

Baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Myrtus communis L. (Myrtaceae)

Usos

Aditivo alimentar (2)

- Infrutescências (fruto, planta aromática, licor) **1** (*Muito raro*).

Usos sociais (8)

- Usos “religiosos” (caule com folhas, rituais) **2** (*Raro*).

Veneno para não vertebrados (10)

- Artrópodes (caule com folhas, insectos, repelente, controlo de insectos domésticos) **2** (*Raro*).

Medicinal (11)

- Envenenamento (folhas, humanos, picada de abelha, paliativo, uso externo, lavagem) **2** (*Raro*).
- Envenenamento (folhas, humanos, picada de insectos, paliativo, uso externo, lavagem) **2** (*Raro*).
- Feridas (caule com folhas, humanos, pele, feridas, profilático, uso externo, lavagem) **1** (*Muito raro*).
- Sistema circulatório (caule com folhas, humanos, veias, hemorróidas, paliativo, uso externo, banhos) **0** (*Nulo*).

Notas

Nome vernacular

Murta / Mirto.

Tipo Biológico / Corologia

Microfanerófito / Espontâneo em Portugal.

(2) Aditivo alimentar

Os licores de murta são fabricados artesanalmente, utilizando-se como ingredientes: aguardente, açúcar e frutos de murta.

(8) Usos sociais

Ocasionalmente, usam-se os caules na decoração dos mastros dos Santos Populares (Junho).

(10) Veneno para não vertebrados

Os caules com folhas são colocados junto à entrada das casas, para afastar as moscas.

(11) Medicinal

As lavagens e banhos externos são feitas com a infusão/decoção das folhas.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 20g/litro.

Período de colheita

Todo o ano.

Valor social

Baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Nasturtium officinale R. Br. (Brassicaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Caules (caule com folhas, pratos principais, sopas, alimento ocasional) **3** (*Ocasional*).
- Folhas (caule com folhas, vegetal, cru, alimento ocasional) **3** (*Ocasional*).

Alimento animal (3)

- Parte aérea (caule com folhas, aves, galinhas, Primavera) **2** (*Raro*).
- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, coelhos, Primavera) **2** (*Raro*).

- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, bovinos, Primavera) **0** (*Nulo*).

Medicinal (11)

- Patologias sanguíneas (caule com folhas, humanos, sangue, anemia, paliativo, uso interno, ingestão oral) **3** (*Ocasional*).
- Sintomas específicos (caule com folhas, humanos, fadiga, antídoto, uso interno, ingestão oral, xarope) **3** (*Ocasional*).
- Sistema respiratório (caule com folhas, humanos, vias respiratórias, estimulante das vias respiratórias, paliativo, uso interno, ingestão oral, xarope) **2** (*Raro*).
- Sistema respiratório (caule com folhas, humanos, vias respiratórias, estimulante das vias respiratórias, paliativo, uso interno, ingestão oral) **2** (*Raro*).

Notas

Nome vernacular

Agrião.

Tipo Biológico / Corologia

Helófito / Espontâneo em Portugal.

(1) Alimento humano

Os agriões são um ingrediente comum em sopas e saladas.

(3) Alimento animal

Os agriões também se utilizam para, ocasionalmente, alimentar os animais domésticos.

(11) Medicinal

Os agriões esmagados com açúcar eram utilizados como fortificante, nos casos de fraqueza geral. Os agriões cozidos, consumidos como um alimento ocasional, são utilizados, como coadjuvantes, no tratamento de anemias por deficiência de ferro e estimulantes das vias respiratórias.

Dose utilizada (medicina)

Igual quantidade de açúcar e de agriões esmagados.

Período de colheita

Primavera.

Valor social

Baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Nerium oleander L. (Apocynaceae)

Usos**Matérias-primas (6)**

- Madeira (caule sem folhas, ramos, bancos) **0** (*Nulo*).
- Madeira (caule sem folhas, ramos, cabo para pincéis) **1** (*Muito raro*).
- Madeira (caule sem folhas, ramos, artefactos agrícolas) **1** (*Muito raro*).

Usos sociais (8)

- Usos “religiosos” (caule com folhas, rituais) **3** (*Ocasional*).

Veneno para não vertebrados (10)

- Artrópodes (folhas, ácaros, morte, medicina) **0** (*Nulo*).

Medicinal (11)

- Infecções / Infestações (folhas, humanos, pele, sarna, antídoto, uso externo, pomada) **0** (*Nulo*).

Usos ambientais (12)

- Ornamental (planta viva *ex situ*, jardins) **5** (*Muito frequente*).

Notas

Nome vernacular

Loendro.

Tipo Biológico / Corologia

Microfanerófito / Espontâneo em Portugal.

(6) Matérias-primas

No passado, os caules de loendro eram utilizados na manufactura de bancos de madeira.

Actualmente, a madeira de loendro ainda se utiliza para cabos de pincéis e alguns artefactos agrícolas, como os sachos.

(8) Usos sociais

Ocasionalmente, usam-se os caules na decoração dos mastros dos Santos Populares (Junho).

(10) Veneno para não vertebrados

Os ácaros responsáveis pela sarna eram eliminados com uma pomada manufacturada com as folhas desta planta.

(11) Medicinal

As folhas de loendro cozidas com banha e sal eram utilizadas para combater a sarna. A pasta assim formada era aplicada sobre a zona afectada até desaparecerem os sintomas.

Dose utilizada (medicina)

Algumas folhas.

Período de colheita

Todo o ano.

Valor social

Baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Ocimum minimum L. (Lamiaceae)

Usos

Medicinal (11)

- Sistema sensorial (folhas, humanos, olhos, profilático, uso externo, colírio) **0** (*Nulo*).
- Sistema digestivo (folhas, humanos, estômago, indigestão, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **0** (*Nulo*).

Usos ambientais (12)

- Ornamental (planta viva *ex situ*, quintal/horta) **3** (*Ocasional*).

Notas

Nome vernacular

Manjerico.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Originário do Sudeste Asiático, cultivado em Portugal.

(11) Medicinal

O colírio era preparado com a infusão/decoção das folhas de manjerico.

(12) Usos ambientais

As plantas são cultivadas em vasos, próximo das habitações (quintal/horta).

O aroma da planta não deve ser experimentado directamente sobre a mesma, pois a planta poderá murchar. Deve antes passar-se a mão sobre a planta e inalar o aroma que impregna a mão.

Dose utilizada (medicina)

A planta já não se utiliza para fins medicinais.

Período de colheita

Primavera / Verão.

Valor social

Baixo.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Olea europaea L.(Oleaceae)

Usos**Alimento humano (1)**

- Infrutescências (fruto, óleos [azeite], condimento, alimento regular) **5** (*Muito frequente*).
- Infrutescências (fruto, outros alimentos, cru, alimento ocasional) **5** (*Muito frequente*).
- Infrutescências (fruto, alimentos amiláceos, bolos, alimento ocasional) **5** (*Muito frequente*).

Alimento animal (3)

- Estruturas férteis (fruto, mamíferos, suínos, alimento misto, Inverno) **0** (*Nulo*).

Matérias-primas (6)

- Lípidos (óleos [azeite], cosméticos, óleo para o cabelo) **0** (*Nulo*).
- Lípidos (óleos [azeite], lubrificantes) **4** (*Frequente*).
- Madeira (caule sem folhas, ramos, armas) **0** (*Nulo*).
- Madeira (raiz, artefactos, colheres) **0** (*Nulo*).
- Outros materiais (caule sem folhas, ramos, artefactos agrícolas) **3** (*Ocasional*).
- Outros materiais (caule sem folhas, ramos, cestos) **0** (*Nulo*).

Combustível (7)

- Lenha (caule, aquecimento, valor calorífico elevado) **5** (*Muito frequente*).

- Lenha (caule, cozinhar) **0** (*Nulo*).
- Substitutos do petróleo / álcoois, etc. (frutos [azeite], iluminação) **0** (*Nulo*).

Usos sociais (8)

- Usos “religiosos” (caule com folhas, religião) **4** (*Frequente*).
- Usos “religiosos” (frutos [azeite], rituais) **3** (*Ocasional*).

Veneno para não vertebrados (10)

- Artrópodes (frutos [azeite], insectos hemípteros, morte, controlo de insectos domésticos) **0** (*Nulo*).

Medicinal (11)

- Doenças mentais (frutos [azeite], humanos, senilidade, paliativo, uso interno, ingestão oral) **3** (*Ocasional*).
- Dores (frutos [azeite], humanos, canais auditivos, anódino, uso externo, gotas) **2** (*Raro*).
- Sistema circulatório (folhas, humanos, pressão arterial, hipertensão, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **4** (*Frequente*).
- Sistema digestivo (frutos [azeite], galinhas, paliativo, uso interno, ingestão oral) **3** (*Ocasional*).
- Sistema digestivo (frutos [azeite], humanos, hérnia, paliativo, uso externo, emplastro) **2** (*Raro*).
- Sistema digestivo (frutos [azeite], humanos, intestinos, obstipação, paliativo, uso interno, supositórios) **1** (*Muito raro*).
- Sistema digestivo (frutos [azeite], humanos, intestinos, obstipação, paliativo, uso interno, ingestão oral) **3** (*Ocasional*).
- Sistema digestivo (frutos [azeite], humanos, intestinos, obstipação, paliativo, uso interno, enema) **2** (*Raro*).
- Sistema respiratório (frutos [azeite], humanos, brônquios, constipação, paliativo, uso interno, ingestão oral, xarope) **3** (*Ocasional*).

Usos ambientais (12)

- Indicador (água no subsolo) **0** (*Nulo*).

Notas

Nome vernacular

Oliveira.

Tipo Biológico / Corologia

Mesofanerófito / Espontâneo em Portugal.

(1) Alimento humano

No passado, as azeitonas e o azeite, em conjunto como o trigo (pão), eram os alimentos básicos das populações na região estudada.

As azeitonas retalhadas colocam-se dentro de água durante alguns dias para que *adocem* [sic].

Em seguida, adiciona-se sal, orégãos, erva-urza, louro, laranja e limão.

As azeitonas de conserva preparam-se na primeira sexta-feira do mês de Março (fim da época de colheita), fazendo camas sucessivas de azeitonas, sal, orégãos e louro; três dias depois, adiciona-se-lhes água.

(3) Alimento animal

No passado, o bagaço resultante da produção de azeite era utilizado para alimentar os suínos.

(6) Matérias-primas

Os ramos são utilizados para o fabrico de artefactos (paus) com os quais se varejam as oliveiras, aquando da colheita dos frutos.

No passado, as raízes de oliveira eram utilizadas para manufacturar colheres de pau.

No passado, untava-se o cabelo com azeite para que o mesmo ficasse *mais lustroso* [sic].

O azeite é utilizado como lubrificante universal, como, por exemplo, nas portas e nas fechaduras.

Os ramos pequenos das oliveiras utilizavam-se para manufacturar físgas com as quais se caçavam pequenas aves.

No passado, alguns artesãos utilizavam os ramos jovens de oliveira para manufacturar cestos, à semelhança do que, actualmente, se faz com o vime e a cana.

(7) Combustível

O azeite utilizava-se para iluminação, tendo sido, mais tarde, substituído por derivados do petróleo.

(8) Usos sociais

Os caules com folhas são utilizados durante a missa do domingo anterior à Páscoa (Domingo de Ramos).

Os caules com folhas são um dos elementos omnipresentes nos ramos do Dia da Espiga (Quinta-feira da Ascensão) (Figura XIV - Anexo 2).

O azeite usa-se nas cerimónias em que se benze o “quebranto” e o olhado, durante as quais se recitam ladainhas. A benzedora identifica a existência (ou não) de olhado pelo modo como o azeite se espalha na água. Se o azeite se espalha rapidamente na superfície da água é porque, de facto, existe olhado. *Não se deve olhar excessivamente para os bebés porque, mesmo sem querermos, podemos transmitir-lhes o olhado* [sic].

Segundo a crença popular, as crianças são muito susceptíveis ao olhado e parte das doenças que têm são devidas a este fenómeno, que as enfraquece. Para fortalecer os recém-nascidos, estes devem ser oferecidos à lua. Assim, numa noite de luar leva-se o bebé para o campo e recita-se o seguinte:

Lua, luar, toma o meu filho e ajuda-mo a criar.

Eu sou mãe, tu és ama.

Cria-o tu, que eu lhe dou mama.

(10) Veneno para não vertebrados

Para matar os percevejos (insectos hemípteros), utilizava-se uma mecha de algodão, embebida em azeite quente, que se introduzia nos orifícios onde os insectos se alojavam.

(11) Medicinal

Na medicina tradicional, as folhas de oliveira utilizam-se verdes ou secas (preferencialmente verdes), devendo optar-se pela variedade “verdel”. Pode adicionar-se o epicarpo do fruto do limoeiro para aromatizar a infusão/decocção.

Para promover e facilitar a defecação dos bebés, untava-se um pequeno segmento de papel pardo ou uma mecha de algodão com azeite, que se introduzia no ânus.

O azeite, misturado com água tépida, utiliza-se para enemas.

O azeite *faz bem à memória* [sic], ou seja, retarda os efeitos degenerativos cerebrais ligados ao envelhecimento.

O consumo de azeite em jejum (uma a duas colheres de sopa) ajuda a combater a obstipação.

As dores de ouvidos podem ser suavizadas colocando algumas gotas de azeite tépido no canal auditivo que, em seguida, deve ser fechado com algodão.

Quando as galinhas ingerem alimentos em excesso ou apresentam qualquer outro sintoma de problemas digestivos (gosma), administra-se-lhes uma pequena dose de azeite para facilitar a digestão.

Como coadjuvante do tratamento da constipação consome-se, em jejum, uma colher de sopa de azeite com açúcar.

O azeite utiliza-se como excipiente para a produção de óleos de massagem que se usam para alívio das dores, como, por exemplo, azeite macerado com poejo para o alívio das dores musculares e reumáticas.

As folhas de oliveira utilizadas com fins medicinais são mais eficazes se forem aplicadas em número ímpar.

(12) Usos ambientais

No passado, contratava-se um vedor antes de se abrir um poço, para que este localizasse o local onde existia água no subsolo. O vedor utilizava como indicador um ramo de oliveira que segurava entre as mãos à medida que caminhava pelo campo.

Segundo a opinião de alguns informantes, a causa das condições climáticas adversas que se sentem, actualmente, na região, foi o arranque das oliveiras que existiam em redor das aldeias de Beja. Esta opinião é baseada na convicção de que as oliveiras atraem água.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 20g/litro (folhas); a dose de azeite é variável, de acordo com o que se crê ser necessário.

Período de colheita

Outono (frutos) / Todo o ano (folhas).

Valor social

Muito alto.

Tipo de produção

Cultivada (agro-florestal).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Olea europaea L. var. *sylvestris* (Mill.) Lehr (Oleaceae)

Alimento humano (1)

- Infrutescências (fruto, óleos [azeite], condimento, alimento regular) **0** (*Nulo*).

Matérias-primas (6)

- Madeira (caule sem folhas, ramos, armas) **0** (*Nulo*).
- Madeira (raiz, artefactos, colheres) **0** (*Nulo*).
- Outros materiais (caule sem folhas, ramos, artefactos agrícolas) **0** (*Nulo*).

Combustível (7)

- Lenha (caule, aquecimento, valor calorífico elevado) **2** (*Raro*).
- Lenha (caule, cozinhar, valor calorífico elevado) **0** (*Nulo*).
- Substitutos do petróleo / álcoois, etc. (frutos [azeite], iluminação) **0** (*Nulo*).

Usos sociais (8)

- Usos “religiosos” (caule com folhas, religião) **0** (*Nulo*).
- Usos “religiosos” (frutos [azeite], rituais) **0** (*Nulo*).

Veneno para não vertebrados (10)

- Artrópodes (fruto, insectos hemípteros, morte, controlo de insectos domésticos) **0** (*Nulo*).

Medicinal (11)

- Doenças mentais (frutos [azeite], humanos, senilidade, paliativo, uso interno, ingestão oral) **0** (*Nulo*).
- Dores (frutos [azeite], humanos, canais auditivos, anódino, uso externo, gotas) **0** (*Nulo*).
- Sistema circulatório (folhas, humanos, pressão arterial, hipertensão, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **0** (*Nulo*).
- Sistema digestivo (frutos [azeite], galinhas, paliativo, uso interno, ingestão oral) **0** (*Nulo*).
- Sistema digestivo (frutos [azeite], humanos, hérnia, paliativo, uso externo, emplastro) **2** (*Raro*).

- Sistema digestivo (frutos [azeite], humanos, intestinos, obstipação, paliativo, uso interno, supositórios) **0** (*Nulo*).
- Sistema digestivo (frutos [azeite], humanos, intestinos, obstipação, paliativo, uso interno, ingestão oral) **0** (*Nulo*).
- Sistema digestivo (frutos [azeite], humanos, intestinos, obstipação, paliativo, uso interno, enema) **0** (*Nulo*).
- Sistema respiratório (frutos [azeite], humanos, brônquios, constipação, paliativo, uso interno, ingestão oral, xarope) **0** (*Nulo*).

Usos ambientais (12)

- Agroflorestal (raiz/caule, porta-enxertos) **0** (*Nulo*).

Notas

Nome vernacular

Zambujeiro / Oliveira-brava.

Tipo Biológico / Corologia

Mesofanerófito / Espontâneo em Portugal.

(1) Alimento humano

O zambujeiro era usado para os mesmos fins que os da oliveira, contudo, a produção de frutos é menor quando comparada com a produção da oliveira.

No passado, o aproveitamento dos frutos do zambujeiro estava associado a pessoas com condições sociais, económicas e culturais mais desfavorecidas.

(6) Matérias-primas

No passado, as raízes de zambujeiro eram utilizadas para manufacturar colheres de pau.

Os ramos pequenos dos zambujeiros utilizavam-se para manufacturar físgas com as quais se caçavam pequenas aves.

Os ramos eram utilizados para o fabrico de artefactos (paus) com os quais se varejavam os zambujeiros, aquando da colheita dos frutos.

(8) Usos sociais

No passado, as folhas de zambujeiro podiam substituir as folhas da oliveira nos rituais da Semana Santa e nos ramos do Dia da Espiga (Figura XIV - Anexo 2).

(11) Medicinal

Os usos medicinais do zambujeiro eram idênticos aos da oliveira.

(12) Usos ambientais

No passado, utilizavam-se os zambujeiros como porta-enxertos para oliveiras, pois acreditava-se que as oliveiras daí resultantes seriam mais resistentes.

Período de colheita

Outono (frutos) /Todo o ano (folhas).

Valor social

Baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Opuntia ficus-indica (L.) Mill. (Cactaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Infrutescências (polpa do fruto, fruto de sobremesa, cru, alimento ocasional) **3** (*Ocasional*).

Medicinal (11)

- Feridas (flores, humanos, pele, feridas, profilático, uso externo, lavagem) **0** (*Nulo*).
- Pele / Tecidos subcutâneos (caule, humanos, pele, calos, uso externo, emplastro) **2** (*Raro*).

- Sistema digestivo (flores, humanos, intestinos, diarreia, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **2** (*Raro*).
- Sistema respiratório (caule, humanos, brônquios, tosse, paliativo, uso interno, ingestão oral, xarope) **2** (*Raro*).

Notas

Nome vernacular

Figueira-da-Índia.

Tipo Biológico / Corologia

Microfanerófito suculento / Originário da América Tropical, cultivado em Portugal.

(11) Medicinal

Os caules referidos são do tipo cladódios.

Para manufacturar os xaropes, cortam-se os caules, retira-se-lhes o interior e adiciona-se, a este último, açúcar amarelo.

Os emplastos são manufacturados aplicando o interior dos cladódios directamente sobre os calos.

As flores secam-se ao abrigo da luz solar directa e guardam-se para uso posterior.

Quando utilizada para lavagens, a planta é preparada sob a forma de infusão/decoção.

Dose utilizada (medicina)

Uma secção do caule.

Período de colheita

Primavera (flores) / Todo o ano (caules).

Valor social

Baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Origanum virens Hoffmanns. & Link (Lamiaceae)

Usos

Aditivo alimentar (2)

- Inflorescências (brácteas, planta aromática, vegetais) **5** (*Muito frequente*).
- Inflorescências (brácteas, planta aromática, carne) **5** (*Muito frequente*).
- Inflorescências (brácteas, planta aromática, outras preparações) **5** (*Muito frequente*).

Medicinal (11)

- Dores (brácteas, humanos, dentes, anódino, uso interno, inalador) **1** (*Muito raro*).
- Infecções / Infestações (brácteas, humanos, vias respiratórias, infecções virais, gripe, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Sistema digestivo (brácteas, humanos, estômago, indigestão, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Sistema respiratório (brácteas, humanos, brônquios, asma, bronco-dilatador, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **2** (*Raro*).
- Sistema respiratório (brácteas, humanos, brônquios, tosse, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Sistema respiratório (brácteas, humanos, vias respiratórias, constipação, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).

Notas

Nome vernacular

Orégão.

Tipo Biológico / Corologia

Caméfito sublenhoso / Espontâneo em Portugal.

(2) Aditivo alimentar

O orégão utiliza-se no tempero das azeitonas, saladas, caracóis cozidos e pratos tradicionais como a vinagrada (gaspacho), um tipo de sopa fria manufacturada com tomate e, geralmente, consumida com peixe frito (carapaus).

(11) Medicinal

As plantas colhem-se na Primavera, pela manhã, secam-se ao abrigo da luz solar directa e guardam-se em sacos ou permanecem expostas ao ar, para uso posterior.

A infusão/decoção com fins medicinais é feita utilizando-se orégãos e poejo; consome-se acompanhada com figos secos.

Os cigarros manufacturados com orégão são utilizados como anódino contra as dores de dentes.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 20g/litro.

Período de colheita

Verão (em geral, no mês de Junho).

Valor social

Alto.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Oryza sativa L. (Poaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Sementes (albúmen sólido, cereal, alimento básico) **5** (*Muito frequente*).

Medicinal (11)

- Sistema digestivo (semente, albúmen sólido, humanos, intestinos, diarreia, paliativo, uso interno, ingestão oral) **4** (*Frequente*).

Notas**Nome vernacular**

Arroz.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Originário do Sudeste Asiático, cultivado em Portugal.

(11) Medicinal

O arroz cozido é utilizado contra as diarreias; a água com a qual se lavou o arroz pode ser fervida e utilizada para o mesmo fim.

Dose utilizada (medicina)

Variável.

Período de colheita

Adquirido no comércio.

Valor social

Baixo.

Tipo de produção

Adquirido no comércio, não se cultiva na região.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Oxalis pes-caprae L. (Oxalidaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Inflorescência (pedúnculo, outros alimentos, cru, alimento ocasional) **0** (*Nulo*).

Usos sociais (8)

- Usos “religiosos” (folhas, rituais) **0** (*Nulo*).

Notas

Nome vernacular

Trevo-azedo.

Tipo Biológico / Corologia

Geófito / Originário da África do Sul.

(1) Alimento humano

O conteúdo líquido que se encontra no interior dos pedúnculos do trevo-azedo era, ocasionalmente, consumido pelas crianças, para suavizar os efeitos da fome.

(8) Usos sociais

As jovens utilizavam as folhas de trevo-azedo para prever se os seus amores eram correspondidos. Destacavam uma folha da planta e pressionavam-na sobre o braço. Se a folha se mantivesse colada ao braço então as suas paixões seriam correspondidas.

Período de colheita

Primavera.

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Penedo Gordo.

Papaver rhoeas L. (Papaveraceae)

Usos

Matérias-primas (6)

- Outros materiais (flores, brinquedos) **2** (*Raro*).

Usos sociais (8)

- Usos religiosos (flores, rituais) **4** (*Frequente*).

Medicinal (11)

- Doenças mentais (corola, humanos, ansiedade, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **0** (*Nulo*).
- Doenças mentais (corola, humanos, insónia, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **0** (*Nulo*).
- Pele / Tecidos subcutâneos (corola, humanos, pele, glândulas sebáceas, uso externo, lavagem) **0** (*Nulo*).
- Sistema digestivo (corola, humanos, intestinos, diarreia, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **0** (*Nulo*).

Usos ambientais (12)

- Ornamental (flores, plantas de corte) **3** (*Ocasional*).

Notas

Nome vernacular

Papoila.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Espontâneo em Portugal.

(6) Matérias-primas

As flores de papoila são utilizadas para manufacturar pequenas bonecas efémeras.

As flores também se utilizam como jogos de adivinhação. As crianças questionam os seus amigos sobre a cor das pétalas que esperam ver quando abrem os botões florais, perguntando-lhes: *galo, galinha ou pinto?* A resposta está no interior das sépalas e corresponde às cores vermelha, rosa e branca.

(8) Usos sociais

A papoila (flores) é uma das plantas utilizadas para a manufactura dos ramos do Dia da Espiga (Quinta-feira da Ascensão) e simboliza a alegria. Segundo alguns informantes, a papoila simboliza agora a revolução do 25 de Abril de 1974. Os ramos guardam-se durante um ano (Figura XIV - Anexo 2).

(11) Medicinal

A infusão/decoção de pétalas de papoilas era utilizada para lavar o rosto, em especial quando este se apresentava com acne ou com outras patologias semelhantes.

(12) Usos ambientais

As flores frescas utilizam-se para manufacturar pequenos arranjos florais.

Dose utilizada (medicina)

A planta já não se utiliza para fins medicinais.

Período de colheita

Primavera.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Parietaria punctata Willd. (Urticaceae)

Usos

Medicinal (11)

- Sistema circulatório (parte aérea, humanos, veias, hemorróidas, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **2** (*Raro*).
- Sistema circulatório (parte aérea, humanos, veias, hemorróidas, paliativo, uso externo, banhos) **2** (*Raro*).
- Sistema digestivo (parte aérea, humanos, intestinos, obstipação, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **2** (*Raro*).
- Sistema genito-urinário (parte aérea, humanos, genitais femininos, profilático, uso externo, lavagem) **2** (*Raro*).
- Sistema genito-urinário (parte aérea, humanos, urina, diurético, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **2** (*Raro*).

Notas

Nome vernacular

Alfavaca-de-cobra.

Tipo Biológico / Corologia

Hemicriptófito / Espontâneo em Portugal.

(11) Medicinal

A infusão/decoção faz-se com a planta verde.

Para o tratamento das hemorróidas podem fazer-se *banhos de assento* [sic].

Quando utilizada externamente, a planta é preparada sob a forma de infusão/decoção.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 50g/litro (parte aérea / banhos), 30g/litro (parte aérea / infusão/decocção).

Período de colheita

Todo o ano, excepto em alguns períodos de Verão.

Valor social

Baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

***Paronychia argentea* Lam. (Caryophyllaceae)**

Usos**Medicinal (11)**

- Dores (brácteas, humanos, cérebro, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decocção) **2**
(*Raro*).
- Dores (brácteas, humanos, estômago, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decocção) **2**
(*Raro*).
- Dores (brácteas, humanos, fígado, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decocção) **2**
(*Raro*).
- Dores (brácteas, humanos, intestinos, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decocção) **2**
(*Raro*).
- Infecções / Infestações (brácteas, humanos, febre, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decocção) **2** (*Raro*).
- Sistema circulatório (brácteas, humanos, pressão arterial, hipertensão, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decocção) **2** (*Raro*).

- Sistema digestivo (brácteas, humanos, estômago, indigestão, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **2** (*Raro*).
- Sistema digestivo (brácteas, humanos, intestinos, diarreia, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **2** (*Raro*).
- Sistema genito-urinário (parte aérea, humanos, urina, diurético, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **2** (*Raro*).

Notas

Nome vernacular

Erva-prata.

Tipo Biológico / Corologia

Hemicriptófito / Espontâneo em Portugal.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 30g/litro.

Período de colheita

Primavera / Verão.

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Petroselinum crispum (Mill.) A.H.Hill (Apiaceae)

Usos

Aditivo alimentar (2)

- Folhas (caule com folhas, condimento) **5** (*Muito frequente*).

Usos sociais (8)

- Agentes anti-fertilidade (raiz, abortivo) **0** (*Nulo*).

Medicinal (11)

- Patologias sanguíneas (caule com folhas, humanos, sangue, anemia, paliativo, uso interno, ingestão oral) **4** (*Frequente*).
- Gravidez, Parto, Doenças puerperais (caule com folhas, humanos, galactorreia, uso externo, emplastro) **0** (*Nulo*).

Notas

Nome vernacular

Salsa.

Tipo Biológico / Corologia

Hemicriptófito / Origem incerta (provavelmente do Sudeste da Europa ou Ásia Ocidental), cultivado em Portugal.

(8) Usos sociais

As raízes de salsa eram usadas para ajudar a expulsão do feto quando se iniciava um aborto ou mesmo para provocar um aborto. O aborto era induzido introduzindo uma raiz de salsa na vagina.

(11) Medicinal

O consumo de folhas de salsa é maior quando se tem anemia e estados de fraqueza gerais.

As folhas de salsa colocadas nas axilas, no fim do período de amamentação, secavam o excesso de leite materno.

Dose utilizada (medicina)

Variável.

Período de colheita

Todo o ano, excepto em alguns períodos de Verão.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Phaseolus vulgaris L. (Fabaceae)

Usos**Alimento humano (1)**

- Sementes (semente inteira, leguminosas, pratos com vegetais, alimento regular) **5** (*Muito frequente*).
- Sementes (semente inteira, leguminosas, pratos principais, sopas, alimento regular) **5** (*Muito frequente*).

Alimento animal (3)

- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, coelhos, Verão) **4** (*Frequente*).
- Parte aérea (caule com folhas, aves, galinhas, Verão) **4** (*Frequente*).

Notas**Nome vernacular**

Feijoeiro.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Originário da América Central, cultivado em Portugal.

(1) Alimento humano

As sementes de feijoeiro consomem-se cozidas, como prato principal.

(3) Alimento animal

Os caules e as folhas dos feijoeiros são utilizados para a alimentação de coelhos e galinhas.

Período de colheita

Verão.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

***Phillyrea angustifolia* L. (Oleaceae)**

Usos**Matérias-primas (6)**

- Outros materiais (caule sem folhas, artefactos, vassouras) **2** (*Raro*).

Combustível (7)

- Lenha (caule, aquecimento, valor calorífico elevado) **1** (*Muito raro*).

Notas**Nome vernacular**

Aderno-de-folhas-estreitas.

Tipo Biológico / Corologia

Nanofanerófito / Espontâneo em Portugal.

(6) Matérias-primas

Para a sua utilização como vasculhos ou vassouras para limpar os quintais, retiram-se as folhas e unem-se os caules em redor de um eixo de madeira, ao qual se prendem com um cordel ou um arame.

Período de colheita

Durante todo o ano.

Valor social

Baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

***Phlomis purpurea* L. (Lamiaceae)**

Usos**Alimento humano (1)**

- Inflorescências (corola, açúcar, cru, alimento ocasional) **0** (*Nulo*).

Medicinal (11)

- Dores (parte aérea, humanos, estômago, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **0** (*Nulo*).
- Dores (flores, humanos, estômago, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **0** (*Nulo*).
- Sistema digestivo (parte aérea, humanos, estômago, indigestão, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **0** (*Nulo*).

- Sistema digestivo (flores, humanos, estômago, indigestão, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **0** (*Nulo*).

Notas

Nome vernacular

Marioila / Salva-rainha.

Tipo Biológico / Corologia

Nanofanerófito / Espontâneo em Portugal.

(1) Alimento humano

As crianças destacavam as corolas e consumiam o néctar existente na base das mesmas.

(11) Medicinal

A parte aérea e as flores eram utilizadas em conjunto.

Dose utilizada (medicina)

A planta já não se utiliza para fins medicinais.

Período de colheita

Primavera.

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Mombeja.

Phoenix canariensis hort. ex Chabaud (Arecaceae)

Usos

Usos sociais (8)

- Usos “religiosos” (folhas, religião) **2** (*Raro*).
- Usos “religiosos” (folhas, rituais) **2** (*Raro*).

Usos ambientais (12)

- Ornamental (planta viva *ex situ*, ruas) **2** (*Raro*).

Notas

Nome vernacular

Palmeira-das-Canárias / Palmeira-das-Igrejas.

Tipo Biológico / Corologia

Palmeira / Originárias das Ilhas Canárias (Espanha), cultivada em Portugal.

(8) Usos sociais

Durante a Festa da Santa Cruz (3 de Maio), a Maia percorre a aldeia sob um arco construído com folhas de palma (ver *Rosa* sp.). A Festa da Cruz de Maio (As Maias) apenas se realizou na freguesia de Trigaches, durante o período em que decorreu o nosso estudo.

Durante a Semana Santa, colocam-se folhas de palma no interior das igrejas e também junto às portas das habitações.

(12) Usos ambientais

No passado, a palmeira-das-Canárias era plantada nos adros das igrejas; actualmente, esta prática não é tão frequente, tendo sido substituída por outras árvores ornamentais de crescimento mais rápido.

Período de colheita

Durante as épocas festivas.

Valor social

Baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Pimpinella anisum L. (Apiaceae)

Usos**Aditivo alimentar (2)**

- Infrutescências (fruto, condimento, bolos) **5** (*Muito frequente*).
- Infrutescências (fruto, planta aromática, licor) **3** (*Ocasional*).

Medicinal (11)

- Gravidez, Parto, Doenças puerperais (fruto, humanos, galactagogo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **0** (*Nulo*).
- Sistema digestivo (fruto, humanos, estômago, indigestão, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Sistema digestivo (fruto, humanos, flatulência, carminativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Sistema genito-urinário (fruto, humanos, menstruação, emenagogo, uso interno, infusão/decoção) **0** (*Nulo*).

Notas**Nome vernacular**

Anis / Erva-doce.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Origem incerta (provavelmente asiática), cultivado em Portugal.

(2) Aditivo alimentar

O anis é utilizado para condimentar alguns doces e bolos tradicionais.

No passado, a cultura da erva-doce era muito comum na região (Salvada) e a sua colheita era efectuada durante a noite, para evitar a queda dos frutos para o solo, que ocorreria se a mesma fosse efectuada durante o dia. Em seguida, a erva-doce era transportada para as eiras onde era debulhada manualmente.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 10g/litro (frutos).

Período de colheita

Actualmente, os frutos são adquiridos no comércio. No passado recente, o anis era uma planta anual muito cultivada na região.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Actualmente, não se cultiva.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

***Pinus pinaster* L. (Pinaceae)**

Usos**Matérias-primas (6)**

- Madeira (caule, tronco, artefactos agrícolas) **3** (*Ocasional*).
- Madeira (caule, tronco, mobílias) **3** (*Ocasional*).
- Outros materiais (pinhas, tochas) **0** (*Nulo*).

- Outros materiais (folhas jovens, tochas) **0** (*Nulo*).

Combustíveis (7)

- Mistura de combustíveis (pinhas, aquecimento, valor calorífico baixo) **0** (*Nulo*).
- Mistura de combustíveis (pinhas, incendiário, valor calorífico baixo) **3** (*Ocasional*).
- Mistura de combustíveis (folhas, incendiário, valor calorífico baixo) **3** (*Ocasional*).

Medicinal (11)

- Dores (folhas, humanos, faringe, anódino, uso externo, gargarejo) **2** (*Raro*).

Usos ambientais (12)

- Sombra / Abrigo (planta viva *ex situ*, ruas) **3** (*Ocasional*).

Notas

Nome vernacular

Pinheiro-bravo.

Tipo Biológico / Corologia

Macrofanerófito / Espontaneidade incerta em Portugal.

(6) Matérias-primas

A madeira de pinheiro é utilizada para construção e manutenção das alfaias agrícolas, como, por exemplo, os cabos das enxadas; construção de pequenos móveis domésticos e tábuas para tender o pão.

As pinhas utilizavam-se para musgar os suínos.

(7) Combustíveis

No passado, as pinhas eram utilizadas, pelas famílias com menores rendimentos, como fonte de energia calorífica. Actualmente, são utilizadas como material incendiário nas lareiras.

As folhas de pinho podem ser utilizadas para iniciar a combustão do esterco dos animais domésticos (em geral, vacas) que será, posteriormente, utilizado nas covas onde se irão plantar as couves.

(11) Medicinal

As folhas fervem-se e utilizam-se para gargarejar.

(12) Usos ambientais

Ocasionalmente, encontramos pinheiros em áreas públicas das aldeias, com o objectivo de proporcionar sombra aos transeuntes.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 30g/litro (folhas).

Período de colheita

Todo o ano

Valor social

Médio.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Pinus pinea L. (Pinaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Sementes (semente, cru, alimento ocasional) **3** (*Ocasional*).

Matérias-primas (6)

- Madeira (caule, tronco, artefactos agrícolas) **3** (*Ocasional*).
- Madeira (caule, tronco, mobílias) **3** (*Ocasional*).
- Outros materiais (pinhas, tochas) **0** (*Nulo*).
- Outros materiais (folhas jovens, tochas) **0** (*Nulo*).

Combustíveis (7)

- Mistura de combustíveis (pinhas, aquecimento, valor calorífico baixo) **0** (Nulo).
- Mistura de combustíveis (pinhas, incendiário, valor calorífico baixo) **3** (*Ocasional*).
- Mistura de combustíveis (folhas, incendiário, valor calorífico baixo) **3** (*Ocasional*).

Medicinal (11)

- Dores (folhas, humanos, faringe, anódino, uso externo, gargarejo) **2** (*Raro*).

Usos ambientais (12)

- Sombra / Abrigo (planta viva *ex situ*, ruas) **3** (*Ocasional*).

Notas

Nome vernacular

Pinheiro-manso.

Tipo Biológico / Corologia

Macrofanerófito / Espontâneo em Portugal.

(6) Matérias-primas

A madeira de pinheiro é utilizada para construção e manutenção das alfaias agrícolas, como, por exemplo, os cabos das enxadas; construção de pequenos móveis domésticos e tábuas para tender o pão.

As pinhas utilizavam-se para musgar os suínos.

(7) Combustíveis

No passado, as pinhas eram utilizadas, pelas famílias com menores rendimentos, como fonte de energia calorífica. Actualmente, são utilizadas como material incendiário nas lareiras.

As folhas de pinho podem ser utilizadas para iniciar a combustão do esterco dos animais domésticos (em geral, vacas) que será, posteriormente, utilizado nas covas onde se irão plantar as couves.

(11) Medicinal

As folhas fervem-se e utilizam-se para gargarejar.

(12) Usos ambientais

Ocasionalmente, encontramos pinheiros em áreas públicas das aldeias, com o objectivo de proporcionar sombra aos transeuntes.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 30g/litro (folhas).

Período de colheita

Todo o ano.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Pisum sativum L. (Fabaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Infrutescências (fruto, leguminosas, pratos principais, sopas, alimento regular) **3** (*Ocasional*).
- Sementes (semente inteira, leguminosas, pratos com vegetais, alimento ocasional) **3** (*Ocasional*).
- Sementes (semente inteira, leguminosas, pratos principais, sopas, alimento regular) **3** (*Ocasional*).

Alimento animal (3)

- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, coelhos, Verão) **4** (*Frequente*).
- Parte aérea (caule com folhas, aves, galinhas, Verão) **4** (*Frequente*).

Notas

Nome vernacular

Ervilheira.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Origem incerta (provavelmente do Oeste da Ásia / Norte de África), cultivado em Portugal.

(1) Alimento humano

As sementes de ervilheira consomem-se cozidas como prato principal.

Ocasionalmente, consomem-se os frutos inteiros com as sementes no seu interior.

(3) Alimento animal

Os caules e as folhas da ervilheira são utilizados para alimentar os coelhos e as galinhas.

Período de colheita

Primavera.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Plantago coronopus L. (Plantaginaceae)

Usos

Medicinal (11)

- Dores (parte aérea, humanos, dentes, anódino, uso externo, lavagem) **1** (*Muito raro*).

- Dores (parte aérea, humanos, faringe, anódino, uso externo, gargarejo) **1** (*Muito raro*).
- Sistema respiratório (parte aérea, humanos, laringe, perda temporária da voz, paliativo, uso interno, infusão/decoção) **1** (*Muito raro*).

Notas

Nome vernacular

Cordanitos.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito ou Hemicriptófito arrosetado / Espontâneo em Portugal.

(11) Medicinal

Pode utilizar-se em conjunto com outras plantas, como o eucalipto (folhas) e a malva (folhas e flores).

Quando utilizada externamente, a planta é preparada sob a forma de infusão/decoção.

Quando utilizada para gargarejo, a infusão/decoção de cordanitos deve ser utilizada após as refeições.

A lavagem dos dentes é feita com bochechos (colutório).

A planta seca-se ao abrigo da luz solar directa e guarda-se em sacos ou latas para uso posterior.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 30g/litro.

Período de colheita

Primavera.

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Polygonum arenastrum Boreau (Polygonaceae)

Usos

Medicinal (11)

- Doenças metabólicas (parte aérea, humanos, metabolismo lipídico, hipercolesterolemia, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **1** (*Muito raro*).

Notas

Nome vernacular

Erva-sanguinha.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito ou Hemicriptófito / Espontâneo em Portugal.

(11) Medicinal

O tratamento para diminuir o colesterol e *purificar o sangue* [sic] deverá ser feito durante duas semanas, ingerindo-se duas ou três chávenas da infusão/decoção por dia.

A planta é mais eficaz se for colhida durante a floração.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 20g/litro.

Período de colheita

Primavera.

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Mombeja / Baleizão.

Polygonum aviculare L. (Polygonaceae)

Usos

Medicinal (11)

- Feridas (parte aérea, humanos, pele, feridas, profilático, uso externo, lavagem) **1** (*Muito raro*).
- Sistema digestivo (parte aérea, humanos, estômago, úlceras digestivas, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **1** (*Muito raro*).

Notas

Nome vernacular

Sempre-noiva.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Espontâneo em Portugal.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 20g/litro.

Período de colheita

Primavera.

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Mombeja / Baleizão.

Portulaca oleracea L. (Portulacaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Caules (caule com folhas, pratos principais, sopas, alimento ocasional) **4** (*Frequente*).

Alimento animal (3)

- Parte aérea (caule com folhas, aves, galinhas, Primavera / Verão) **4** (*Frequente*).
- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, coelhos, Primavera / Verão) **4** (*Frequente*).

Notas

Nome vernacular

Beldroega.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Origem incerta, naturalizado e cultivado em Portugal.

(1) Alimento humano

As sopas de beldroegas são muito comuns na região.

No passado, era comum o consumo de sopa de beldroegas temperada com toucinho de porco.

(3) Alimento animal

As beldroegas também se utilizam para alimentar os animais domésticos.

Período de colheita

Primavera / Verão.

Valor social

Alto.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Prunus armeniaca L. (Rosaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Infrutescências (fruto, fruto de sobremesa, cru, alimento ocasional) **5** (*Muito frequente*).
- Infrutescências (polpa do fruto, fruto de sobremesa, doces e geleias, alimento ocasional) **3** (*Ocasional*).

Notas

Nome vernacular

Damasqueiro / Alperceiro.

Tipo Biológico / Corologia

Microfanerófito / Originário da Ásia Central e China, cultivado em Portugal.

Período de colheita

Primavera / Verão.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Prunus avium L. (Rosaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Infrutescências (fruto, fruto de sobremesa, cru, alimento ocasional) **5** (*Muito frequente*).

Medicinal (11)

- Sistema digestivo (fruto, humanos, intestinos, obstipação, paliativo, uso interno, ingestão oral) **5** (*Muito frequente*).
- Sistema genito-urinário (fruto, humanos, urina, diurético, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).

Notas

Nome vernacular

Cerejeira.

Tipo Biológico / Corologia

Mesofanerófito / Espontânea em Portugal.

(11) Medicinal

Os frutos de cerejeira são, quando frescos, utilizados no caso de obstipação e os “pés de cerejas” secos são utilizados na preparação de uma infusão/decoção com efeitos diuréticos.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 20g/litro (pedúnculos).

Período de colheita

As cerejas são obtidas comercialmente.

Valor social

Alto.

Tipo de produção

As cerejas são obtidas comercialmente, não se cultivam na região.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Prunus domestica L. (Rosaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Infrutescências (fruto, fruto de sobremesa, cru, alimento ocasional) **5** (*Muito frequente*).
- Infrutescências (polpa do fruto, fruto de sobremesa, doces e geleias, alimento ocasional) **3** (*Ocasional*).

Medicinal (11)

- Sistema digestivo (fruto, humanos, intestinos, obstipação, paliativo, uso interno, ingestão oral) **4** (*Frequente*).

Notas

Nome vernacular

Ameixeira.

Tipo Biológico / Corologia

Microfanerófito / Originário do Cáucaso, cultivado em Portugal.

(11) Medicinal

As ameixas secas, para aliviar a obstipação, são consumidas, preferencialmente, em jejum.

Dose utilizada (medicina)

Variável, depende do utilizador.

Período de colheita

Verão.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

***Prunus dulcis* (Mill.) D. A. Webb (Rosaceae)**

Usos**Alimento humano (1)**

- Sementes (semente, cru, alimento ocasional) **5** (*Muito frequente*).
- Sementes (semente, doces e geleias, alimento ocasional) **5** (*Muito frequente*).

Matérias-primas (6)

- Gomas e resinas (gomas, tronco, adesivos) **0** (*Nulo*).

Medicinal (11)

- Sintomas específicos (fruto, humanos, fadiga, antídoto, uso interno, ingestão oral) **3** (*Ocasional*).

Notas**Nome vernacular**

Amendoeira.

Tipo Biológico / Corologia

Microfanerófito / Originário do Centro e Sudoeste da Ásia, cultivado em Portugal.

(1) Alimento humano

As amêndoas são utilizadas na confecção de alguns doces tradicionais.

(6) Matérias-primas

No passado, utilizava-se a secreção natural das amendoeiras (goma) para manufacturar cola.

(11) Medicinal

As amêndoas são utilizadas como coadjuvante da dieta que visa combater a fraqueza do corpo e promover o seu rápido fortalecimento.

Dose utilizada (medicina)

Variável, depende do utilizador.

Período de colheita

Outono.

Valor social

Alto.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

***Prunus persica* (L.) Batsch (Rosaceae)**

Usos**Alimento humano (1)**

- Infrutescências (fruto, fruto de sobremesa, cru, alimento ocasional) **5** (*Muito frequente*).

Matérias-primas (6)

- Gomas e resinas (gomas, tronco, adesivos) **0** (*Nulo*).

Medicinal (11)

- Sistema digestivo (folhas, humanos, intestinos, obstipação, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decocção) **2** (*Raro*).

Notas

Nome vernacular

Pessegueiro.

Tipo Biológico / Corologia

Microfanerófito / Originário da China, cultivado em Portugal.

(6) Matérias-primas

No passado, utilizava-se a secreção natural dos pessegueiros (goma) para manufacturar cola.

(11) Medicinal

A infusão/decocção de folhas de pessegueiro é utilizada nos casos de obstipação intestinal.

As folhas secam-se ao abrigo da luz solar directa e guardam-se em sacos ou latas para uso posterior.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 30g/litro (folhas).

Período de colheita

Verão.

Valor social

Alto.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Punica granatum L. (Punicaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Sementes (testa, fruto de sobremesa, cru, alimento ocasional) **5** (*Muito frequente*).

Usos sociais (8)

- Usos religiosos (caule com folhas, rituais) **2** (*Raro*).

Medicinal (11)

- Feridas (epicarpo, humanos, pele, feridas, profilático, uso externo, lavagem) **1** (*Muito raro*).
- Sistema circulatório (epicarpo, humanos, veias, hemorróidas, paliativo, uso externo, banhos) **1** (*Muito raro*).
- Sistema digestivo (folhas, humanos, intestinos, diarreia, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **1** (*Muito raro*).
- Sistema digestivo (semente, humanos, intestinos, obstipação, uso interno, ingestão oral) **1** (*Muito raro*).

Notas

Nome vernacular

Romãzeira.

Tipo Biológico / Corologia

Microfanerófito / Originário do Sudoeste da Ásia, cultivado em Portugal.

(8) Usos sociais

Os ramos da romãzeira são, tradicionalmente, incluídos nos ramos do Dia da Espiga (Quinta-feira da Ascensão) e simbolizam a abundância e o dinheiro. Os ramos guardam-se durante um ano.

Um ditado popular da região diz:

Antes um bago de romã na toalha do que papas na palha.

(11) Medicinal

As sementes de romã são utilizadas como coadjuvante no tratamento da obstipação intestinal. O pericarpo do fruto pode ser utilizado em banhos de vapor para o tratamento das hemorróidas.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 30g/litro.

Período de colheita

Outono.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Pyrus communis L. (Rosaceae)

Usos**Alimento humano (1)**

- Infrutescências (fruto, fruto de sobremesa, cru, alimento ocasional) **5** (*Muito frequente*).
- Infrutescências (polpa do fruto, fruto de sobremesa, doces e geleias, alimento ocasional) **3** (*Ocasional*).

Notas**Nome vernacular**

Pereira.

Tipo Biológico / Corologia

Mesofanerófito / Espécie provavelmente resultante de inúmeras hibridações antigas, com origem na Eurásia, cultivada em Portugal.

(1) Alimento humano

A pêra é um fruto comum na região e, ocasionalmente, é utilizado para a manufactura de compotas.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Quercus coccifera L. (Fagaceae)

Usos**Combustível (7)**

- Lenha (caule, aquecimento, valor calorífico elevado) **0** (*Nulo*).

Notas**Nome vernacular**

Carrasco.

Tipo Biológico / Corologia

Nanofanerófito ou Microfanerófito / Espontâneo em Portugal.

Período de colheita

Todo o ano.

Valor social

Baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Quercus rotundifolia Lam. (Fagaceae)

Usos**Alimento humano (1)**

- Sementes (semente inteira, alimento amiláceo, alimento regular) **1** (*Muito raro*).
- Sementes (semente inteira, alimento amiláceo, períodos de fome) **0** (*Nulo*).

Alimento animal (3)

- Estruturas férteis (fruto, mamíferos, suínos, alimento misto, Verão / Outono) **3** (*Ocasional*).

Matérias-primas (6)

- Madeira (caule, ramos, substituto do sabão) **1** (*Muito raro*).
- Madeira (caule, tronco, artefactos agrícolas) **2** (*Raro*).
- Madeira (caule, tronco, mobílias) **0** (*Nulo*).
- Madeira (caule, ramos, armas) **0** (*Nulo*).
- Outros materiais (fruto, brinquedos) **0** (*Nulo*).
- Outros materiais (caule, brinquedos) **0** (*Nulo*).

Combustível (7)

- Carvão vegetal (caule, aquecimento, valor calorífico elevado) **0** (*Nulo*).
- Lenha (caule, aquecimento, valor calorífico elevado) **5** (*Muito frequente*).

Medicinal (11)

- Sistema digestivo (fruto, humanos, intestinos, diarreia, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **0** (*Nulo*).

Notas

Nome vernacular

Azinheira.

Tipo Biológico / Corologia

Mesofanerófito / Espontâneo em Portugal.

(1) Alimento humano

No passado, as bolotas foram usadas como alimento regular ou como um recurso alimentar ao qual se recorria em períodos de escassez.

As bolotas eram cozidas em água ou assadas, à semelhança do que, actualmente, se faz com as castanhas.

(6) Matérias-primas

As cinzas da lenha de azinho eram utilizadas para branquear a roupa, fazendo uma barreira. Colocava-se a roupa num recipiente e tapava-se com um pano grosso, sobre o qual se colocavam as cinzas. Em seguida vertia-se água quente que passava por entre as cinzas, passando para a roupa que se estava a lavar, branqueando-a.

A madeira era utilizada no fabrico de acessórios para a agricultura (arados, grades) e algum mobiliário doméstico (mesas, bancadas).

Os ramos pequenos das azinheiras utilizavam-se para manufacturar figas com as quais se caçavam pequenas aves.

A madeira do caule (ramos) da azinheira utilizava-se para manufacturar piões (brinquedos).

A madeira de azinho também se utilizava para manufacturar as cangas dos bois.

As bolotas eram utilizadas para manufacturar pequenos brinquedos efémeros como, por exemplo, pequenos animais. O corpo dos animais era manufacturado com as bolotas e os membros com fósforos.

(11) Medicinal

A água de cozer os frutos era utilizada para combater a diarreia.

Dose utilizada (medicina)

A planta já não se utiliza para fins medicinais.

Período de colheita

Verão / Outono.

Valor social

Muito alto.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

A Figura II (Anexo 2) apresenta uma paisagem característica da área de estudo (sobre e azinho).

Quercus suber L. (Fagaceae)

Usos

Alimento animal (3)

- Estruturas férteis (fruto, mamíferos, suínos, alimento misto, Verão / Outono) **3** (*Ocasional*).

Matérias-primas (6)

- Cortiça / Substitutos da Cortiça (súber do caule, brinquedos) **0** (*Nulo*).
- Cortiça / Substitutos da Cortiça (súber do caule, recipientes) **3** (*Ocasional*).
- Cortiça / Substitutos da Cortiça (caule sem folhas, artefactos, artefactos agrícolas) **1** (*Muito raro*).
- Cortiça / Substitutos da Cortiça (súber do caule, mobílias, banco) **3** (*Ocasional*).

- Cortiça / Substitutos da Cortiça (súber do caule, artefactos, colheres) **3** (*Ocasional*).

Combustível (7)

- Carvão vegetal (caule, aquecimento, valor calorífico elevado) **0** (*Nulo*).
- Lenha (caule, aquecimento valor calorífico elevado) **5** (*Muito frequente*).

Notas

Nome vernacular

Sobreiro.

Tipo Biológico / Corologia

Mesofanerófito / Espontâneo em Portugal.

(6) Matérias-primas

Os recipientes para isolamento térmico são denominado tarros (Figura XVIII - Anexo 2). Eram utilizados pelos trabalhadores agrícolas para transportar e conservar as refeições, quando estas eram consumidas no local de trabalho.

As colheres manufacturadas com cortiça denominam-se cucharros e servem para beber água fora de casa (Figura XVIII - Anexo 2).

No passado, utilizava-se a cortiça para manufacturar pequenos brinquedos.

A cortiça é também utilizada no fabrico de cortiços destinados a alojar as abelhas.

A madeira de sobreiro utilizava-se para os cabos das enxadas e outros artefactos agrícolas.

A cortiça também se utiliza para fazer pequenos bancos (tropeças).

As Figuras XV, XVI, XVII (Anexo 2), apresentam a oficina de um artesão local, que trabalha com cortiça.

Período de colheita

Primavera (súber) / Verão - Outono (frutos)

Valor social

Muito alto.

Tipo de produção

Cultivada (agro-florestal).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

A Figura II (Anexo 2) apresenta uma paisagem característica da área de estudo (sobre e azinho).

Raphanus raphanistrum L. (Brassicaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Caules (caules jovens, cru, períodos de fome) **0** (*Nulo*).

Alimento animal (3)

- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, muares, Primavera) **0** (*Nulo*).
- Parte aérea (caule com folhas, mamíferos, coelhos, Primavera) **3** (*Ocasional*).

Usos sociais (8)

- Usos “religiosos” (caule sem folhas, rituais) **1** (*Muito raro*).

Notas

Nome vernacular

Saramago.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Espontâneo em Portugal.

(1) Alimento humano

Em épocas de escassez extrema os caules de saramago consumiam-se crus.

(3) Alimento animal

No passado, o saramago era utilizado para alimentar os muares. No presente, o saramago é fornecido aos coelhos.

(8) Usos sociais

Os caules de saramago eram utilizados para manufacturar a base das coroas das Maias; sobre esta matriz eram, posteriormente, inseridas as rosas (ver *Rosa* sp.).

O saramago também se utilizava como suporte para as flores que se colocavam sobre as cruces de Maio. Estas cruces eram colocadas nas portas e, posteriormente, transportadas para o campo, depois da passagem das Maias pela aldeia.

Período de colheita

Primavera.

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Raphanus sativus L. (Brassicaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- “Raízes” (raiz tuberosa, cru, alimento ocasional) **3** (*Ocasional*).

Notas

Nome vernacular

Rabanete.

Tipo Biológico / Corologia

Hemicriptófito / Origem incerta, cultivado em Portugal.

Período de colheita

Primavera / Verão.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Rosa sp. (Rosaceae)

Usos**Usos sociais (8)**

- Usos “religiosos” (flores, rituais) **1** (*Muito raro*).

Medicinal (11)

- Inflamações (corola, humanos, olhos, profilático, uso externo, colírio) **3** (*Ocasional*).
- Pele / Tecidos subcutâneos (corola, humanos, pele, glândulas sebáceas, uso externo, lavagem) **3** (*Ocasional*).

Usos ambientais (12)

- Ornamental (planta viva *ex situ*, canteiros, terreno anexo à habitação) **5** (*Muito frequente*).
- Ornamental (inflorescências, planta de corte) **5** (*Muito frequente*).

Notas**Nome vernacular**

Roseira / Rosas.

Tipo Biológico / Corologia

Nanofanerófito / Cultivado em Portugal.

(8) Usos sociais

Durante a festa das Maias, realizada ao final do dia 3 de Maio (dia da Santa Cruz), a jovem Maia enverga um vestido branco ao qual eram cosidas inúmeras rosas (Figuras III e V - Anexo 2). No passado, no fim da jornada diária, cada rancho elegia uma Maia que se dirigia para a aldeia de Trigaches, sob um arco de palmas suportado por dois homens (Figura IV - Anexo 2). Seguiam-na um conjunto de raparigas que entoavam cantos tradicionais (Figura VI - Anexo 2). Ao chegarem à aldeia, as Maias juntavam-se e percorriam a aldeia com uma bolsa, o taleigo, para pedir dinheiro. O povo elegia a mais bonita. A coroa que usavam era feita com uma base de saramago enfeitada com rosas. Os malmequeres, as papoilas e outras flores silvestres eram transportadas pelas acompanhantes que com elas manufacturavam cruces de Maio (Figura VII - Anexo 2). As cruces de Maio enfeitavam as portas e eram depois levadas para o campo no fim das cerimónias. Como em todas as festas tradicionais, o povo, nesse dia, vestia o que de melhor tinha.

Durante o período de estudo, a Festa das Maias apenas se realizou em Trigaches.

No passado, acreditava-se que a existência de roseiras junto às habitações atraía a fortuna.

(11) Medicinal

A água de rosas obtém-se com a infusão/decoção de pétalas de rosa. A infusão/decoção é utilizada como colírio para combater as inflamações do globo ocular e algumas patologias simples, como as *vistas cansadas* [sic].

A água de rosas também se utiliza para lavar o rosto, em especial quando o mesmo se apresenta com acne ou outras patologias semelhantes.

(12) Usos ambientais

As rosas utilizam-se para ornamentar a casa, em especial as salas e os corredores.

Dose utilizada (medicina)

Variável.

Período de colheita

Primavera / Verão

Valor social

Alto.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Rosmarinus officinalis L. (Lamiaceae)

Usos**Aditivo alimentar (2)**

- Folhas (folhas jovens, planta aromática, carne) **3** (*Ocasional*).

Planta melífera (4)

- Néctar das flores **3** (*Ocasional*).

Matérias-primas (6)

- Óleos essenciais (folhas, desodorizante) **3** (*Ocasional*).
- Outros materiais (caule com folhas, produtos de higiene, champô) **3** (*Ocasional*).

Combustível (7)

- Mistura de combustíveis (caule com folhas, incendiário, valor calorífico baixo) **2** (*Raro*).

Usos sociais (8)

- Material para fumar / Drogas (caule sem folhas, masticatório) **0** (*Nulo*).
- Usos “religiosos” (caule com folhas, rituais) **0** (*Nulo*).
- Usos “religiosos” (caule com folhas, religião) **3** (*Ocasional*).

Veneno para não vertebrados (10)

- Artrópodes (caule com folhas, insectos, repelente, controlo de insectos domésticos) **2** (*Raro*).

Medicinal (11)

- Doenças mentais (folhas, humanos, pesadelos, antídoto) **1** (*Muito raro*).
- Doenças metabólicas (folhas, humanos, metabolismo lipídico, hipercolesterolemia, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **2** (*Raro*).
- Dores (folhas, humanos, dentes, anódino, uso externo, lavagem) **3** (*Ocasional*).
- Dores (folhas, humanos, estômago, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Dores (folhas, humanos, fígado, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Envenenamento (folhas, humanos, picada de abelha, paliativo, uso externo, lavagem) **3** (*Ocasional*).
- Envenenamento (folhas, humanos, picada de insectos, paliativo, uso externo, lavagem) **3** (*Ocasional*).
- Feridas (folhas, humanos, pele, feridas, profilático, uso externo, lavagem) **3** (*Ocasional*).
- Sistema circulatório (folhas, humanos, pressão arterial, hipertensão, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **2** (*Raro*).
- Sistema digestivo (folhas, humanos, estômago, indigestão, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **2** (*Raro*).
- Sistema endócrino (folhas, humanos, pâncreas, diabetes *mellitus*, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **1** (*Muito raro*).
- Sistema respiratório (folhas, humanos, brônquios, asma, bronco-dilatador, paliativo, uso interno, inalador, banhos de vapor) **3** (*Ocasional*).
- Sistema respiratório (folhas, humanos, brônquios, tosse, paliativo, uso interno, inalador, banhos de vapor) **3** (*Ocasional*).
- Sistema respiratório (folhas, humanos, brônquios, tosse, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção). **3** (*Ocasional*).
- Sistema respiratório (folhas, humanos, vias respiratórias, constipação, paliativo, uso interno, inalador, banhos de vapor) **3** (*Ocasional*).

Usos ambientais (12)

- Ornamental (planta viva *ex situ*, quintal/horta) **5** (*Muito frequente*).
- Ornamental (parte aérea, planta de corte) **3** (*Ocasional*).

Notas

Nome vernacular

Alecrim.

Tipo Biológico / Corologia

Nanofanerófito / Espontâneo em Portugal.

(2) Aditivo alimentar

Utilizam-se as folhas de alecrim para condimentar alguns pratos tradicionais de carne.

(6) Matérias-primas

As folhas de alecrim frescas são utilizadas para aromatizar a água com a qual se enxagua a roupa, no fim do processo de lavagem manual.

A queima dos caules com folhas é frequente, para aromatizar as habitações e mascarar os maus odores.

A infusão/decoção quente de alecrim utiliza-se para lavar o cabelo; após a lavagem cobre-se o cabelo com uma toalha e deixa-se actuar durante cerca de vinte minutos. Em seguida, retira-se a toalha e deixa-se secar ao ar.

(7) Combustível

O alecrim é utilizado como combustível nas fogueiras dos Santos Populares.

(8) Usos sociais

Os caules sem folhas eram utilizados como masticatório, para evitar a secura da boca.

O alecrim também se usa para enfeitar o tradicional Mastro do São João, erigido durante as festas de Junho.

Os caules com folhas são utilizados durante a missa do domingo anterior à Páscoa (Domingo de Ramos) em conjunto com o rosmaninho e a oliveira.

(10) Veneno para não vertebrados

No Verão, os ramos de alecrim são incinerados para afastar os insectos.

Colocam-se ramos de alecrim nos armários para afastar os insectos.

(11) Medicinal

As folhas podem colher-se durante todo o ano e utilizam-se frescas ou secas; a secagem é feita ao abrigo da luz solar directa.

As lavagens (banhos externos) são feitas com a infusão/decoção das folhas.

O alecrim utiliza-se contra a asma, colocando-o numa panela de água quente e inalando o vapor pela boca e nariz (com a cabeça coberta).

A infusão/decoção de alecrim, quando utilizada contra a tosse, consome-se com mel.

A lavagem da boca é feita com bochechos (colutório).

A infusão/decoção de alecrim utiliza-se para lavar as feridas causadas pelas picadas dolorosas das abelhas e de outros insectos.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 20g/litro (infusão/decoção), 50gr/litro (banhos de vapor).

Período de colheita

Durante todo o ano.

Valor social

Alto.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Rubus ulmifolius Schott (Rosaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Infrutescências (fruto, fruto de sobremesa, cru, alimento ocasional) **3** (*Ocasional*).
- Infrutescências (fruto, fruto de sobremesa, doces e geleias, alimento ocasional) **3** (*Ocasional*).

Matérias-primas (6)

- Outros materiais (fruto, colares) **0** (*Nulo*).

Medicinal (11)

- Dores (folhas, humanos, faringe, anódino, uso externo, gargarejo) **0** (*Nulo*).
- Sistema digestivo (fruto, humanos, intestinos, diarreia, paliativo, uso interno, ingestão oral) **0** (*Nulo*).
- Sistema digestivo (fruto, humanos, intestinos, diarreia, paliativo, uso interno, ingestão oral, xarope) **0** (*Nulo*).
- Sistema genito-urinário (folhas, humanos, rins, cálculos urinários, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **0** (*Nulo*).

Notas

Nome vernacular

Silvas.

Tipo Biológico / Corologia

Fanerófito escandente / Espontâneo em Portugal.

(1) Alimento humano

As amoras silvestres são consumidas como complemento alimentar.

(6) Matérias-primas

As crianças faziam colares com amoras silvestres que serviam para as transportar e, simultaneamente, como adorno efémero.

Dose utilizada (medicina)

A planta já não se utiliza para fins medicinais.

Período de colheita

Verão.

Valor social

Baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

***Rumex acetosa* L. (Polygonaceae)**

Usos**Alimento humano (1)**

- Folhas (folhas jovens, pratos principais, sopas, alimento ocasional) **1** (*Muito raro*).

Notas**Nome vernacular**

Azedas.

Tipo Biológico / Corologia

Hemicriptófito / Espontâneo em Portugal.

(1) Alimento humano

As azedas são, ocasionalmente, incluídas na confecção da sopa.

Período de colheita

Primavera.

Valor social

Baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Rumex bucephalophorus L. (Polygonaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Folhas (folhas jovens, vegetal, leguminosas, alimento ocasional) **1** (*Muito raro*).

Matérias-primas (6)

- Outros materiais (inflorescências, abrasivos, polir) **0** (*Nulo*).
- Taninos / Corantes (inflorescências, corante vermelho) **0** (*Nulo*).

Notas

Nome vernacular

Catacuzes.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito ou Hemicriptófito / Espontâneo em Portugal.

(1) Alimento humano

As folhas são consumidas acompanhando pratos de leguminosas (feijão).

(6) Matérias-primas

As inflorescências eram utilizadas para arear os utensílios metálicos nos quais se cozinhava, nomeadamente, panelas e tachos.

As inflorescências eram usadas para pintar directamente sobre os materiais, como, por exemplo, os canudos que protegiam os dedos das ceifeiras.

Período de colheita

Primavera.

Valor social

Baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

***Ruscus aculeatus* L. (Asparagaceae / Liliaceae)**

Usos**Matérias-primas (6)**

- Outros materiais (caule sem folhas, artefactos, vassouras) **0** (*Nulo*).

Usos ambientais (12)

- Ornamental (planta viva *ex situ*, quintal/horta) **3** (*Ocasional*).

Notas**Nome vernacular**

Erva-dos-vasculhos.

Tipo Biológico / Corologia

Geófito rizomatoso / Espontâneo em Portugal.

(6)Matérias-primas

Esta planta foi utilizada para manufacturar os vasculhos com os quais se procedia à limpeza de algumas superfícies como, por exemplo, as paredes antes de se caíarem.

Período de colheita

Verão.

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Baleizão / Salvada.

Salix salvifolia Brot. (Salicaceae)

Usos**Matérias-primas (6)**

- Canas, etc. (caule com folhas, ramos, recipientes, cestos) **1** (*Muito raro*).

Notas**Nome vernacular**

Salgueiro-folhas-de-salva.

Tipo Biológico / Corologia

Microfanerófito / Espontâneo em Portugal.

(6) Matérias-primas

Os caules são colhidos durante a Primavera, nas margens do Rio Guadiana. Após a colheita são imediatamente *descortiçados*, ou seja, as folhas e as camadas externas dos caules são retiradas.

Deixam-se secar e colocam-se em água antes de se usarem.

A Figura XX (Anexo 2) apresenta um cesto manufacturado com salgueiro.

Período de colheita

Primavera.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Santa Maria.

Salix viminalis L. (Salicaceae)

Usos**Matérias-primas (6)**

- Canas, etc. (caule com folhas, ramos, recipientes, cestos) **5** (*Muito frequente*).

Notas**Nome vernacular**

Vimeiro.

Tipo Biológico / Corologia

Microfanerófito / Origem incerta (provavelmente da Ásia Temperada), cultivado em Portugal.

(6) Matérias-primas

Os caules de vimeiro são colocados durante cerca de um mês dentro de água, para que possam ser utilizados como matéria-prima para o fabrico de cestos. Após este período de tempo, o súber destaca-se com facilidade. Quando são utilizados para empalhar garrafões, os caules são seccionados longitudinalmente.

Período de colheita

Primavera.

Valor social

Alto.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Santa Maria.

Salvia officinalis L. (Lamiaceae)

Usos

Aditivo alimentar (2)

- Folhas (folhas jovens, planta aromática) **1** (*Muito raro*).

Usos sociais (8)

- Usos “religiosos” (planta *ex situ*, rituais) **2** (*Raro*).

Medicinal (11)

- Dores (parte aérea, humanos, estômago, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Dores (parte aérea, humanos, faringe, anódino, uso externo, gargarejo) **3** (*Ocasional*).
- Dores (parte aérea, humanos, útero, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Feridas (parte aérea, humanos, pele, feridas, profilático, uso externo, lavagem) **3** (*Ocasional*).
- Infecções / Infestações (parte aérea, humanos, febre, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Inflamações (parte aérea, humanos, boca, profilático, uso externo, lavagem) **3** (*Ocasional*).
- Inflamações (parte aérea, humanos, olhos, profilático, uso externo, colírio) **3** (*Ocasional*).
- Inflamações (parte aérea, humanos, pele, profilático, uso externo, lavagem) **3** (*Ocasional*).
- Pele / Tecidos subcutâneos (parte aérea, humanos, cabelo, alopecia, uso externo, lavagem) **3** (*Ocasional*).
- Sistema digestivo (parte aérea, humanos, boca, profilático, uso externo, lavagem) **3** (*Ocasional*).

- Sistema digestivo (parte aérea, humanos, estômago, indigestão, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Sintomas específicos (parte aérea, humanos, fadiga, antídoto, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).

Usos ambientais (12)

- Ornamental (planta viva *ex situ*, quintal/horta) **3** (*Ocasional*).

Notas

Nome vernacular

Salva.

Tipo Biológico / Corologia

Nanofanerófito / Originário do Sudeste da Europa, cultivado em Portugal.

(2) Aditivo alimentar

As folhas de salva adicionam-se aos pratos de peixe ou carne.

(8) Usos sociais

A salva, quando cultivada junto às portas das habitações, protege os inquilinos do *mau olhado* [sic].

Uma crença popular afirma que onde a salva cresce viçosa é porque a mulher manda na casa.

(11) Medicinal

As folhas colhem-se periodicamente, secam-se ao abrigo da luz solar e guardam-se em sacos ou latas para uso posterior.

Quando se prepara a infusão/decoção deve adicionar-se pouca quantidade de salva (três folhas), para evitar que se torne demasiado amarga. Por vezes, adiciona-se erva-príncipe, quando se está a preparar a infusão/decoção de salva.

A infusão/decoção de salva é utilizada para uma grande variedade de patologias, nomeadamente as ligadas ao aparelho digestivo, alívio das dores e lavagem da cavidade bucal.

A infusão/decoção de salva também se utiliza para combater a alopecia. Após a lavagem normal dos cabelos, lavam-se, de novo, com a infusão/decoção de salva e abafam-se com uma toalha durante cerca de vinte a trinta minutos, após este período, deixam-se secar ao ar.

(12) Usos ambientais

A salva cultiva-se em vasos, latas ou outros recipientes que se encontram nos alpendres e nos quintais.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 20g/litro.

Período de colheita

Primavera / Verão.

Valor social

Alta.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Sambucus nigra L. (Caprifoliaceae)

Usos

Medicinal (11)

- Dores (flores, humanos, estômago, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **4** (*Frequente*).
- Dores (flores, humanos, faringe, anódino, uso externo, gargarejo) **4** (*Frequente*).
- Feridas (flores, humanos, pele, feridas, profilático, uso externo, lavagem) **4** (*Frequente*).
- Infecções / Infestações (flores, humanos, febre, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **4** (*Frequente*).

- Pele / Tecidos subcutâneos (flores, humanos, erupções, uso externo, lavagem) **4** (*Frequente*).
- Sistema circulatório (flores, humanos, veias, hemorróidas, paliativo, uso externo, banhos) **2** (*Raro*).
- Sistema digestivo (flores, humanos, boca, profiláctico, uso externo, lavagem da boca, infusão/decoção) **4** (*Frequente*).
- Sistema digestivo (flores, humanos, intestinos, diarreia, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **4** (*Frequente*).
- Sistema genito-urinário (flores, humanos, urina, diurético, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **4** (*Frequente*).
- Sistema respiratório (flores, humanos, brônquios, tosse, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **4** (*Frequente*).
- Sistema respiratório (flores, humanos, vias respiratórias, constipação, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **4** (*Frequente*).

Notas

Nome vernacular

Sabugueiro.

Tipo Biológico / Corologia

Microfanerófito / Espontâneo em Portugal.

(11) Medicinal

As flores secam-se ao abrigo da luz solar directa e guardam-se em sacos ou latas, para uso posterior.

As lavagens (banhos externos) são feitas com a infusão/decoção das flores.

A pele com erupções causadas pelo sarampo ou com feridas lava-se com uma infusão/decoção de flores de sabugueiro. O sarampo trata-se mais facilmente caso se vista roupa de cor vermelha.

Para combater mais eficazmente a tosse e a constipação, faz-se uma infusão/decoção de poejo e de sabugueiro.

A lavagem da boca é feita com bochechos (colutório).

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 20g/litro.

Período de colheita

Primavera.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Scolymus hispanicus L. (Asteraceae)

Usos**Alimento humano (1)**

- Folhas (folhas jovens, vegetal, leguminosas, alimento ocasional) **3** (*Ocasional*).

Notas**Nome vernacular**

Tengarrinhas / Cangarrinhas.

Tipo Biológico / Corologia

Hemicriptófito subarrossetado / Espontâneo em Portugal.

(1) Alimento humano

O consumo das folhas limita-se à nervura central, que são consumidas com feijão.

Período de colheita

Primavera.

Valor social

Alto.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Secale cereale L. (Poaceae)

Usos**Alimento humano (1)**

- Sementes (albúmen sólido, cereal, pão, alimento básico) **0** (*Nulo*).

Matérias-primas (6)

- Outros materiais (caule com folhas, colchões) **0** (*Nulo*).
- Outros materiais (caule com folhas, artefactos agrícolas) **0** (*Nulo*).
- Fibras (caule com folhas, telhados). **0** (*Nulo*).

Notas**Nome vernacular**

Centeio.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Originário do Sudoeste da Ásia, cultivado em Portugal.

(1) Alimento humano

A farinha de centeio era adicionada à farinha de trigo para a confecção do pão.

O centeio cultivava-se em terras pouco férteis, que não serviam para a sementeira de trigo.

(6) Matérias-primas

Os caules secos (palha) de centeio eram usados para o fabrico de colchões. Estes eram colocados sobre as tábuas da cama ou, mais frequentemente, sobre um outro colchão de caules (palha) de trigo.

Os albardeiros manufacturavam albardas para os animais (cavalos, muares) cujo interior se encontrava cheio de palha de centeio.

A palha de centeio não se utilizava para a alimentação animal porque era muito rija e os animais não a apreciavam.

No passado, utilizava-se a palha de centeio para os telhados dos palheiros.

Período de colheita

Actualmente, não se cultiva.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Actualmente, não se cultiva.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Solanum melongena L. (Solanaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Infrutescências (frutos maduros, pratos principais, sopas, alimento ocasional) **3** (*Ocasional*).
- Infrutescências (frutos maduros, outros alimentos, pratos com carne, alimento ocasional) **3** (*Ocasional*).
- Infrutescências (frutos maduros, outros alimentos, pratos com ovos, alimento ocasional) **3** (*Ocasional*).

Notas

Nome vernacular

Beringela.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito ou Hemicriptófito / Originário da Índia, cultivado em Portugal.

(1) Alimento humano

A beringela é consumida em sopas, acompanhando pratos de carne ou ovos e também frita.

Período de colheita

Primavera / Verão.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Solanum nigrum L. (Solanaceae)

Usos

Medicinal (11)

- Dores (fruto, humanos, canais auditivos, anódino, uso externo, gotas) **1** (*Muito raro*).
- Feridas (folhas, humanos, pele, feridas, profilático, uso externo, lavagem) **1** (*Muito raro*).

Notas

Nome vernacular

Erva-moira.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito ou Caméfito herbáceo / Espontâneo em Portugal.

(11) Medicinal

A planta pode ser utilizada para lavagem da pele, no caso de feridas ou infecções.

As bagas de erva-moira esmagam-se num almofariz e algumas gotas do líquido resultante são introduzidas no canal auditivo. Em seguida, coloca-se uma pequena porção de algodão para selar a abertura do canal auditivo, que permanece selado até ao alívio das dores.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 20 gr/litro (folhas).

Período de colheita

Primavera.

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Baleizão.

Solanum tuberosum L. (Solanaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- “Raízes” (tubérculo, alimentos amiláceos, pão, alimento ocasional) **0** (*Nulo*).
- “Raízes” (tubérculo, alimentos amiláceos, sopas, alimento básico) **5** (*Muito frequente*).
- “Raízes” (tubérculo, alimentos amiláceos, carne, alimento básico) **5** (*Muito frequente*).
- “Raízes” (tubérculo, alimentos amiláceos, peixe, alimento básico) **5** (*Muito frequente*).

Medicinal (11)

- Dores (tubérculo, humanos, cérebro, anódino, uso externo, emplastro) **3** (*Ocasional*).
- Infecções / Infestações (tubérculo, humanos, febre, cabeça, paliativo, uso externo, emplastro) **3** (*Ocasional*).

Notas

Nome vernacular

Batateira.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito tuberculoso / Originário da América do Sul (Andes), cultivado em Portugal.

(1) Alimento humano

No passado, adicionava-se batata cozida desfeita à massa do pão.

(11) Medicinal

Colocam-se rodela de batata sobre a testa, presas com um lenço, sob a forma de emplastro. Esta prática permite o alívio das dores de cabeça e das indisposições causadas pela febre.

Dose utilizada (medicina)

As rodela necessárias para cobrir a testa.

Período de colheita

Verão (no comércio durante todo o ano).

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Sonchus oleraceus L. (Asteraceae)

Usos**Alimento humano (1)**

- Folhas (folhas jovens, vegetal, leguminosas, alimento ocasional) **0** (*Nulo*).

Alimento animal (3)

- Parte aérea (folhas, aves, galinhas, Primavera) **2** (*Raro*).
- Parte aérea (folhas, mamíferos, coelhos, Primavera) **2** (*Raro*).

Medicinal (11)

- Sistema digestivo (folhas, humanos, fígado, hepatoprotector, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **0** (*Nulo*).

Notas**Nome vernacular**

Serralha.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito ou Proto-hemicriptófito / Espontâneo em Portugal.

(1) Alimento humano

No passado, as folhas e os caules tenros desta planta eram consumidos em saladas e cozidos com leguminosas.

(3) Alimento animal

As folhas da serralha são utilizadas como complemento alimentar para as galinhas e os coelhos.

(11) Medicinal

As folhas de serralha eram utilizadas como hepatoprotector.

Dose utilizada (medicina)

A planta já não se utiliza para fins medicinais.

Período de colheita

Primavera.

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Spinacia oleracea L. (Chenopodiaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Caules (caule com folhas, pratos principais, sopas, alimento ocasional) **3** (*Ocasional*).

Medicinal (11)

- Patologias sanguíneas (caule com folhas, humanos, sangue, anemia, paliativo, uso interno, ingestão oral) **3** (*Ocasional*).

Notas

Nome vernacular

Espinafre.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Origem incerta, provavelmente originário do Sudoeste da Ásia, cultivado em Portugal.

(1) Alimento humano

Os espinafres são vulgarmente consumidos em sopas.

(11) Medicinal

Os espinafres cozidos, consumidos como alimento ocasional, são utilizados como coadjuvante no tratamento de anemias por deficiência de ferro.

Dose utilizada (medicina)

Variável, depende do utilizador.

Período de colheita

Primavera / Verão.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Thymus mastichina L. (Lamiaceae)

Usos

Aditivo alimentar (2)

- Caules (caule com folhas, planta aromática, carne) **4** (*Frequente*).

Matérias-primas (6)

- Óleos essenciais (caule com folhas, perfume ambiental) **2** (*Raro*).
- Óleos essenciais (flores, perfumes) **2** (*Raro*).

Medicinal (11)

- Dores (caule com folhas, humanos, intestinos, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Dores (caule com folhas, humanos, estômago, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Dores (flores, humanos, intestinos, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Dores (flores, humanos, estômago, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Sistema circulatório (caule com folhas, humanos, veias, hemorróidas, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Sistema circulatório (flores, humanos, veias, hemorróidas, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Sistema digestivo (caule com folhas, humanos, estômago, gastrites, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).
- Sistema digestivo (flores, humanos, estômago, gastrites, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).

Notas

Nome vernacular

Erva-ursa / Erva-urza.

Tipo Biológico / Corologia

Caméfito sublenhoso / Espontâneo em Portugal.

(2) Aditivo alimentar

A erva-ursa utiliza-se para condimentar e *enrijar* [sic] as azeitonas.

(6) Matérias-primas

Utilizam-se as plantas secas para aromatizar o conteúdo das gavetas, colocando-as dentro de pequenas bolsas de tecido ou enrolando-as em papel.

Para aromatizar a água de lavar a roupa, adicionam-se as plantas à última água de lavagem.

(11) Medicinal

As plantas colhem-se durante a Primavera, pela manhã, quando se encontram em plena floração. Secam-se ao abrigo da luz solar directa e guardam-se em sacos ou latas, para uso posterior.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 30g/litro.

Período de colheita

Primavera.

Valor social

Alto.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Tilia cordata Mill. (Tiliaceae)

Usos

Medicinal (11)

- Doenças mentais (flores, humanos, ansiedade, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **4** (*Frequente*).
- Doenças mentais (flores, humanos, insónia, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **4** (*Frequente*).
- Doenças mentais (flores, humanos, *stress*, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **4** (*Frequente*).
- Dores (flores, humanos, cérebro, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **4** (*Frequente*).
- Dores (flores, humanos, estômago, anódino, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **4** (*Frequente*).
- Sistema digestivo (flores, humanos, estômago, indigestão, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **4** (*Frequente*).

Notas

Nome vernacular

Tília-de-folhas-pequenas.

Tipo Biológico / Corologia

Megafanerófito / Originário da região compreendida entre o Cáucaso e a Europa, cultivado em Portugal.

(11) Medicinal

As flores são colhidas no início do Verão, secam-se ao abrigo da luz e guardam-se em latas ou sacos para uso posterior.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 20g/litro.

Período de colheita

Verão.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Trifolium angustifolium L. (Fabaceae)

Usos**Medicinal (11)**

- Sistema digestivo (flores, humanos, intestinos, diarreia, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **3** (*Ocasional*).

Notas**Nome vernacular**

Fofas / Trevo-de-folhas-estreitas.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Espontâneo em Portugal.

(11) Medicinal

As flores secam-se ao abrigo da luz solar e guardam-se em sacos ou latas para uso posterior.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 30g/litro.

Período de colheita

Primavera / Verão.

Valor social

Baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

***Triticum aestivum* L. (Poaceae)**

Usos**Alimento humano (1)**

- Sementes (albúmen sólido, cereal, pão, alimento básico) **5** (*Muito frequente*).
- Sementes (albúmen sólido, alimentos amiláceos, bolos, alimento ocasional) **5** (*Muito frequente*).

Alimento animal (3)

- Partes aéreas (caule com folhas, mamíferos, bovinos, palha, todo o ano) **5** (*Muito frequente*).
- Partes aéreas (caule com folhas, mamíferos, caprinos, palha, todo o ano) **5** (*Muito frequente*).
- Partes aéreas (caule com folhas, mamíferos, equinos, palha, todo o ano) **5** (*Muito frequente*).
- Partes aéreas (caule com folhas, mamíferos, ovinos, palha, todo o ano) **5** (*Muito frequente*).
- Estruturas férteis (epicarpo, mamíferos, suínos, adicionado à vianda, todo o ano) **3** (*Ocasional*).
- Estruturas férteis (epicarpo, aves, galinhas, adicionado à vianda, todo o ano) **3** (*Ocasional*).
- Estruturas férteis (epicarpo, aves, perus, adicionado à vianda, todo o ano) **3** (*Ocasional*).

Matérias-primas (6)

- Outros materiais (caule com folhas, colchões) **0** (*Nulo*).
- Outros materiais (caule sem folhas, brinquedos) **0** (*Nulo*).
- Outros materiais (epicarpo, substituto do sabão) **0** (*Nulo*).
- Outros materiais (fruto, engodo) **4** (*Frequente*).
- Outros materiais (fruto, objectos decorativos) **2** (*Raro*).

Usos sociais (8)

- Usos “religiosos” (fruto, rituais) **5** (*Muito frequente*).

Notas

Nome vernacular

Trigo-mole.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Originário do Sudoeste da Ásia, cultivado em Portugal.

(1) Alimento humano

A farinha de trigo é um ingrediente do pão e dos bolos tradicionais.

(3) Alimento animal

Os colmos de trigo (fardos de palha) utilizam-se para alimentar os animais.

A palha de trigo fornecida como alimento também se utilizava para, ao final do dia, fazer as camas dos animais.

O farelo de trigo utiliza-se na alimentação animal, em especial para as aves e, ocasionalmente, para suínos. Em geral, o farelo é fornecido como complemento alimentar e não como alimento principal.

(6) Matérias-primas

Os caules secos (palha) de trigo eram usados para o fabrico de colchões, que se colocavam sobre as tábuas da cama e sob os colchões de brácteas de milho; estes últimos, considerados de superior qualidade.

Os frutos de trigo são, frequentemente, utilizados como engodo para atrair os ratos às ratoeiras.

No passado, também se utilizavam as cariopses de trigo para atrair aves de pequenas dimensões às armadilhas. A captura de aves, embora fosse ilegal, era muito popular e estes animais constituíam um recurso alimentar muito procurado pelas populações locais.

No passado, as crianças utilizavam os caules de trigo para a manufactura de instrumentos musicais efémeros (cornetas).

No passado, era frequente que a lavagem dos pratos, utilizados durante as refeições, se iniciasse passando-os por farelos de trigo. Estes últimos, eram, posteriormente, utilizados na alimentação dos animais domésticos.

As espigas de trigo, com o respectivo caule, são entrançadas para a manufactura de objectos decorativos. Possivelmente, no passado, estes itens possuíam um simbolismo que se terá perdido. Estes objectos eram, por vezes, fixados aos chapéus tradicionais que as ceifeiras utilizavam para se protegerem dos rigores das condições climáticas.

(8) Usos sociais

O trigo (*espigas*) é uma planta utilizada na manufactura dos ramos do Dia da Espiga (Quinta-feira da Ascensão) e simboliza o pão. Os ramos guardam-se durante um ano (Figura XIV - Anexo 2).

O trigo colhido durante a Quinta-feira da Ascensão era utilizado para manufacturar pequenos amuletos, actualmente considerados mais pelo seu valor estético, que se guardavam até ao ano seguinte.

Saltar sobre uma fogueira é uma actividade de bom augúrio, isto é, traz sorte a quem o faz. No passado, a tradição sugeria que as raparigas solteiras podiam saber se o seu apaixonado seria o seu futuro marido. Para isso, saltavam a fogueira dos Santos Populares nove vezes e, em seguida, observam a imagem do seu rosto reflectida numa bacia de água. Repetiam o procedimento, ou seja, saltavam a fogueira mais nove vezes e observavam, de novo, a água procurando vislumbrar a imagem do namorado. Em seguida, colocavam uma espiga de trigo na água e, no dia seguinte, viam se a mesma apresentava alguma alteração (*floria*); se apresentasse alguma alteração então o casamento seria certo.

Nos meses de Novembro e Dezembro, colocava-se trigo a germinar para ser utilizado no presépio.

Período de colheita

Verão.

Valor social

Muito alto.

Tipo de produção

Cultivada (agricultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

A Figura I (Anexo 2) apresenta uma paisagem característica da área de estudo (seara).

***Triticum turgidum* L. subsp. *durum* (Desf.) Husn. (Poaceae)**

Usos**Alimento humano (1)**

- Sementes (albúmen sólido, cereal, pão, alimento básico) **1** (*Muito raro*).
- Sementes (albúmen sólido, alimentos amiláceos, bolos, alimento ocasional) **1** (*Muito raro*).

Alimento animal (3)

- Partes aéreas (caule com folhas, mamíferos, bovinos, palha, todo o ano) **5** (*Muito frequente*).
- Partes aéreas (caule com folhas, mamíferos, caprinos, palha, todo o ano) **5** (*Muito frequente*).
- Partes aéreas (caule com folhas, mamíferos, equinos, palha, todo o ano) **5** (*Muito frequente*).
- Partes aéreas (caule com folhas, mamíferos, ovinos, palha, todo o ano) **5** (*Muito frequente*).
- Estruturas férteis (epicarpo, mamíferos, suínos, adicionado à vianda, todo o ano) **3** (*Ocasional*).
- Estruturas férteis (epicarpo, aves, galinhas, adicionado à vianda, todo o ano) **3** (*Ocasional*).
- Estruturas férteis (epicarpo, aves, perus, adicionado à vianda, todo o ano) **3** (*Ocasional*).

Matérias-primas (6)

- Outros materiais (caule com folhas, colchões) **0** (*Nulo*).
- Outros materiais (caule sem folhas, brinquedos) **0** (*Nulo*).
- Outros materiais (epicarpo, substituto do sabão) **0** (*Nulo*).
- Outros materiais (fruto, engodo) **4** (*Frequente*).

- Outros materiais (fruto, *objectos decorativos*) **1** (*Muito raro*).

Usos sociais (8)

- Usos “religiosos” (fruto, rituais) **5** (*Muito frequente*).

Medicinal (11)

- Infecções / Infestações (fruto, humanos, vírus, *Herpes zoster*, zona, antídoto, uso externo, emplastro) **0** (*Nulo*).

Notas

Nome vernacular

Trigo-duro.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Originário do Sudoeste da Ásia, cultivado em Portugal.

(1) Alimento humano

A farinha de trigo é um ingrediente do pão e bolos tradicionais.

(3) Alimento animal

Os colmos de trigo (fardos de palha) utilizam-se para alimentar os animais.

A palha de trigo fornecida como alimento também se utilizava para, ao final do dia, fazer as camas dos animais.

O farelo de trigo utiliza-se na alimentação animal, em especial para as aves e, ocasionalmente, para suínos. Em geral, o farelo é fornecido como complemento alimentar e não como alimento principal.

(6) Matérias-primas

Os caules secos (palha) de trigo eram usados para o fabrico de colchões, que se colocavam sobre as tábuas da cama e sob os colchões de brácteas de milho; estes últimos, considerados de superior qualidade.

Os frutos de trigo são, frequentemente, utilizados como engodo para atrair os ratos às ratoeiras.

No passado, também se utilizavam as cariopses de trigo para atrair aves de pequenas dimensões às armadilhas. A captura de aves, embora fosse ilegal, era muito popular e estes animais constituíam um recurso alimentar muito procurado pelas populações locais.

No passado, as crianças utilizavam os caules de trigo para a manufactura de instrumentos musicais efémeros (cornetas).

No passado, era frequente que a lavagem dos pratos, utilizados durante as refeições, se iniciasse passando-os por farelos de trigo. Estes últimos, eram, posteriormente, utilizados na alimentação dos animais domésticos.

As espigas de trigo, com o respectivo caule, são entrançadas para a manufactura de objectos decorativos. Possivelmente, no passado, estes itens possuíam um simbolismo que se terá perdido. Estes objectos eram, por vezes, fixados aos chapéus tradicionais que as ceifeiras utilizavam para se protegerem dos rigores das condições climáticas.

(8) Usos sociais

O trigo (*espigas*) é uma planta utilizada para a manufactura dos ramos do Dia da Espiga (Quinta-feira da Ascensão) e simboliza o pão. Os ramos guardam-se durante um ano (Figura XIV - Anexo 2).

O trigo colhido durante a Quinta-feira da Ascensão era utilizado para manufacturar pequenos amuletos, actualmente considerados mais pelo seu valor estético, que se guardavam até ao ano seguinte.

Saltar sobre uma fogueira é uma actividade de bom augúrio, isto é, traz sorte a quem o faz. No passado, a tradição sugeria que as raparigas solteiras podiam saber se o seu apaixonado seria o seu futuro marido. Para isso, saltavam a fogueira dos Santos Populares nove vezes e, em seguida, observam a imagem do seu rosto reflectida numa bacia de água. Repetiam o procedimento, ou seja, saltavam a fogueira mais nove vezes e observavam, de novo, a água procurando vislumbrar a imagem do namorado. Em seguida, colocavam uma espiga de trigo na água e, no dia seguinte, viam se a mesma apresentava alguma alteração (*floria*); se apresentasse alguma alteração então o casamento seria certo.

Nos meses de Novembro / Dezembro, germinavam-se sementes de trigo para serem utilizadas no presépio.

(11) Medicinal

Os frutos do trigo-tremez, uma variedade de trigo-duro, eram utilizados para o tratamento da *zona* (também conhecida por *coirão* ou *cobro*), uma doença provocada pelo vírus *Herpes zoster*. O tratamento era efectuado na oficina do ferreiro. Este último, colocava trigo-tremez na bigorna e sobre esta uma barra de ferro incandescente. O trigo carbonizado daí resultante formava uma massa oleosa de cor escura que se colocada sobre a pele (nervo) do paciente, onde a *zona* se manifestava.

Dose utilizada (medicina)

A planta já não se utiliza para fins medicinais.

Período de colheita

Verão.

Valor social

Muito alto.

Tipo de produção

Cultivada (agricultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

A Figura 1 (Anexo 2) apresenta uma paisagem característica da área de estudo (seara).

Typha domingensis Pers. (Typhaceae)

Usos

Matérias-primas (6)

- Fibras (folhas, esteiras) **1** (*Muito Raro*).
- Fibras (folhas, bancos) **1** (*Muito Raro*).
- Outros materiais (frutos, almofadas) **0** (*Nulo*).

Notas

Nome vernacular

Tabua-estreita / Foguetes.

Tipo Biológico / Corologia

Helófito / Espontâneo em Portugal.

(6) Matérias-primas

As folhas utilizam-se para manufacturar esteiras e assentos de bancos e cadeiras tradicionais.

No passado, as sementes eram utilizadas para encher almofadas, à semelhança do que se fazia, até épocas recentes, com a sumaúma importada de países tropicais.

Período de colheita

Verão.

Valor social

Baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Ulex europaeus L. (Fabaceae)

Usos

Matérias-primas (6)

- Outros materiais (caule espinhoso, tochas) **2** (*Raro*).

Combustíveis (7)

- Lenha (caule sem folhas, incendiário, valor calorífico elevado) **2** (*Raro*).

Usos ambientais (12)

- Fronteiras / Barreiras / Suportes (caule sem folhas, barreiras para animais, limite de propriedade, quintais) **2** (*Raro*).

Notas**Nome vernacular**

Tojo-arnal.

Tipo Biológico / Corologia

Nanofanerófito / Espontâneo em Portugal.

(6) Matérias-primas

Utilizam-se tochas feitas com caules de tojo para crestar os pêlos dos suínos.

(12) Usos ambientais

Os caules de tojo são colocados na zona superior dos muros que cercam pequenas propriedades (quintais, hortas), para servirem como uma barreira física contra os animais.

Período de colheita

Outono.

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Ulex parviflorus Pourr. (Fabaceae)

Usos

Matérias-primas (6)

- Outros materiais (caule espinhoso, tochas) **2** (*Raro*).

Combustíveis (7)

- Lenha (caule sem folhas, incendiário, valor calorífico elevado) **2** (*Raro*).

Usos ambientais (12)

- Fronteiras / Barreiras / Suportes (caule sem folhas, barreiras para animais, limite de propriedade, quintais) **2** (*Raro*).

Notas

Nome vernacular

Tojo-durázio.

Tipo Biológico / Corologia

Nanofanerófito / Espontâneo em Portugal.

(6) Matérias-primas

Utilizam-se tochas feitas com caules de tojo para crestar os pêlos dos suínos.

(12) Usos ambientais

Os caules de tojo são colocados na zona superior dos muros que cercam pequenas propriedades (quintais, hortas), para servirem como uma barreira física contra os animais.

Período de colheita

Outono.

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Umbilicus rupestris (Salisb.) Dandy (Crassulaceae)

Usos**Medicinal (11)**

- Pele / Tecidos subcutâneos (folhas, humanos, pele, calos, uso externo, emplastro) **1** (*Muito raro*).
- Sistema muscular/esquelético (folhas, humanos, extremidades, frieiras, uso externo, emplastro) **1** (*Muito raro*).

Notas**Nome vernacular**

Conchelos.

Tipo Biológico / Corologia

Hemicriptófito / Espontâneo em Portugal.

(11) Medicinal

As folhas de conchelos podem ser utilizadas para remover os calos. Ao deitar, colocam-se algumas folhas sobre os calos e, em seguida, ligam-se com um pano. De manhã, retiram-se e repete-se esta operação as vezes necessárias até a calosidade desaparecer.

Dose utilizada (medicina)

Uma ou três folhas.

Período de colheita

Todo o ano.

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Penedo Gordo / Baleizão.

Urtica dubia Forssk. (Urticaceae)

Usos**Alimento humano (1)**

- Folhas (folhas jovens, sopas, períodos de fome) **0** (*Nulo*).

Alimento animal (3)

- Parte aérea (parte aérea, aves, galinhas, Primavera) **2** (*Raro*).
- Parte aérea (parte aérea, aves, perus, Primavera) **3** (*Ocasional*).

Matérias-primas (6)

- Outros materiais (parte aérea, produtos de higiene, champô) **2** (*Raro*).

Medicinal (11)

- Doenças metabólicas (parte aérea, humanos, metabolismo da purina e pirimidina, gota, paliativo, uso externo, linimento) **1** (*Muito raro*).
- Pele / Tecidos subcutâneos (parte aérea, humanos, pele, prurido, paliativo, uso externo, lavagem) **2** (*Raro*).
- Sistema muscular/esquelético (parte aérea, humanos, sistema muscular, reumatismo, paliativo, uso externo, linimento) **1** (*Muito raro*).

Notas

Nome vernacular

Urtiga.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Espontâneo em Portugal.

(1) Alimento humano

As urtigas consumiam-se em épocas de escassez alimentar, acompanhando pratos de leguminosas (grão, chicharos ou feijão), mas, por vezes, eram fervedas em água e consumidas sem qualquer tempero.

(3) Alimento animal

As urtigas trituradas e misturadas com farelos utilizam-se para alimentar as aves, em especial os perus. Misturam-se estes ingredientes e adiciona-se-lhes água quente, para formar a vianda animal.

(6) Matérias-primas

A urtiga e o alecrim (*Rosmarinus officinalis*) são utilizados, sob a forma de infusão/decocção, para lavar o couro cabeludo e os cabelos; têm uma acção emoliente, tónica e desinfectante sobre o couro cabeludo.

(11) Medicinal

Contra as doenças reumáticas e a gota, friccionam-se os membros com os caules e folhas frescas, abafando-se de seguida com um pano.

A infusão/decocção de folhas utiliza-se contra o prurido da pele.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 30g/litro.

Período de colheita

Primavera.

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Urtica urens L. (Urticaceae)

Usos**Alimento humano (1)**

- Folhas (folhas jovens, sopas, períodos de fome) **0** (*Nulo*).

Alimento animal (3)

- Parte aérea (parte aérea, aves, galinhas, Primavera) **2** (*Raro*).
- Parte aérea (parte aérea, aves, perus, Primavera) **3** (*Ocasional*).

Matérias-primas (6)

- Outros materiais (parte aérea, produtos de higiene, champô) **2** (*Raro*).

Medicinal (11)

- Doenças metabólicas (parte aérea, humanos, metabolismo da purina e pirimidina, gota, paliativo, uso externo, linimento) **1** (*Muito raro*).
- Pele / Tecidos subcutâneos (parte aérea, humanos, pele, prurido, paliativo, uso externo, lavagem) **2** (*Raro*).
- Sistema muscular/esquelético (parte aérea, humanos, sistema muscular, reumatismo, paliativo, uso externo, linimento) **1** (*Muito raro*).

Notas

Nome vernacular

Urtiga.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Espontâneo em Portugal.

(1) Alimento humano

As urtigas consumiam-se em épocas de escassez alimentar acompanhando pratos de leguminosas (grão, chicharos ou feijão), mas, por vezes, eram fervedas em água e consumidas sem qualquer tempero.

(3) Alimento animal

As urtigas trituradas e misturadas com farelos utilizam-se para alimentar as aves, em especial os perus. Misturam-se estes ingredientes e adiciona-se-lhes água quente, para formar a vianda animal.

(6) Matérias-primas

A urtiga e o alecrim (*Rosmarinus officinalis*) são utilizados, sob a forma de infusão/decocção, para lavar o couro cabeludo e os cabelos; têm uma acção emoliente, tónica e desinfectante sobre o couro cabeludo.

(11) Medicinal

Contra as doenças reumáticas e a gota, friccionam-se os membros com os caules e folhas frescas, abafando-se de seguida com um pano.

A infusão/decocção de folhas utiliza-se contra o prurido da pele.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 30g/litro.

Período de colheita

Primavera.

Valor social

Muito baixo.

Tipo de produção

“Natural”.

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Vicia faba L. (Fabaceae)

Usos**Alimento humano (1)**

- Sementes (semente inteira, leguminosas, prato principal, alimento ocasional) **5** (*Muito frequente*).
- Sementes (semente inteira, leguminosas, outras preparações, alimento ocasional) **1** (*Muito raro*).

Alimento animal (3)

- Estruturas férteis (semente, mamíferos, cavalos, alimento misto, todo o ano) **0** (*Nulo*).
- Estruturas férteis (semente, mamíferos, muares, alimento misto, todo o ano) **0** (*Nulo*).
- Estruturas férteis (semente, mamíferos, ovinos, alimento misto, todo o ano) **0** (*Nulo*).
- Estruturas férteis (semente, mamíferos, caprinos, alimento misto, todo o ano) **0** (*Nulo*).
- Estruturas férteis (semente, mamíferos, suínos, alimento misto, todo o ano) **0** (*Nulo*).
- Estruturas férteis (semente, mamíferos, bovinos, alimento misto, todo o ano) **0** (*Nulo*).

Combustível (7)

- Mistura de combustíveis (caule com folhas, incendiário, valor calorífico baixo) **0** (*Nulo*).

Medicinal (11)

- Sintomas específicos (semente, humanos, fadiga, antídoto, uso interno, poção) **3** (*Ocasional*).

- Sistema muscular/esquelético (flores, humanos, sistema muscular, reumatismo, paliativo, uso interno, infusão/decoção) **0** (*Nulo*).

Notas

Nome vernacular

Faveira.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Origem incerta, cultivado em Portugal.

(1) Alimento humano

No passado, as favas eram um alimento muito popular entre as pessoas de baixos recursos económicos.

No passado, era frequente o consumo de favas fritas; actualmente, esta prática é muito rara.

(3) Alimento animal

No passado, as favas eram utilizadas na alimentação de cavalos e muares; na véspera colocavam-se dentro de água para amolecerem.

(7) Combustível

No passado, a chamada palha de fava (caules e ramos secos) também era utilizada para as fogueiras dos Santos Populares.

(11) Medicinal

Para combater a fadiga manufactura-se uma poção à base de farinha de favas, gemas de ovo e vinho para consumir antes da refeição e assim auxiliar o fortalecimento do corpo.

Dose utilizada (medicina)

Variável.

Período de colheita

Primavera.

Valor social

Alto.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Vitis vinifera L. (Vitaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Infrutescências (fruto maduro, fruto de sobremesa, cru, alimento ocasional) **5** (*Muito frequente*).
- Infrutescências (fruto maduro, outros alimentos, bebidas alcoólicas, vinho, bebida regular) **5** (*Muito frequente*).
- Infrutescências (fruto maduro, outros alimentos, bebidas alcoólicas, aguardente, bebida regular) **5** (*Muito frequente*).

Aditivo alimentar (2)

- Infrutescências (fruto maduro, outros alimentos, condimento) **4** (*Frequente*).

Usos sociais (8)

- Usos “religiosos” (folhas, rituais) **3** (*Ocasional*).

Medicinal (11)

- Dores (sumo do fruto [aguardente], humanos, dentes, anódino, uso externo, lavagem) **2** (*Raro*).
- Dores (sumo do fruto [vinagre], humanos, dentes, anódino, uso externo, lavagem) **2** (*Raro*).
- Infecções / Infestações (sumo do fruto [aguardente], humanos, vias respiratórias, infecções virais, gripe, paliativo, uso interno, ingestão oral) **3** (*Ocasional*).
- Sistema circulatório (folhas, humanos, estimulante cardiovascular, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **2** (*Raro*).
- Sistema digestivo (folhas, humanos, intestinos, diarreia, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **2** (*Raro*).

- Sistema digestivo (fruto, humanos, intestinos, obstipação, paliativo, uso interno, ingestão oral) **4** (*Frequente*).
- Sistema genito-urinário (folhas, humanos, menstruação, emenagogo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **2** (*Raro*).
- Sistema muscular/esquelético (folhas, humanos, sistema muscular, reumatismo, paliativo, uso externo, emplastro) **2** (*Raro*).
- Sistema muscular/esquelético (folhas, humanos, sistema muscular, reumatismo, paliativo, uso externo, banhos) **2** (*Raro*).
- Sistema respiratório (folhas, humanos, faringe, amígdalas, paliativo, uso externo, gargarejo) **2** (*Raro*).

Notas

Nome vernacular

Videira.

Tipo Biológico / Corologia

Fanerófito escandente / Origem incerta, cultivado em Portugal.

(1) Alimento humano

O fabrico do vinho e o consumo em fresco são os principais usos dos frutos da videira.

No passado, a aguardente e o vinho eram bebidas que serviam para *enganar a fome* [sic] e *dar força aos homens* [sic].

(2) Aditivo alimentar

O vinagre de vinho é um produto de consumo generalizado.

(8) Usos sociais

A videira (folhas) é uma planta utilizada na manufactura dos ramos do Dia da Espiga (Quinta-feira da Ascensão) e simboliza o vinho. Os ramos guardam-se durante um ano.

(11) Medicinal

Quando se utiliza a videira para fins medicinais, devem seleccionar-se cultivares de videira preta.

No combate à obstipação, os frutos da videira podem ingerir-se frescos (uvas) ou secos (passas de uva).

As folhas de videira escaldadas podem ser utilizadas como emplastos para combater as dores associadas ao reumatismo.

A aguardente é também utilizada como coadjuvante de estados infecciosos (gripe e constipação).

A aguardente é utilizada como anódino contra as dores de dentes (bochechos / colutório).

O vinagre de vinho (com sal adicionado) é utilizado como anódino contra as dores de dentes.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 30g/litro (folhas), ou variável de acordo com as necessidades individuais.

Período de colheita

Outono (frutos) / Primavera / Verão (folhas).

Valor social

Muito alto.

Tipo de produção

Cultivada (agricultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Zantedeschia aethiopica (L.) Spreng. (Araceae)

Usos

Usos sociais (8)

- Usos “religiosos” (inflorescências, religião) **4** (*Frequente*).
- Usos “religiosos” (inflorescências, rituais) **4** (*Frequente*).

Usos ambientais (12)

- Ornamental (planta viva *ex situ*, quintal/horta) **4** (*Frequente*).

Notas

Nome vernacular

Jarro.

Tipo Biológico / Corologia

Geófito rizomatoso / Originário da África do Sul, cultivado em Portugal.

(8) Usos sociais

As inflorescências são, frequentemente, colocadas nos altares das capelas e igrejas, assim como nas sepulturas.

(12) Usos ambientais

Os jarros são, frequentemente, plantados nas hortas e nos quintais particulares.

Como plantas de corte, são utilizados para decorar o interior das habitações.

Valor social

Médio.

Tipo de produção

Cultivada (horticultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

Zea mays L. (Poaceae)

Usos

Alimento humano (1)

- Sementes (albúmen sólido, cereal, pão, alimento ocasional) **2** (*Raro*).
- Sementes (albúmen sólido, cereal, papas, alimento ocasional) **3** (*Ocasional*).
- Infrutescências (fruto, outras preparações, aperitivo) **2** (*Raro*).

Alimento animal (3)

- Estruturas férteis (fruto, aves, galinhas, alimento misto, todo o ano) **3** (*Ocasional*).
- Parte aérea (parte aérea, mamíferos, bovinos, forragem, Primavera / Verão) **3** (*Ocasional*).

Matérias-primas (6)

- Outros materiais (brácteas, colchões) **0** (*Nulo*).

Combustível (7)

- Mistura de combustíveis (*carolo*, incendiário, valor calorífico elevado) **1** (*Muito raro*).

Usos sociais (8)

- Material para fumar / Drogas (estiletos/estigmas, material para fumar) **0** (*Nulo*).

Medicinal (11)

- Sistema genito-urinário (estigmas/estiletos, humanos, urina, diurético, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **4** (*Frequente*).
- Sistema genito-urinário (estigmas/estiletos, humanos, rins, cálculos urinários, paliativo, uso interno, ingestão oral, infusão/decoção) **4** (*Frequente*).

Notas

Nome vernacular

Milho.

Tipo Biológico / Corologia

Terófito / Originário da América Central, cultivado em Portugal.

(1) Alimento humano

No passado, o pão de milho e as papas de milho eram alimentos das classes sociais mais desfavorecidas.

Ocasionalmente, colocavam-se os frutos de milho sobre as cinzas quentes das lareiras, onde se cozinhava, para manufacturar um aperitivo semelhante às pipocas.

(6) Matérias-primas

Os colchões de brácteas (camisas) de milho eram muito comuns e considerados de superior qualidade quando comparados com os manufacturados com outros cereais. Um dos inconvenientes de dormir em colchões manufacturados com brácteas de milho relacionava-se com o barulho que as mesmas produzem quando os corpos se movimentavam.

(7) Combustível

Os eixos das espigas secas (carolos) são utilizados como material incendiário para iniciar, nas lareiras, a combustão.

(8) Usos sociais

Os estiletos/estigmas de milho fumavam-se em cigarros feitos manualmente.

(11) Medicinal

Os estigmas colhem-se na Primavera, secam-se ao abrigo da luz solar directa e guardam-se em sacos ou latas, para uso posterior.

Dose utilizada (medicina)

Cerca de 20g/litro.

Período de colheita

Primavera.

Valor social

Alto.

Tipo de produção

Cultivada (agricultura).

Referências aos usos da planta (freguesias)

Todas as freguesias estudadas.

“A vida nos montes [do Alentejo] decorre tranquilamente. Os sucessos do dia e os casos de sensação ocorridos nos grandes centros só ecoam no campo por intermédio de qualquer gazeta lida por acaso nas horas vagas, ou pela narrativa fantasiosa dos transeuntes e chegadiços.

Ao isolamento do lugar alia-se a simplicidade dos hábitos contraídos em mil ocupações.

*O tempo passa quase despercebido,
tantas são as lidas que o tomam desde o raiar da aurora até pela noite adiante.”*

Através dos Campos - Usos e Costumes Agrícola-Alentejanos

J. S. Picão, 1947

9.

Informantes

9.1. Informantes

Os informantes foram seleccionados de acordo com as orientações enunciadas no Capítulo 5 (Metodologia).

O grupo era constituído por 54 indivíduos: 40 mulheres e 14 homens. O género feminino representava cerca de $\frac{3}{4}$ dos informantes porque as mulheres são as principais guardiãs da informação etnobotânica. Durante as suas actividades tradicionais, as mulheres interagem frequentemente com os recursos vegetais; nomeadamente, durante a preparação das refeições, no cultivo do solo e nas práticas de medicina tradicional.

Todos os informantes tinham idade superior a 60 anos (média 75 anos), porque este grupo etário revelou possuir a quantidade e a qualidade de informação adequada aos objectivos do nosso estudo (Tabela 9.1.).

Tabela 9.1. Idade *versus* género dos informantes.

Género	60-69	70-79	80-89	>90
Homens	1	6	7	0
Mulheres	15	13	9	3

A taxa de analfabetismo dos informantes era elevada, atingindo os 51%. Contudo, se considerarmos a taxa de analfabetismo segundo o género, verificamos que, no grupo das mulheres, a taxa apresentava um valor de 63%, enquanto que nos homens, o valor era de 29%.

Durante a vida activa, os informantes foram, maioritariamente, assalariados rurais (93% - 50 informantes). Outras actividades incluem: trabalhadoras domésticas (2) e artesãos (2); para além destas, dois informantes foram pastores, como complemento às actividades rurais tradicionais (Tabela 9.2.).

Os informantes eram, maioritariamente, naturais do Concelho de Beja (80%), os restantes eram originários de outras zonas do Alentejo e viviam em Beja desde a juventude.

Os informantes receberam sempre as nossas questões com interesse, empatia e informalidade, permitindo que compreendêssemos, ainda que parcialmente, o contexto social e culturalmente extinto em que viveram e no qual as carências materiais e socioculturais limitavam as suas expectativas.

Algumas entrevistas foram desenvolvidas entre fortes momentos de comoção pois a informação etnobotânica que procurávamos, alguma dela de valor apenas histórico para o nosso estudo (memória viva), encontrava-se integrada nos dramas e nas tragédias pessoais que marcaram as suas vidas.

Tabela 9.2. Dados pessoais dos informantes que colaboraram no estudo.

Nome	Idade	Profissão	Escolaridade (Ler e Escrever)	Freguesia	Naturalidade
Amália Canolas	69	Doméstica	Sim	Mombeja	Mombeja
Amélia Palma	74	Trabalhadora rural	Não	Salvada	Salvada
Ana Felícia dos Prazeres	75	Trabalhadora rural	Sim	Penedo Gordo	Penedo Gordo
Ana Plenga	66	Trabalhadora rural	Não	Salvada	Salvada
Angela Jorge	68	Trabalhadora rural	Sim	Penedo Gordo	Castro Verde
Antónia Vidigal	73	Trabalhadora rural	Não	Penedo Gordo	Pavia
António Canolas	73	Ferreiro / Artesão	Sim	Mombeja	Mombeja
António Cantigas	74	Trabalhador rural	Sim	Mombeja	Mombeja
António Gonçalves	77	Trabalhador rural	Sim	Boavista / St. Clara	Trindade
Augusto Mestre	82	Trabalhador rural	Sim	Boavista / St. Clara	Melides / Grândola
Barbara Pica	80	Trabalhadora rural	Não	Baleizão	Baleizão
Bento Quaresma	83	Trabalhador rural	Sim	Boavista / St. Clara	São Bento (Serpa)
Bernardete Montes	60	Trabalhadora rural	Sim	Penedo Gordo	Penedo Gordo
Cândida Gatinha	81	Trabalhadora rural	Não	Salvada	Quintos
Catarina Rocha	67	Trabalhadora rural	Não	Penedo Gordo	Castro Verde
Cesaltina Piçarro	66	Trabalhadora rural	Sim	Penedo Gordo	Penedo Gordo
Custódia Parrinha	74	Trabalhadora rural	Não	Penedo Gordo	Penedo Gordo
Custódia Soeiro	91	Trabalhadora rural	Não	Salvada	Salvada
Daniel Domingos	81	Trab. rural / Pastor	Não	Albernoa	Odemira
Deodália Ramos	66	Trabalhadora rural	Sim	Penedo Gordo	Odemira
Dina Correia	74	Trabalhadora rural	Sim	Penedo Gordo	Penedo Gordo
Emília Zambujo	79	Trabalhadora rural	Não	Baleizão	Baleizão
Ermelinda Montinho	72	Trabalhadora rural	Não	Trigaches	Trigaches
Fernanda Ramos	64	Trabalhadora rural	Sim	Aldeia das Neves	Aldeia das Neves
Filipa Loureiro	60	Trabalhadora rural	Sim	Penedo Gordo	Portel
Florinda Bravo	64	Trabalhadora rural	Sim	Penedo Gordo	Corte Gafo
Francisca Correia	60	Trabalhadora rural	Não	Penedo Gordo	Penedo Gordo

Tabela 9.2. Dados pessoais dos informantes que colaboraram no estudo (*Continuação*).

Nome	Idade	Profissão	Escolaridade (Ler e Escrever)	Freguesia	Naturalidade
Francisca Madeira	79	Trabalhadora rural	Não	Baleizão	Baleizão
Francisco Baltazar	83	Trabalhador rural	Sim	Boavista / St. Clara	Boavista / St. Clara
Gestrudes Carrilho	90	Trabalhadora rural	Não	Baleizão	Baleizão
Gestrudes Leal	96	Trabalhadora rural	Não	Salvada	Salvada
Helena Simão	82	Trabalhadora rural	Não	Baleizão	Baleizão
Idalina Nunes	83	Trabalhadora rural	Não	Mombeja	Mombeja
Inocêncio Viriato	62	Trabalhador rural	Sim	Mombeja	Mombeja
Jerónima Galego	84	Trabalhadora rural	Não	Baleizão	Baleizão
Joaquim Mestre	82	Trabalhador rural	Não	Boavista / St. Clara	Beringel
José Dias	83	Trabalhador rural	Não	Boavista / St. Clara	Salvada
José Domingos	70	Artesão	Sim	Santa Maria	Monchique
José Gonçalves	75	Trabalhador rural	Sim	Mombeja	Mombeja
José Mateus	71	Trabalhador rural	Sim	Mombeja	Mombeja
Laudemira Valentim	68	Trabalhadora rural	Sim	Penedo Gordo	Penedo Gordo
Liberdade Jacinto	66	Trabalhadora rural	Sim	Penedo Gordo	Penedo Gordo
Manuel Joaquim	84	Trabalhador rural	Não	Boavista / St. Clara	Odemira
Maria Ana	78	Trabalhadora rural	Não	Salvada	Salvada
Maria Baião	82	Trabalhadora rural	Sim	Penedo Gordo	São Brissos
Maria da Graça Simão	80	Trabalhadora rural	Não	Baleizão	Baleizão
Maria das Dores Mateus	71	Doméstica	Sim	Mombeja	Mombeja
Maria de Jesus Balala	77	Trabalhadora rural	Não	Baleizão	Baleizão
Maria Francisca	83	Trabalhadora rural	Não	Salvada	Salvada
Maria Rosário Gonçalves	69	Trabalhadora rural	Não	Penedo Gordo	Penedo Gordo
Mariana Parrinha	60	Trabalhadora rural	Sim	Penedo Gordo	Penedo Gordo
Mariana Rola	86	Trabalhadora rural	Não	Baleizão	Baleizão
Rosa Maria	72	Trab. rural / Pastora	Não	Aldeia das Neves	Aldeia das Neves
Rosalina Rego	72	Trabalhadora rural	Não	Penedo Gordo	Penedo Gordo

*“As aves chegam-se para os seus semelhantes,
assim a verdade volta para aqueles que a praticam”.*

Eclesiástico 27:9

Bíblia

10.

Análise e

Discussão dos Resultados

10.1. Informação Etnobotânica

Os resultados foram apresentados de acordo com a metodologia proposta por Francis Cook [*Economic Botany Data Collection Standard*, 1995], que se fundamenta nas recomendações do *International Working Group on Taxonomic Databases for Plant Sciences* (Metodologia - Capítulo 5).

A informação recolhida foi estudada e distribuída por doze classes do Nível 1 [Classe 1 - Alimento Humano; Classe 2 - Aditivo Alimentar; Classe 3 - Alimento Animal; Classe 4 - Planta Melífera; Classe 5 - Alimento para Invertebrados; Classe 6 - Matéria-prima; Classe 7 - Combustível; Classe 8 - Uso Social; Classe 9 - Veneno para Vertebrados; Classe 10 - Veneno para Não Vertebrados; Classe 11 - Medicinal; Classe 12 - Uso Ambiental]. Embora o Nível 1 seja constituído por 13 classes, não se registou qualquer uso que pudesse ser incluído na Classe 13 - Recurso Genético. Dentro de cada classe do Nível 1, utilizaram-se as respectivas subclasses (Nível 2) e os elementos descritivos (Nível 3) para uma completa identificação dos usos tradicionais das plantas (**Anexo III**).

O catálogo etnobotânico coligido para este estudo inclui 166 *taxa* de plantas vasculares: Pteridophyta (1), Pinophyta (2) e Magnoliophyta [Magnoliopsida (144) e Liliopsida (19)]. Os *taxa* foram distribuídos por cento e sessenta e seis unidades, onde se encontram registados os mil e trinta e dois usos específicos.

Neste capítulo, os nomes científicos das plantas não incluem a abreviatura normalizada do nome do classificador.

10.1.1. Famílias Botânicas

A nossa investigação permitiu registar os usos etnobotânicos de 166 *taxa* (165 espécies + 1 variedade), pertencentes a 125 géneros de 53 famílias botânicas (Tabela 10.1.).

As famílias com maior número de espécies foram: Lamiaceae (14 espécies), Asteraceae (12 espécies), Rosaceae (12 espécies), Fabaceae (11 espécies) e Poaceae (10

espécies). As espécies incluídas nestas cinco famílias correspondem a cerca de 36% de todas as espécies representadas no nosso estudo.

Resultados semelhantes foram obtidos por outros autores, em estudos etnobotânicos desenvolvidos na Península Ibérica: Ribeiro *et al.* (2000), Camejo-Rodrigues (2003), Ribeiro *et al.* (2004), Carvalho (2005).

A análise da Tabela 10.1. indica-nos que 25 famílias botânicas incluem apenas uma única espécie de planta. Neste sub-grupo, destaca-se uma com grande importância regional - a família Vitaceae (*Vitis vinifera*), para além de outras três que, embora com menor importância, são de uso muito comum: a família Juglandaceae (*Juglans regia*) e a família Punicaceae (*Punica granatum*), pelas sementes comestíveis, e a família Verbenaceae (*Aloysia citriodora*), pelas folhas que se utilizam na preparação de infusões com fins terapêuticos.

Tabela 10.1. Distribuição, por família, das espécies referidas no estudo.

Lamiaceae (14)	Boraginaceae (2)	Crassulaceae (1)
Asteraceae (12)	Chenopodiaceae (2)	Ericaceae (1)
Rosaceae (12)	Cistaceae (2)	Fumariaceae (1)
Fabaceae (11)	Clusiaceae (2)	Gentianaceae (1)
Poaceae (10)	Convolvulaceae (2)	Juglandaceae (1)
Cucurbitaceae (9)	Geraniaceae (2)	Lauraceae (1)
Brassicaceae (7)	Juncaceae (2)	Linaceae (1)
Solanaceae (7)	Papaveraceae (2)	Oxalidaceae (1)
Apiaceae (6)	Pinaceae (2)	Plantaginaceae (1)
Liliaceae (6)	Salicaceae (2)	Portulacaceae (1)
Oleaceae (4)	Agavaceae (1)	Pteridaceae (1)
Polygonaceae (4)	Apocynaceae (1)	Punicaceae (1)
Rutaceae (4)	Araceae (1)	Thymelaeaceae (1)
Fagaceae (3)	Araliaceae (1)	Tiliaceae (1)
Malvaceae (3)	Arecaceae (1)	Typhaceae (1)
Moraceae (3)	Cactaceae (1)	Verbenaceae (1)
Myrtaceae (3)	Caprifoliaceae (1)	Vitaceae (1)
Urticaceae (3)	Caryophyllaceae (1)	

O elevado número de espécies pertencentes às famílias Lamiaceae (14 espécies) e Asteraceae (12 espécies) deve-se às suas vias biossintéticas (metabolismo secundário) que possibilitam a síntese de produtos com elevada actividade farmacológica, microbicida ou microbiostática (Bruneton, 1999). Esta elevada actividade bioquímica

possibilita, simultaneamente, que algumas dessas espécies se utilizem como aditivo alimentar, conferindo propriedades organolépticas singulares à culinária alentejana.

A família Rosaceae (12 espécies) inclui as principais espécies frutíferas das latitudes temperadas, como a macieira, a pereira, a ameixeira ou a nespereira, para além de outras plantas com elevado interesse económico, como o morangueiro. O tradicional consumo de fruta e seus derivados (compotas) justifica o elevado número de espécies da família Rosaceae referidas pelos informantes.

As famílias Fabaceae (11 espécies) e Poaceae (10 espécies) incluem as mais importantes espécies agrícolas, aquelas que possibilitaram o desenvolvimento técnico, científico e cultural da Humanidade. Todas as grandes civilizações alicerçaram os seus recursos alimentares nas reservas nutritivas contidas nas sementes de Poaceae e Fabaceae (Simpson & Ogorzaly, 2000). As múltiplas culturas que integram a Civilização Ocidental, herdeira das civilizações que se desenvolveram no Leste da Bacia do Mar Mediterrâneo, cultivaram, durante milénios, trigo, cevada, centeio, ervilhas, grão-de-bico e lentilhas. Em épocas mais recentes, diversificaram as culturas agrícolas com a introdução de milho, arroz e feijão. A região onde desenvolvemos o nosso estudo foi, historicamente, uma região onde as actividades agrícolas eram reguladas pelos ciclos fenológicos das gramíneas (trigo, cevada, aveia) e das leguminosas (grão-de-bico, favas).

10.1.2. Tipo Biológico

A Figura 10.1. apresenta a distribuição das espécies de acordo com a classificação biotípica de Raunkjaer (Vasconcellos, 1969).

Quando analisamos a distribuição das espécies em cada uma das cinco classes biotípicas propostas por Raunkjaer, encontramos: 58 espécies de terófitos, 57 espécies de fanerófitos, 36 espécies de hemicriptófitos, 10 espécies de criptófitos e 5 espécies de caméfitos.

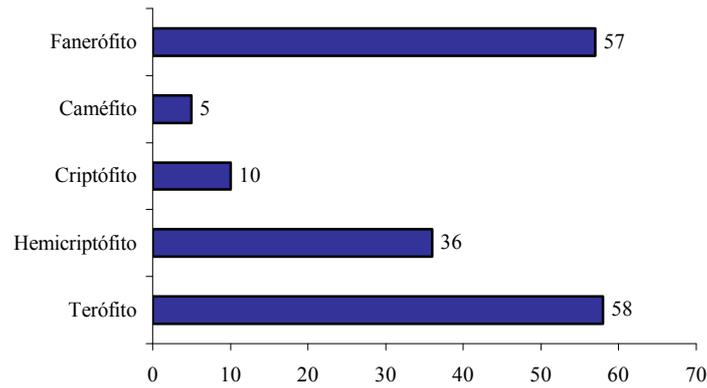


Figura 10.1. Distribuição das espécies de acordo com a classificação biotípica de Raunkjaer. (Ordenadas – Tipo biológico, Abcissas – Número de espécies).

Na região onde se desenvolveu o estudo, a transformação planificada dos ecossistemas naturais em agroecossistemas iniciou-se durante a colonização romana, em especial durante o período da *Pax Romana*, e continuou, com períodos de actividade variável, até ao presente. As práticas culturais alteraram o coberto vegetal original e determinaram que, actualmente, os terófitos e os fanerófitos sejam os elementos dominantes da vegetação do Concelho de Beja.

Considerando apenas as espécies de terófitos e fanerófitos referidas pelos informantes, verificamos que 46 espécies (40%) são espontâneas, sendo as restantes 69, espécies introduzidas. As espécies não espontâneas foram introduzidas em períodos históricos recentes (lúcia-lima, milho, feijoeiro) ou em épocas mais remotas (aveia, trigo, oliveira).

Os terófitos incluem plantas de elevada importância agrícola, como as gramíneas e as leguminosas. O uso primário dos terófitos está relacionado com a alimentação humana; contudo, a jusante desta aplicação, as populações locais criaram, progressivamente, um conjunto dinâmico e múltiplo de aplicações secundárias no domínio da cultura material.

10.1.3. Corologia

As plantas utilizadas na região têm origens diversas, de acordo com os resultados apresentados na Figura 10.2.. As plantas com origem em Portugal representam 48% das plantas estudadas.

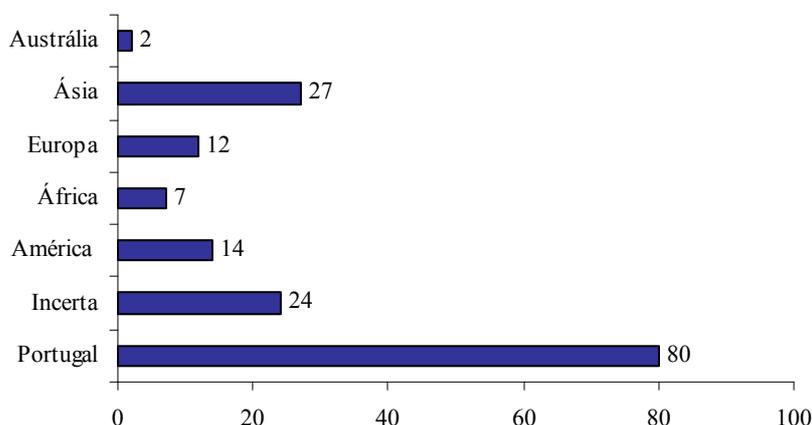


Figura 10.2. Corologia das plantas estudadas.

(Ordenadas – Origem geográfica, Abscissas – Número de espécies).

A origem e a distribuição das plantas em Portugal e no mundo foi confirmada consultando as obras: *Nova Flora de Portugal* (Franco, 1971, 1984; Franco & Afonso, 1994, 1998, 2003) e *World Economic Plants - A Standard Reference* (Wiersema & León, 1999). As referências agrícolas relativas aos primórdios da Nacionalidade Portuguesa foram obtidos na obra *A Formação de Portugal* (Ribeiro, 1988).

As plantas de origem incerta, são-no, porque apenas se conhecem em cultura, existindo dúvidas quanto à localização exacta do centro genético de origem dos seus progenitores selvagens.

As espécies não espontâneas foram introduzidas na região em diferentes períodos históricos. No primeiro milénio antes da era Cristã, a introdução de novas espécies na zona ocidental da Península Ibérica terá sido pouco frequente. Os comerciantes fenícios e cartagineses (originários da colónia fenícia de Cartago) estabeleceram colónias ao longo da costa marítima portuguesa e introduziram a videira (vinho) e a oliveira (azeite). Ao longo dos séculos VII a IV a.C, estabeleceu-se no

Alentejo e Algarve um conjunto de povos indo-europeus (Celtas) que antecederam a colonização romana.

A colonização romana progrediu ao longo do século I a.C. e estabeleceu-se, definitivamente, durante o primeiro século d.C.. Os romanos alteraram o tipo de povoamento (abandonaram-se os castros em favor das *villas*), transformaram as paisagens e os hábitos das populações autóctones. No Sul do País, desenvolveram a cultura dos cereais, da videira, da oliveira e das árvores de fruto, aumentando a produção local e estimulando o comércio. A construção de vias de comunicação e a uniformização linguística, com o uso do latim, contribuíram para a rápida difusão de novas práticas agrícolas, desconhecidas na região.

A herdade alentejana actual corresponde ao sistema latifundiário de origem romana. O monte é a forma actual da *villa rustica*, com uma semelhante variedade de construções, grandeza das casas senhoriais, inúmeros trabalhadores rurais e um padrão de gestão agrícola comum na Antiguidade, que se manifesta na simultânea ocorrência de campos cerealíferos, olivais, vinhas, pomares e pastos.

As invasões bárbaras, de origem germânica, correspondem a um importante episódio político e militar, mas a sua influência no *modus vivendi* agrícola do Sul do País não foi muito profunda, em especial quando comparada com a posterior influência do legado árabe.

Os mouros, um conjunto heterogéneo de populações de origem berbere e árabe, permaneceram na região meridional do território português durante cinco séculos. Estes povos reforçaram o tom mediterrâneo que os romanos haviam imprimido às práticas agrícolas e introduziram novas plantas, como o limoeiro, a laranjeira-azeda e, provavelmente, também o arroz. Tal como os seus predecessores romanos, também os mouros investiram recursos no cultivo da oliveira; algumas palavras portuguesas relativas à cultura desta árvore são de origem árabe (azeite, azeitona, alqueire, safra).

Os mouros trouxeram consigo um vasto conjunto de práticas agrícolas típicas de regiões secas, onde a limitada disponibilidade de água condiciona o desenvolvimento agrícola, como as noras, os canais de rega, as hortas e os pomares.

Como resultado das viagens transatlânticas, iniciadas nos finais do século XV, a Europa recebeu um importante conjunto de novas espécies agrícolas. Na região onde desenvolvemos o nosso estudo, podemos encontrar alguns exemplos, como: o tomate (*Lycopersicon esculentum*), o milho (*Zea mays*), a batata (*Solanum tuberosum*) e o feijão (*Phaseolus vulgaris*). Também registámos usos relativos a espécies originárias do Novo Mundo, que se naturalizaram no Alentejo, como: a figueira-do-inferno (*Datura stramonium*) e a figueira-da-Índia (*Opuntia ficus-indica*).

Durante o último quartel do século XX, em especial após a adesão de Portugal à Comunidade Europeia, as práticas agrícolas regionais sofreram uma profunda alteração. Foram introduzidas culturas intensivas de novas espécies, como o cártamo (*Carthamus tinctorius*), o girassol (*Helianthus annuus*) ou o algodoeiro (*Gossypium spp.*). Contudo, durante o nosso estudo, não se observou qualquer apropriação destas espécies para eventuais usos de matriz etnobotânica.

10.1.4. Tipo de Produção

Esta categoria permite-nos conhecer qual o padrão de produção e a disponibilidade dos recursos vegetais que são utilizados pela população local (Figura 10.3.).

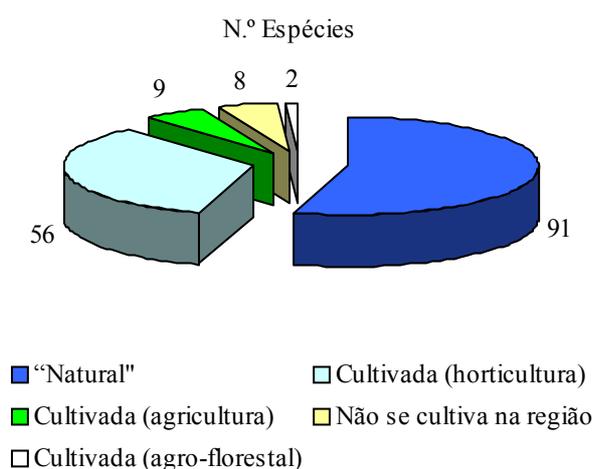


Figura 10.3. Tipo de produção das plantas estudadas.

As plantas são, maioritariamente, obtidas através de recolha “Natural” (55%). Dentro desta categoria, incluíram-se as plantas espontâneas, as subespontâneas e todas as plantas que foram cultivadas no passado e que deixaram de o ser, permanecendo apenas alguns exemplares que são geridos como se fossem plantas verdadeiramente espontâneas, por exemplo, as amoreiras (*Morus nigra*, *Morus alba*) ou exemplares isolados de eucaliptos (*Eucalyptus globulus*, *Eucalyptus camaldulensis*).

As plantas referenciadas na secção *Cultivada (Agro-florestal)*, incluem a oliveira (*Olea europaea*) e o sobreiro (*Quercus suber*), mas não a azinheira (*Quercus rotundifolia*), pois as azinheiras existentes na região são espontâneas. Embora o sobreiro seja uma planta espontânea, todos os exemplares existentes na região foram cultivados.

A espécie vegetal com maior importância económica é o sobreiro (*Quercus suber*), embora não existam unidades transformadoras de cortiça na região, sendo esta apenas produtora de matéria-prima. Este facto, deve-se, provavelmente, às limitadas tradições empresariais de uma região que, historicamente, empregava o seu capital e os seus recursos humanos quase exclusivamente no sector primário de produção.

Na categoria *Não se cultiva na região* incluem-se plantas das quais não existem registos, na memória viva, de terem sido cultivadas na região, como o arroz (*Oryza sativa*), e também outras que, no passado, foram cultivadas, mas não o são no presente, como a erva-doce (*Pimpinella anisum*) ou os chicharos (*Lathyrus sativus*).

10.1.5. Valor Social

Esta categoria indica-nos o valor social atribuído a cada uma das espécies estudadas e resulta da análise ponderada das informações directas e indirectas que os informantes nos facultaram, de acordo com o método da atribuição subjectiva (Phillips, 1996).

A Figura 10.4. apresenta a distribuição dos resultados para cada uma das cinco classes de valor social: Muito Alto, Alto, Médio, Baixo e Muito Baixo.

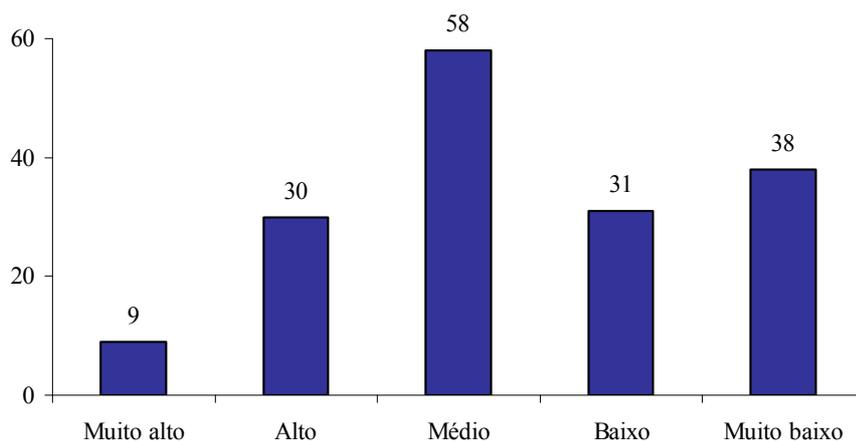


Figura 10.4. Valor social das plantas estudadas.

(Ordenadas – Número de espécies, Abcissas – Categorias de valor social).

As espécies que se incluíram na classe **Muito Alto** foram aquelas que os informantes, inequivocamente, identificaram como sendo fito-elementos relevantes para a história e as tradições socioculturais da região: os coentros (*Coriandrum sativum*), o cardo-do-coalho (*Cynara cardunculus*), o poejo (*Mentha pulegium*), a oliveira (*Olea europaea*), a azinheira (*Quercus rotundifolia*), o sobreiro (*Quercus suber*), o trigo-mole (*Triticum aestivum*), o trigo-duro (*Triticum turgidum*) e a videira (*Vitis vinifera*).

O valor social **Alto** foi atribuído a plantas como: o grão-de-bico (*Cicer arietinum*), as laranjas (*Citrus sinensis*), o melão (*Cucumis melo*) ou os morangos (*Fragaria x ananassa*). Os informantes reconhecem-lhes valor económico ou propriedades organolépticas agradáveis, mas não as consideram *ex libris* da sua herança material e não lhe atribuem qualquer significado cultural.

O valor social **Muito Baixo** foi atribuído a plantas como a erva-moleirinha (*Fumaria officinalis*), a hera (*Hedera helix*), o trevo-azedo (*Oxalis pes-caprae*) e a erva-prata (*Paronychia argentea*). Os informantes reconhecem o interesse e a utilidade deste grupo de plantas, pois recordam-se de usos passados ou presentes, mas atribuem-lhe um reduzido valor imaterial ou material. Identificam este grupo de plantas como unidades naturais que utilizam para actividades de menor importância, podendo ser facilmente substituídas por outros elementos.

10.1.6. Frequências de Uso

Este índice permite-nos conhecer se o uso referido é *histórico* (0 Nulo) ou se é um *uso vivo*, com diferentes graus de vigência: 1 (Muito raro), 2 (Raro), 3 (Ocasional), 4 (Frequente) e 5 (Muito frequente). Foi obtido segundo o método da atribuição subjectiva (Phillips, 1996).

As frequências de uso das plantas são uma medida directa da importância económica e sociocultural que estas têm na comunidade.

A análise da Figura 10.5. mostra como a herança etnobotânica local perdeu, ou se encontra em risco de perder, muitos dos seus elementos. Este facto, infere-se a partir do número elevado de plantas incluídas nas frequências de uso mais baixas, nomeadamente, *Raro* (193), *Muito Raro* (130) e *Nulo* (217). A categoria *Nulo* (uso histórico) é a segunda com maior número de plantas, apenas precedida pelo uso ocasional.

Apesar da inexorável erosão do conhecimento tradicional, é relevante ter sido ainda possível registar 1032 usos específicos *vivos* ou de *memória viva*, para as 166 espécies de plantas estudadas.

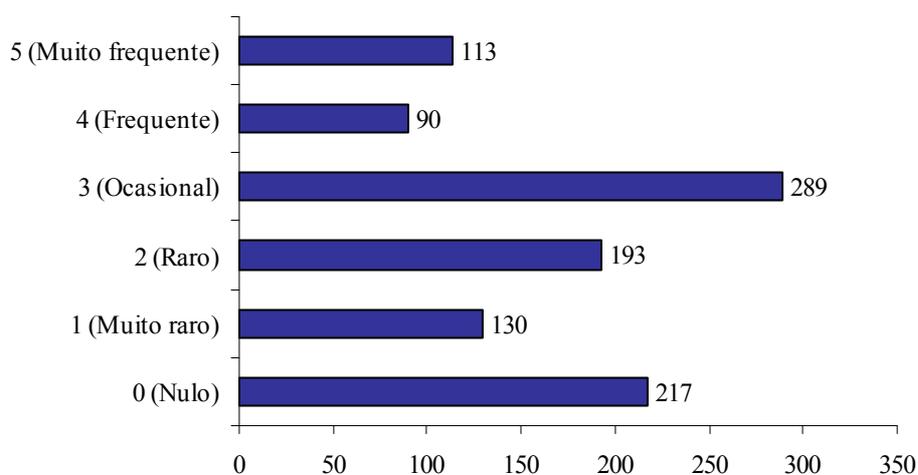


Figura 10.5. Frequências de uso das plantas estudadas.
(Ordenadas – Frequências, Abcissas - Número de usos específicos)

Quando analisamos apenas a categoria de uso mais elevado (Muito Frequente / 113 referências), verificamos que os usos alimentares (Alimentação humana + Aditivo alimentar) correspondem a 69% das referências e que os usos medicinais correspondem a 19%. No total, estes três níveis perfazem 88% das referências incluídas na categoria 5 (Muito Frequente).

Estes dados permitem-nos inferir um padrão de conservação do conhecimento etnobotânico, reconhecendo-se áreas onde as metamorfoses socioeconómicas provocam alterações de menor impacto: os hábitos alimentares e a medicina popular. Por oposição a estas, existem outras áreas, como a cultura material, a alimentação animal ou os usos sociais, que estão muito pouco representadas, ou ausentes, na categoria mais elevada de frequências de uso.

A erosão do conhecimento etnobotânico tradicional encontra-se, necessariamente, ligada ao abandono das práticas tradicionais de gestão agrícola. A partir dos anos 50 do século XX, houve um progressivo aumento do fluxo migratório que conduziu à desertificação humana que hoje caracteriza e estigmatiza o Distrito de Beja. Este movimento respondeu à crescente necessidade de mão-de-obra não especializada, para trabalhar nas grandes instalações fabris que se estabeleceram na margem Sul da Região Metropolitana de Lisboa, em especial no Barreiro e em Setúbal.

O decréscimo populacional, aliado à crescente escolarização das populações mais jovens que permaneceram na região de Beja, quebrou a cadeia de transmissão do conhecimento tradicional que se manteve durante séculos. Também aqui, a abertura da região ao mundo, parece ser concomitante com a dessacralização e o abandono dos conhecimentos e das práticas tradicionais. Ocasionalmente, durante o nosso estudo, os informantes justificavam as suas crenças e práticas ancestrais, como devidas à falta de conhecimento. Na sua opinião, as políticas sociais do Estado Novo contribuíram para perpetuar o *statu quo* que os privou de direitos elementares, como o acesso à educação.

Embora, na região, não existam estudos etnobotânicos anteriores ao nosso, é previsível que, ao longo dos últimos cinquenta anos, o número de usos históricos (*memória viva*) tenha aumentado, à medida que a *praxis* tradicional foi abandonada. Também é provável que, no tempo de uma ou duas gerações, este número decresça, à

medida que o conhecimento tradicional mais longínquo vai sendo esquecido, com a morte dos últimos guardiões desse património imaterial. No futuro, é possível que os conhecimentos ancestrais sejam apenas encontrados em registos de estudos antropológicos e etnobotânicos.

10.2. Classes de Uso

São treze as classes de uso propostas pelo *Economic Botany Data Collection Standard* (Cook, 1995) para o Nível 1.

10.2.1. Usos *versus* Classes de Uso

A Figura 10.6. apresenta os usos registados para cada uma das treze classes do Nível 1.

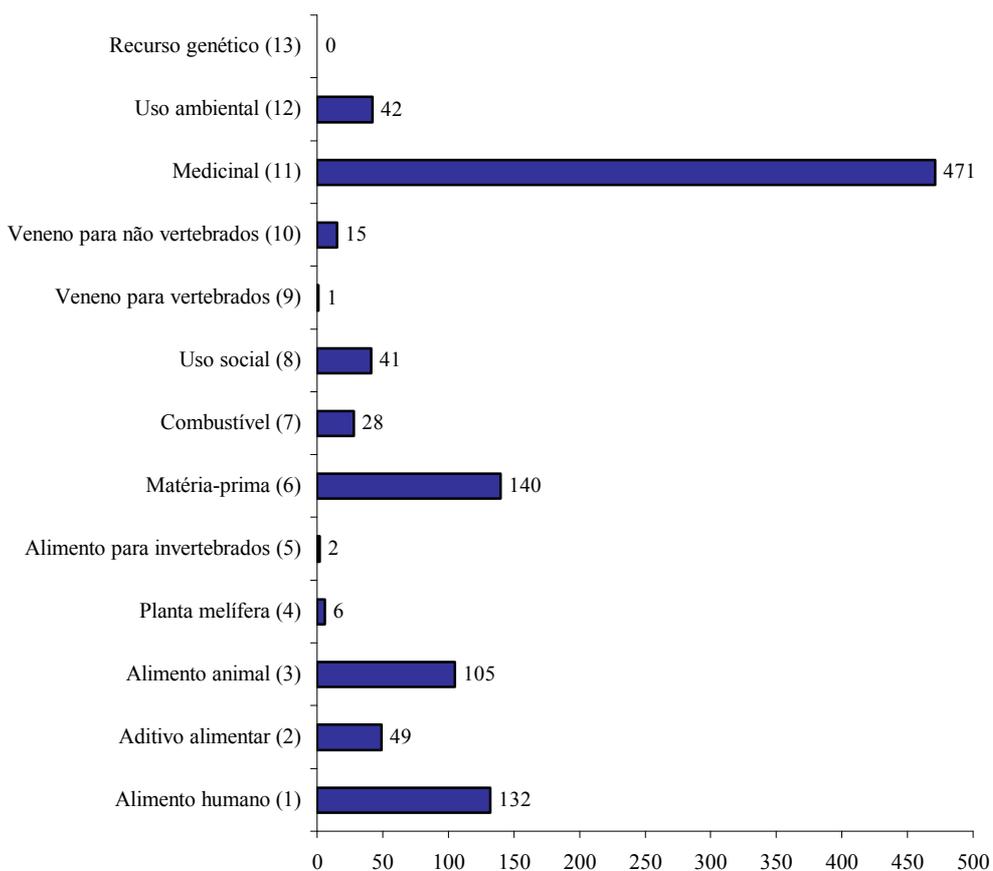


Figura 10.6. Distribuição dos usos específicos das plantas pelas 13 classes do nível 1. (Ordenadas – Classes de Uso /Nível 1, Abcissas – Número de Usos Específicos).

A classe com o maior número de usos específicos foi a Classe 11 (Medicinal) com 471 usos específicos, seguindo-se a Classe 6 (Matérias-primas) com 140 usos, a Classe 1 (Alimento humano) com 132 usos e a Classe 3 (Alimento animal) com 105 usos. Estas quatro classes representam 82% dos usos específicos registados durante a nossa investigação.

Não se registou qualquer referência que pudesse ser incluída na Classe 13 (Recursos genéticos) e o número de usos registados na Classe 9 (Veneno para vertebrados) e na Classe 5 (Alimento para invertebrados) foi de um e dois usos, respectivamente.

As restantes classes apresentam valores que variam entre os seis usos, na Classe 4 (Planta melífera), e os 49 usos na Classe 2 (Aditivo alimentar).

A distribuição dos usos específicos pelas treze classes do nível 1, está de acordo com os resultados obtidos em outros estudos desenvolvidos na Península Ibérica, ou seja, as classes onde se verifica uma maior conservação dos conhecimentos empíricos tradicionais são as classes que incluem as aplicações médicas e os recursos alimentares (Ribeiro *et al.*, 2000; Camejo-Rodrigues, 2003; Ribeiro *et al.*, 2004; Carvalho, 2005).

A cultura material, no que se refere à produção de artefactos, sejam eles efémeros (objectos de adorno pessoal, etc.) ou de uso perene (cestos, utensílios agrícolas, etc.) está em rápida transformação, à medida que as populações rurais transformam a sua base económica e aceleram o contacto com o mundo urbano. Neste último, encontram-se artefactos que substituem os que tradicionalmente eram criados *in loco*, recorrendo, frequentemente, aos fito-recursos espontâneos, ou seja, com um reduzido dispêndio de recursos financeiros.

10.2.2. Espécies versus Classes de Uso

A Figura 10.7. apresenta a distribuição das 166 espécies de plantas pelas 13 classes do nível 1. A distribuição das espécies dentro das 13 classes não é mutuamente exclusiva.

A classe com o maior número de espécies é a Classe 11 (Medicinal), seguindo-se a Classe 1 (Alimento humano) e a Classe 6 (Matérias-primas).

A Classe 3 (Alimento animal), a Classe 8 (Uso social) e a Classe 12 (Uso ambiental), apresentam um número de espécies muito semelhante.

A Classe 4 (Planta Melífera), a Classe 5 (Alimento para invertebrados) e a Classe 9 (Venenos para vertebrados) apresentam valores idênticos na Figura 10.6. e na Figura 10.7. porque cada uma das espécies referidas tinha apenas uma aplicação, dentro de cada classe.

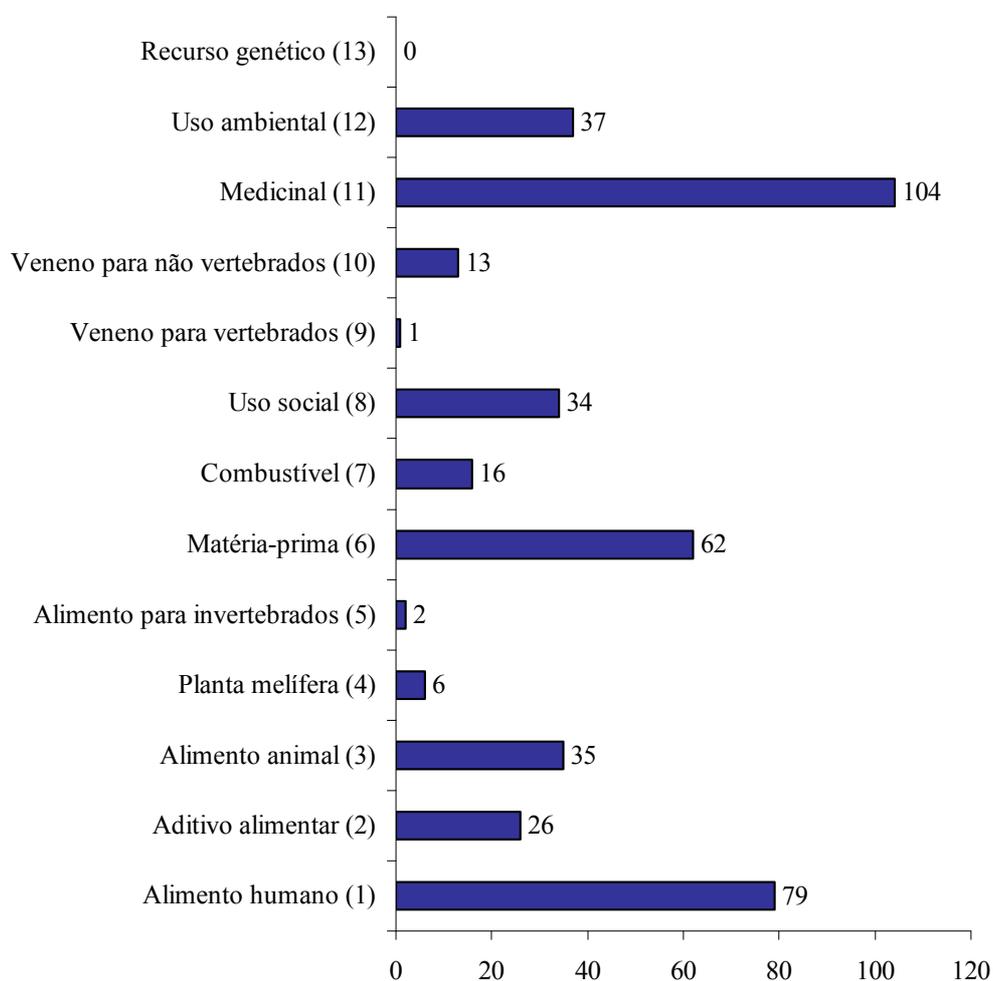


Figura 10.7. Número de espécies *versus* classe de uso.
(Ordenadas –Classes de Uso, Abcissas – Número de Espécies).

A Figura 10.8. apresenta a distribuição das 166 espécies de acordo com o diferente número de classes de uso (Nível 1), em que cada uma delas se pode integrar.

A sua análise permite conhecer que cerca de 61% das espécies estudadas têm usos que as integram em apenas uma ou duas classes do Nível 1. As plantas integradas nestas duas primeiras categorias têm usos muito específicos, como, por exemplo, o cardo-do-coalho (*Cynara cardunculus*) e a malagueta (*Capsicum frutescens*), ambas incluídas na Classe 2 (Aditivo alimentar). A figueira (*Ficus carica*) e a tremocilha (*Lupinus luteus*) são exemplos de plantas que integram duas classes cada; a figueira integra, simultaneamente, a Classe 1 (Alimento humano) e a Classe 11 (Medicinal); a tremocilha integra a Classe 3 (Alimento animal) e a Classe 12 (Usos ambientais).

As plantas que estão incluídas nas categorias mais elevadas apresentadas na Figura 10.8., ou seja, que integram, simultaneamente, sete ou oito classes de uso do Nível 1, são: com sete classes, o zambujeiro (*Olea europaea* var. *sylvestris*); com oito classes, a oliveira (*Olea europaea*) e o alecrim (*Rosmarinus officinalis*). Estas espécies são as que têm a mais elevada diversidade de usos, pois integram sete ou oito classes, de um máximo teórico de treze classes.

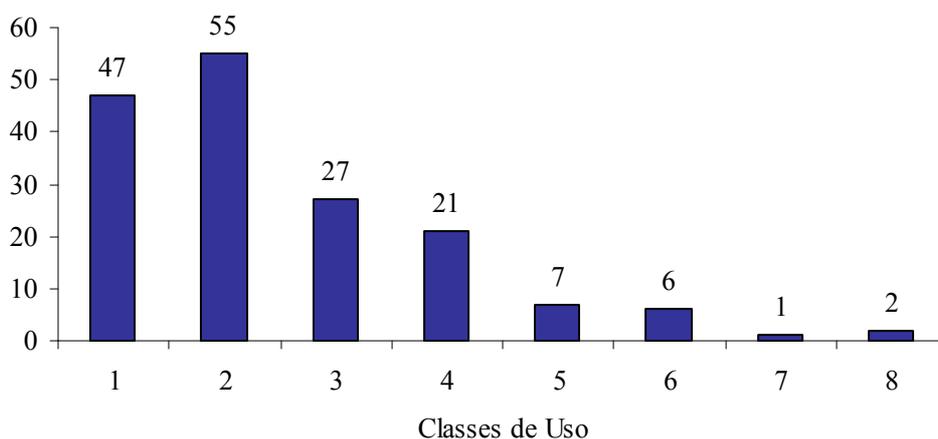


Figura 10.8. Número de espécie por número de classes de uso.
(Ordenadas – Número de espécies, Abcissas – Número de classes de uso)

10.2.3. Usos Específicos *versus* Espécie

A Figura 10.9. permite-nos conhecer que cerca de 58% das plantas estudadas (96 espécies) possui entre 1 e 5 usos específicos. Previsivelmente, às categorias com maior número de usos (16-20 e >20) corresponde um número progressivamente menor de espécies (9 espécies). Na categoria superior (>20), encontramos apenas duas espécies: a oliveira (*Olea europaea*) e o alecrim (*Rosmarinus officinalis*), com 26 usos específicos cada.

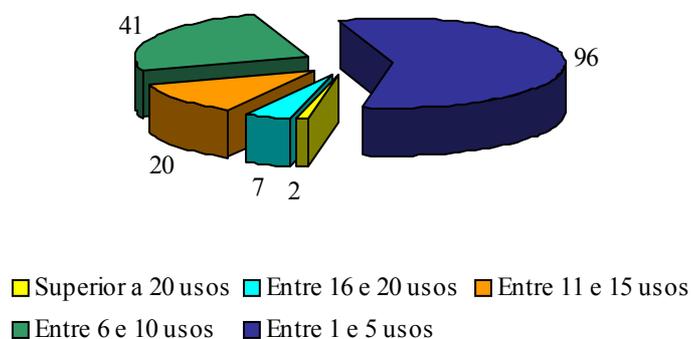


Figura 10.9. Espécies *versus* número de usos específicos.

Registámos sete espécies com 16 a 20 usos específicos distintos: zambujeiro (*Olea europaea* var. *sylvestris*) com 20 usos; malva-bastarda (*Lavatera cretica*) e malvas (*Malva hispanica*, *Malva sylvestris*) com 18 usos; aveia (*Avena sativa*) com 17 usos; laranjeira (*Citrus aurantium*) e trigo-duro (*Triticum turgidum*) com 16 usos.

As plantas que apresentam um elevado número de usos específicos (Figura 10.9) podem não ter, necessariamente, uma elevada diversidade de usos (Figura 10.8.). Por exemplo, as malvas e a malva-bastarda têm 18 usos específicos, incluídos em apenas quatro classes de uso, enquanto o zambujeiro tem apenas mais dois usos (20), mas distribuídos por sete classes de uso.

10.3. Nível 1

10.3.1. Nível 1 – Classe 1 (Alimento Humano)

Historicamente, o uso primário das plantas tem sido o de assegurar uma dieta nutritivamente equilibrada e um abastecimento constante de alimentos, mesmo quando a região se encontra sujeita a alterações climáticas cíclicas, como os períodos de seca prolongada.

A gestão equilibrada dos recursos alimentares não implica, necessariamente, uma elevada diversidade de espécies vegetais, desde que as mesmas sejam nutritivamente ricas em glúcidos e prótidos, o que, geralmente, se consegue com o cultivo e o consumo de gramíneas e leguminosas, como anteriormente foi referido neste estudo. Na região estudada, a alimentação tradicional de origem vegetal era constituída por produtos resultantes da transformação dos cereais (pão), da oliveira (azeite) e de algumas leguminosas (favas, grão).

A análise da Figura 10.10. permite-nos concluir que a população estudada utiliza 79 espécies de plantas para a sua alimentação (132 usos específicos) e que 55 espécies (70%) são espontâneas. Este valor revela que os recursos naturais espontâneos são, ou foram até recentemente, um importante recurso alimentar.

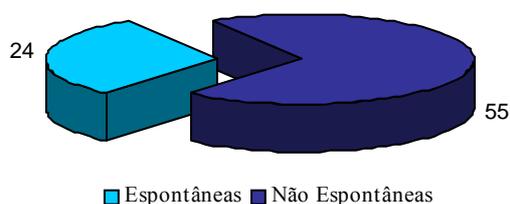


Figura 10.10. Origem das plantas da Classe 1-Alimentação humana.

A Tabela 10.2. apresenta as espécies referenciadas como alimento humano e o número de usos específicos para cada uma. Os valores apresentados representam a quantidade de usos referidos para cada espécie e não estão relacionados com qualquer hierarquia de valores socioeconómicos, culturais ou outros. Assim se compreende que o

trigo, uma planta com elevado valor na região, tenha tido menos referências que a cenoura ou a abóbora.

Tabela 10.2. Alimento humano – espécies, órgão vegetal, frequência [0-5], usos e número de aplicações específicas.

Nome Científico	Nome Vulgar	Órgão	[F]	Usos / (Número de Usos Específicos)
<i>Brassica rapa</i>	Nabo	Folha / Raiz	4	Prato Principal / Cru (4)
<i>Daucus carota</i>	Cenoura	Folha / Raiz	3-5	Prato Principal / Cru (4)
<i>Solanum tuberosum</i>	Batata	Tubérculo	0-5	Prato Principal (4)
<i>Beta vulgaris</i>	Acelga-brava	Folha	2	Prato Principal / Cru (3)
<i>Capsicum annuum</i>	Pimentos	Infrutescência	3	Prato Principal / Cru (3)
<i>Citrus sinensis</i>	Laranjeira	Infrutescência	3-5	Fruto de Sobremesa / Sumo (3)
<i>Cucurbita maxima</i>	Abóbora-menina	Infrutescência	2-4	Doces / Outros (3)
<i>Cucurbita pepo</i>	Bogango	Infrutescência	2-4	Doces / Outros (3)
<i>Lycopersicon esculentum</i>	Tomateiro	Infrutescência	3-4	Prato Principal / Cru / Doces (3)
<i>Olea europaea</i>	Oliveira	Infrutescência	5	Óleos / Outros Alimentos (3)
<i>Pisum sativum</i>	Ervilheira	Semente / Infrut.	3	Prato Principal (3)
<i>Solanum melongena</i>	Beringela	Infrutescência	3	Prato Principal / Outros (3)
<i>Vitis vinifera</i>	Videira	Infrutescência	5	Fruto de Sobremesa / Outros (3)
<i>Zea mays</i>	Milho	Semente / Infrut.	2-3	Papas / Pão / Outros (3)
<i>Asparagus acutifolius</i>	Espargos	Caule	4	Pratos com Ovos / Outros (2)
<i>Brassica napus</i>	Nabiça	Folha	4	Prato Principal (2)
<i>Brassica oleracea</i>	Couve	Folha	5	Prato Principal (2)
<i>Cicer arietinum</i>	Grão-de-bico	Semente	1-5	Prato Principal / Outros (2)
<i>Foeniculum vulgare</i>	Funcho	Caule	1	Pratos com Ovos / Outros (2)
<i>Fragaria x ananassa</i>	Morangueiro	Infrutescência	3-5	Fruto de Sobremesa / Outros (2)
<i>Hordeum vulgare</i>	Cevada	Semente	1-5	Papas / Outros (2)
<i>Ipomoea batatas</i>	Batata-doce	Raiz	3-4	Doces / Outros (2)
<i>Malus domestica</i>	Macieira	Infrutescência	3-5	Fruto de Sobremesa / Doces (2)
<i>Nasturtium officinale</i>	Agrião	Caule / Folha	3	Prato Principal / Outros (2)
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Feijoeiro	Semente	5	Prato Principal (2)
<i>Prunus armeniaca</i>	Damasqueiro	Infrutescência	3	Fruto de Sobremesa / Doces (2)
<i>Prunus domestica</i>	Ameixeira	Infrutescência	3-5	Fruto de Sobremesa / Doces (2)
<i>Prunus dulcis</i>	Amendoeira	Infrutescência	5	Fruto de Sobremesa / Doces (2)
<i>Pyrus communis</i>	Pereira	Infrutescência	3-5	Fruto de Sobremesa / Doces (2)
<i>Quercus rotundifolia</i>	Azinheira	Semente	0-1	Período de Fome (2)
<i>Rubus ulmifolius</i>	Silvas	Infrutescência	3	Fruto de Sobremesa / Doces (2)
<i>Triticum aestivum</i>	Trigo-mole	Semente	5	Pão (2)
<i>Triticum turgidum</i>	Trigo-duro	Semente	1	Pão (2)
<i>Vicia faba</i>	Faveira	Semente	1-5	Prato Principal / Outros (2)
<i>Allium cepa</i>	Cebola	Bolbo	5	Cru (1)
<i>Arbutus unedo</i>	Medronheiro	Infrutescência	2	Bebida (1)

Nome Científico	Nome Vulgar	Órgão	[F]	Usos / (Número de Usos Específicos)
<i>Avena sativa</i>	Aveia	Semente	1	Papas (1)
<i>Cichorium intybus</i>	Almeirão	Raiz	0	Bebida (1)
<i>Citrullus lanatus</i>	Melancia	Infrutescência	5	Fruto de Sobremesa (1)
<i>Citrus limon</i>	Limoeiro	Infrutescência	5	Bebida (1)
<i>Citrus reticulata</i>	Tangerineira	Infrutescência	3	Fruto de Sobremesa (1)
<i>Cucumis melo</i>	Meloeiro	Infrutescência	5	Fruto de Sobremesa (1)
<i>Cucumis sativus</i>	Pepineiro	Infrutescência	5	Cru (1)
<i>Cucurbita ficifolia</i>	Gila / Chila	Infrutescência	3	Doces (1)
<i>Cydonia oblonga</i>	Marmeleiro	Infrutescência	5	Doces (1)
<i>Cynara humilis</i>	Alcachofra	Folha	0	Período de Fome (1)
<i>Echium vulgare</i>	Soagem	Inflorescência	0	Açúcar (1)
<i>Eriobotrya japonica</i>	Nespereira	Infrutescência	5	Fruto de Sobremesa (1)
<i>Ficus carica</i>	Figueira	Infrutescência	5	Fruto de Sobremesa (1)
<i>Juglans regia</i>	Nogueira	Infrutescência	5	Cru (1)
<i>Lactuca sativa</i>	Alface	Folha	5	Cru (1)
<i>Lathyrus sativus</i>	Chícharos	Semente	0	Período de Fome (1)
<i>Lavatera cretica</i>	Malva-bastarda	Caule / Folha	0	Período de Fome (1)
<i>Lupinus albus</i>	Tremoço	Semente	5	Aperitivo (1)
<i>Malva hispanica</i>	Malva	Caule / Folha	0	Período de Fome (1)
<i>Malva sylvestris</i>	Malva	Caule / Folha	0	Período de Fome (1)
<i>Morus alba</i>	Amoreira-branca	Infrutescência	2	Fruto de Sobremesa (1)
<i>Morus nigra</i>	Amoreira-preta	Infrutescência	2	Fruto de Sobremesa (1)
<i>Olea europaea var. sylv.</i>	Zambujeiro	Infrutescência	0	Óleos (1)
<i>Opuntia ficus-indica</i>	Figueira-da-Índia	Infrutescência	3	Fruto de Sobremesa (1)
<i>Oryza sativa</i>	Arroz	Semente	5	Prato Principal (1)
<i>Oxalis pes-caprae</i>	Trevo-azedo	Inflorescência	0	Cru (1)
<i>Phlomis purpurea</i>	Marioila	Inflorescência	0	Cru (1)
<i>Pinus pinea</i>	Pinheiro-manso	Semente	3	Cru (1)
<i>Portulaca oleracea</i>	Beldroega	Caule / Folha	4	Prato Principal (1)
<i>Prunus avium</i>	Cerejeira	Infrutescência	5	Fruto de Sobremesa (1)
<i>Prunus persica</i>	Pessegueiro	Infrutescência	5	Fruto de Sobremesa (1)
<i>Punica granatum</i>	Romãzeira	Infrutescência	5	Fruto de Sobremesa (1)
<i>Raphanus raphanistrum</i>	Saramago	Caule	0	Período de Fome (1)
<i>Raphanus sativus</i>	Rabanete	Raiz	3	Cru (1)
<i>Rumex acetosa</i>	Azedas	Folha	1	Prato Principal (1)
<i>Rumex bucephalophorus</i>	Catacuzes	Folha	1	Prato Principal (1)
<i>Scolymus hispanicus</i>	Tengarrinhas	Folha	3	Prato Principal (1)
<i>Secale cereale</i>	Centeio	Semente	0	Pão (1)
<i>Sonchus oleraceus</i>	Serralha	Folha	0	Prato Principal (1)
<i>Spinacia oleracea</i>	Espinafres	Caules / Folha	3	Prato Principal (1)
<i>Urtica dubia</i>	Urtiga	Folha	0	Período de Fome (1)
<i>Urtica urens</i>	Urtiga	Folha	0	Período de Fome (1)

Algumas plantas referenciadas durante o nosso estudo já não se utilizam na alimentação humana; contudo, a memória do seu uso continua viva entre os mais idosos. Entre elas encontram-se, por exemplo, as sementes de chícharos, o azeite obtido do zambujeiro, as folhas de alcachofra-silvestre, as folhas das malvas e as folhas das urtigas.

O zambujeiro é uma planta que se encontra indissociavelmente ligada aos períodos de escassez alimentar, durante os quais as populações aproveitavam todos os recursos, mesmos os que apresentassem um rendimento baixo.

Actualmente, não se consomem as sementes de chícharos porque se sabe que estas contêm aminoácidos não-proteicos, com uma estrutura análoga à dos aminoácidos proteicos. A incorporação de aminoácidos não funcionais na normal síntese proteica origina doenças metabólicas, como o latirismo (Bruneton, 1999).

A Figura 10.11. apresenta a relação percentual entre os distintos órgãos vegetais utilizados na alimentação humana. Os frutos e as sementes constituem um importante recurso da dieta local, pelo seu elevado valor nutritivo.

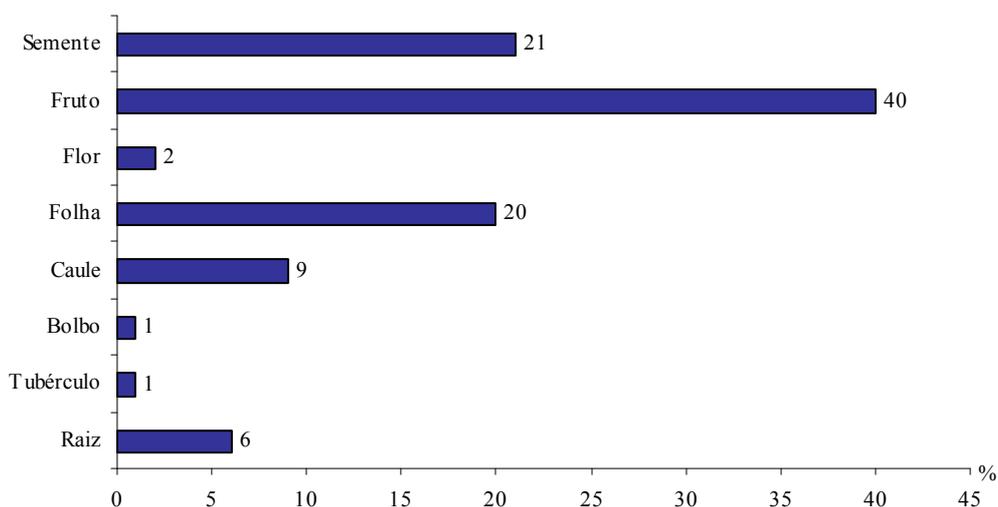


Figura 10.11. Percentagem dos órgãos vegetais utilizado na alimentação humana.
(Ordenadas – Órgãos vegetais, Abcissas – Percentagem)

Os frutos e as sementes utilizados na alimentação humana são provenientes de 48 plantas, mas apenas 5 delas são espontâneas na região (Franco, 1971, 1984; Franco & Afonso 1994, 1998, 2003), ou seja, cerca de 90% das espécies consumidas são provenientes de cultura, o que nos parece ser consistente com o facto da região ter sido, e ainda ser, uma região predominantemente agrícola.

O padrão de consumo das plantas alimentícias varia, tendo em consideração o órgão da planta e o destino final da mesma. Podem ser consumidas em fresco (em geral, folhas e frutos) ou após um processamento mais ou menos longo, que passa, em geral, pela cozedura.

As plantas espontâneas utilizadas na alimentação humana encontram-se em desuso acentuado, embora existam alguns grupos sociais que ainda as recolhem. Esta recolha não se encontra necessariamente ligada a condições económicas desfavoráveis mas a preferências degustativas, como é o caso das tengarrinhas (*Scolymus hispanicus*) e dos espargos (*Asparagus acutifolius*). Provavelmente, este padrão de preferência alimentar alicerça-se em recordações nostálgicas da infância, da mocidade ou de outros períodos que recordam com saudade enfática.

Para algumas plantas espontâneas poderá existir um mercado potencial que ainda não foi devidamente estudado, pois quando aparecem no mercado semanal são rapidamente transaccionadas (tengarrinhas, acelgas-bravas e espargos).

No nosso estudo, não se incluíram os produtos derivados de plantas tropicais, embora o uso de alguns destes produtos esteja muito generalizado, por exemplo, as sementes do cafezeiro (*Coffea arabica* e *Coffea canephora* / Rubiaceae) e, com menor frequência, as folhas do chazeiro (*Camellia sinensis* / Theaceae).

Durante o nosso estudo, as referências às plantas alimentares, mais do que a quaisquer outras, originavam uma profusão de antigas recordações sobre as precárias condições económicas em que os informantes viveram durante o período do Estado Novo. Ao longo das entrevistas, as referências aos períodos de fome e escassez eram recorrentes, denotando como as mesmas marcaram a infância e, posteriormente, todo o percurso daqueles que permaneceram na região.

Os anos trinta e quarenta do século XX foram particularmente árduos, pois coincidiram com a Guerra Civil Espanhola e com a II Guerra Mundial, trágicos eventos que, embora não afectassem directamente a região, tiveram um forte impacto nas já duras condições de vida dos trabalhadores locais. Os estratos socioeconómicos mais desfavorecidos foram, invariavelmente, os mais afectados pelo racionamento dos bens de consumo e pelos débeis apoios sociais (quase sempre de iniciativa privada) que existiram nesse período.

Os informantes recordavam, frequentemente, a propaganda do Estado Novo que aludia ao facto do Governo, durante a Guerra Civil Espanhola e a II Guerra Mundial, *livrar os portugueses da guerra, mas não da fome* [sic].

No presente, quase todos os informantes mantêm uma horta e/ou quintal (quinchoso, *crinchoso* [sic]), nos quais cultivam plantas em regime de regadio, em especial plantas anuais, para além de manterem um pequeno núcleo de árvores de fruto. Embora a posse deste tipo de micro-exploração agrícola não fosse rara, ela tornou-se muito comum no período pós-revolucionário, quando se alteraram as condições económicas dos informantes.

O padrão de consumo é sazonal, embora a progressiva aproximação aos modelos urbanos perturbe e altere este ciclo ancestral. Nos ambientes rurais, a proximidade entre a produção e o consumo final permite que a colheita seja quase sempre seguida pelo consumo. A conservação de alguns órgãos vegetais (cebolas, batatas, etc.) é feita de acordo com o padrão encontrado em outras zonas rurais portuguesas.

A informação etnobotânica relativa às plantas utilizadas na alimentação foi, frequentemente, acompanhada pela descrição de algumas receitas tradicionais ou processamentos específicos, alguns dos quais se encontram em declínio acelerado ou já extintos.

No passado, o prato principal dos trabalhadores agrícolas era constituído por uma base de pão – a açorda. Esta era condimentada com algumas plantas aromáticas cultivadas (coentros) ou espontâneas (poejo) e, ocasionalmente, era acompanhada por um alimento proteico como o peixe do rio ou as sardinhas. O consumo de carne, embora

não fosse raro, estava pouco generalizado, devido ao baixos salários auferidos pelos trabalhadores. A principal fonte de proteínas eram as plantas, nomeadamente, as leguminosas, como o grão-de-bico, o feijão e as favas.

10.3.2. Nível 1 – Classe 2 (Aditivo Alimentar)

A variedade de condimentos é uma expressão da riqueza gastronómica de um determinado local. Nesta classe incluíram-se plantas com superior importância sociocultural na região, como o poejo e os coentros, verdadeiros *ex libris* da cozinha regional.

Durante o nosso estudo, registámos 26 espécies utilizadas como aditivo alimentar (Tabela 10.3.), com um total de 49 usos específicos [Figura 10.6.]. Em geral, as plantas incluídas nesta classe são utilizadas como condimento, contudo, também se incluem plantas com outros usos, como coalhar o leite ou aromatizar licores.

Tabela 10.3. Aditivo alimentar – espécies, órgão vegetal, frequência [0-5], usos e número de aplicações específicas.

Nome Científico	Nome Vulgar	Órgão	[F]	Usos / (Número de Usos Específicos)
<i>Allium sativum</i>	Alho	Bolbo	5	Condimento (5)
<i>Allium cepa</i>	Cebola	Bolbo	5	Condimento (4)
<i>Citrus aurantium</i>	Laranjeira-amarga	Infrutescência	2	Condimento / Planta Aromática (3)
<i>Mentha pulegium</i>	Poejo	Caule / Folha	3-4	Condimento / Planta Aromática (3)
<i>Origanum virens</i>	Óregãos	Inflorescência	5	Condimento / Planta Aromática (3)
<i>Arbutus unedo</i>	Medronheiro	Infrutescência	0-1	Condimento / Planta Aromática (2)
<i>Capsicum annum</i>	Pimento	Infrutescência	5	Condimento / Conservante (2)
<i>Capsicum frutescens</i>	Malagueta	Infrutescência	3	Condimento / Conservante (2)
<i>Citrus limon</i>	Limoeiro	Infrutescência	5	Condimento / Planta Aromática (2)
<i>Citrus sinensis</i>	Laranjeira	Infrutescência	4	Condimento / Planta Aromática (2)
<i>Coriandrum sativum</i>	Coentros	Infrutescência	5	Condimento / Planta Aromática (2)
<i>Cuminum cyminum</i>	Cominhos	Infrutescência	3	Condimento / Conservante (2)
<i>Foeniculum vulgare</i>	Funcho	Folha	1	Planta Aromática (2)
<i>Laurus nobilis</i>	Loureiro	Folha	5	Condimento / Planta Aromática (2)
<i>Pimpinella anisum</i>	Anis / Erva-doce	Infrutescência	3-5	Condimento / Planta Aromática (2)
<i>Cynara cardunculus</i>	Cardo-do-coalho	Inflorescência	2	Coalhar (1)
<i>Juglans regia</i>	Nogueira	Infrutescência	2	Planta Aromática (1)
<i>Lavandula luisieri</i>	Rosmaninho	Caule / Folha	3	Planta Aromática (1)

Nome Científico	Nome Vulgar	Órgão	[F]	Usos / (Número de Usos Específicos)
<i>Mentha cervina</i>	Hortelã-da-ribeira	Caule / Folha	3	Condimento / Planta Aromática (1)
<i>Mentha x piperita</i>	Hortelã	Caule / Folha	5	Condimento (1)
<i>Myrtus communis</i>	Mirto	Infrutescência	1	Planta Aromática (1)
<i>Petroselinum crispum</i>	Salsa	Caule / Folha	5	Condimento (1)
<i>Rosmarinus officinalis</i>	Alecrim	Folha	3	Planta Aromática (1)
<i>Salvia officinalis</i>	Salva	Folha	1	Planta Aromática (1)
<i>Thymus mastichina</i>	Erva-ursa	Caule / Folha	4	Planta Aromática (1)
<i>Vitis vinifera</i>	Videira	Infrutescências	4	Condimento (1)

As plantas utilizadas como aditivo alimentar são, maioritariamente, não espontâneas (Figura 10.12.).

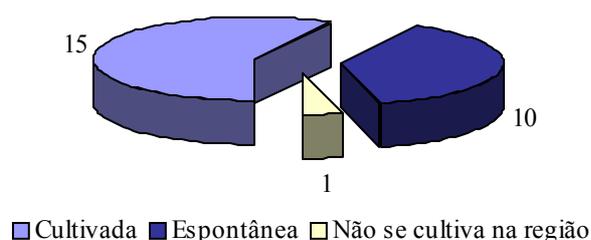


Figura 10.12. Origem das plantas utilizadas como aditivo alimentar (Classe 2).

Algumas plantas utilizadas como aditivo alimentar condimentam as carnes de porco alentejano com as quais se manufacturam as linguiças e os chouriços regionais, por exemplo, os pimentos doces (*Capsicum annuum*) e os pimentos picantes ou malaguetas (*Capsicum frutescens*), que para além de servirem como condimento, também têm uma acção conservante. No passado, as propriedades estabilizadoras destas plantas foram muito importantes porque, na região, não existiam outros métodos para conservar os alimentos. A conservação das carnes através do fumeiro permitiu uma maior disponibilidade temporal das proteínas de origem animal, numa região onde, durante parte do ano, as temperaturas são elevadas, com a concomitante possibilidade de uma célere degradação dos alimentos.

Os enchidos regionais, manufacturados com as carnes de porco alentejano (porco preto) e condimentados com massa de pimento, poderão constituir, no futuro,

uma importante fonte de receitas para as pequenas indústrias regionais, através da certificação de Denominação de Origem Protegida (DOP) / Indicação Geográfica Protegida (IGP), à semelhança do que acontece com a carne do “*Borrego do Baixo Alentejo*” e com a “*Carne de Porco Alentejano*”.

O uso de algumas proteínas existentes nas flores do cardo-leiteiro (*Cynara cardunculus*) para coalhar o leite, embora não seja exclusivo desta zona do país, é parcialmente responsável pelas propriedades organolépticas do queijo regional (Queijo de Serpa) que tem denominação de origem protegida e é produzido em doze concelhos do distrito de Beja. A preparação do coalho inicia-se com a infusão das flores em água durante três a quatro horas. Em seguida, pisam-se as flores com um almofariz e obtém-se uma solução rica em enzimas responsáveis pela precipitação das proteínas do leite. Esta solução é adicionada ao leite e permite-se que ela actue durante um período de tempo compreendido entre quarenta e cinco minutos a uma hora, após o que se segue a preparação do queijo.

O cardo-do-coalho (*Cynara cardunculus*) é um recurso vegetal espontâneo com grande importância económica porque, na região, existem diversas queijarias (rouparias) que manufacturam o queijo seguindo os tradicionais processos de fabrico. Estas micro-empresas familiares encontram-se em Mombeja e na Boavista (Santa Clara do Louredo).

Algumas plantas incluídas nesta classe são também utilizadas na doçaria regional, como os frutos de erva-doce, o epicarpo e o sumo de laranja. A doçaria regional teve origem nos conventos da região que, durante séculos, foram locais onde as artes culinárias alcançaram um elevado nível de sofisticação. Aí se criaram receitas que misturavam ingrediente regionais e produtos exóticos vindos do Oriente e do Novo Mundo.

Seguindo o princípio da exclusão dos produtos derivados de plantas tropicais não cultivadas na região, não se incluíram as referências à canela (*Cinnamomum verum*), obtida do súber de árvores nativas das florestas do Ceilão e do Sul da Índia ou à cássia (*Cinnamomum aromaticum*), também obtida do súber de árvores originárias das

florestas tropicais do Sudeste Asiático, embora estes produtos estejam omnipresentes em quase todos os doces regionais, em especial a cássia.

O poejo (*Mentha pulegium*), planta espontânea e emblemática da região, utiliza-se no fabrico de licores caseiros, para condimentar pratos de peixe e as tradicionais açordas à alentejana. Durante a Primavera e o início do Verão, esta planta é muito abundante na região, em especial junto às linhas de água.

Os coentros (*Coriandrum sativum*) são plantas anuais que se utilizam, frequentemente, como aditivo alimentar, embora não sejam espontâneos na região. À semelhança do poejo, também é muito comum a sua inclusão em pratos regionais, como a açorda.

No passado recente, cultivou-se erva-doce / anis (*Pimpinella anisum*) no Concelho de Beja, em especial na freguesia da Salvada. Embora estes frutos se utilizem como condimento na doçaria regional, o seu cultivo destinava-se à indústria e ao comércio.

10.3.3. Nível 1 – Classe 3 (Alimento Animal)

Os informantes referiram 35 espécies de plantas utilizadas para alimentação animal, correspondendo a 105 usos específicos (Tabela 10.4.). Actualmente, algumas plantas referenciadas já não se utilizam para este fim, como: os chícharos, cuja cultura está praticamente extinta na região; as favas, que perderam a importância que tinham no passado e cujos subprodutos eram utilizados para alimentar os animais.

Aproximadamente $\frac{2}{3}$ das plantas utilizadas como alimento animal são também usadas como alimento humano (Figura 10.13.). Neste caso, os animais consomem os subprodutos da alimentação humana (fruto, epicarpo do fruto) ou os órgãos vegetais que os humanos rejeitam (caules ou caules e folhas).

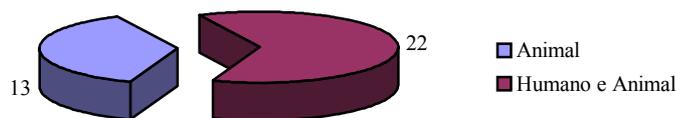


Figura 10.13. Número de espécie de plantas para uso animal exclusivo e misto (animal e humano).

Tabela 10.4. Alimento animal – espécies, órgão vegetal, frequência [0-5], usos e número de aplicações específicas.

Nome Científico	Nome Vulgar	Órgão	[F]	Animais / (Número de Usos Específicos)
<i>Lupinus luteus</i>	Tremocilha	Semente / Caule / Folha	0-1	Mamíferos (10)
<i>Avena sativa</i>	Aveia	Fruto / Caule	0-3	Mamíferos (9)
<i>Triticum aestivum</i>	Trigo-mole	Caule / Folha / Epicarpo	3-5	Mamíferos / Aves (7)
<i>Triticum turgidum</i>	Trigo-duro	Caule / Folha / Epicarpo	3-5	Mamíferos / Aves (7)
<i>Vicia faba</i>	Faveira	Semente	0	Mamíferos (6)
<i>Avena sterilis</i>	Balanco	Caule / Folha	0-3	Mamíferos (5)
<i>Calendula arvensis</i>	Erva-vaqueira	Caule / Folha	0-3	Mamíferos (5)
<i>Cicer arietinum</i>	Grão-de-bico	Caule / Folha	0-1	Mamíferos (5)
<i>Ipomoea batatas</i>	Batata-doce	Caule / Folha	0-2	Mamíferos (5)
<i>Lathyrus sativus</i>	Chícharos	Caule / Folha	0	Mamíferos (4)
<i>Lupinus albus</i>	Tremoceiro	Caule / Folha	0-2	Mamíferos (4)
<i>Convolvulus arvensis</i>	Corriola	Caule / Folha	2-3	Mamíferos (3)
<i>Nasturtium officinale</i>	Agrião	Caule / Folha	0-2	Mamíferos / Aves (3)
<i>Brassica oleracea</i>	Couve	Folha	4	Mamíferos / Aves (2)
<i>Hypochaeris radicata</i>	Leituga	Caule / Folha	2	Mamíferos / Aves (2)
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Feijoeiro	Caule / Folha	4	Mamíferos / Aves (2)
<i>Pisum sativum</i>	Ervilheira	Caule / Folha	4	Mamíferos / Aves (2)
<i>Portulaca oleracea</i>	Beldoregas	Caule / Folha	4	Mamíferos / Aves (2)
<i>Raphanus raphanistrum</i>	Saramago	Caule / Folha	0-3	Mamíferos (2)
<i>Sonchus oleraceus</i>	Serralha	Caule / Folha	2	Mamíferos (2)
<i>Urtica dubia</i>	Urtiga	Caule / Folha	2-3	Aves (2)
<i>Urtica urens</i>	Urtiga	Caule / Folha	2-3	Aves (2)
<i>Zea mays</i>	Milho	Caule / Folha / Fruto	3	Mamíferos / Aves (2)
<i>Citrullus lanatus</i>	Melancia	Epicarpo	3	Aves (1)
<i>Cucumis melo</i>	Meloeiro	Epicarpo	3	Aves (1)
<i>Cucumis sativus</i>	Pepineiro	Epicarpo	3	Aves (1)
<i>Cucurbita ficifolia</i>	Gila / Chila	Epicarpo	3	Aves (1)
<i>Cucurbita maxima</i>	Abóbora	Epicarpo	3	Aves (1)

Nome Científico	Nome Vulgar	Órgão	[F]	Animais / (Número de Usos Específicos)
<i>Cucurbita pepo</i>	Abóbora	Epicarpo	3	Aves (1)
<i>Lavatera cretica</i>	Malva-basta.	Caule / Folha	3	Mamíferos (1)
<i>Malva hispanica</i>	Malva	Caule / Folha	3	Mamíferos (1)
<i>Malva sylvestris</i>	Malva	Caule / Folha	3	Mamíferos (1)
<i>Olea europaea</i>	Oliveira	Fruto	0	Mamíferos (1)
<i>Quercus rotundifolia</i>	Azinhiera	Fruto	3	Mamíferos (1)
<i>Quercus suber</i>	Sobreiro	Fruto	3	Mamíferos (1)

No nosso estudo, as plantas registadas como alimento animal foram as que os informantes referiram que colhiam com o propósito explícito de alimentar os animais ou as que tinham esse uso como subproduto da alimentação humana. A quantidade de plantas que os animais consomem nos campos, nomeadamente, o gado ovino, caprino e bovino que pasta livremente, será certamente superior ao que foi referido e registado.

No passado, para além da força humana, o transporte de bens eram feito com recurso exclusivo à tracção animal. Os muares eram os mais frequentes, embora também existissem cavalos, jumentos e bois. Os animais de tracção eram indispensáveis ao transporte de cereais, e de outros produtos agrícolas, desde os campos até aos montes.

Os informantes foram contemporâneos da mecanização das actividades agrícolas na região. Segundo eles, a mecanização trouxe consigo o temor de que os trabalhadores se tornassem dispensáveis, debilitando as suas já precárias condições de vida. As descrições lembram as narrativas históricas que, desde os alvares da Revolução Industrial Vitoriana, acompanham todos os processos de mecanização agrícola, quando estes são implementados em sociedades rurais onde a protecção social é reduzida ou nula.

No passado, os trabalhadores rurais raramente possuíam animais domésticos; estes eram propriedade dos latifundiários. Este facto, traduzia-se numa falta crónica de proteínas de origem animal, que associada a uma alimentação nutritivamente desequilibrada conduzia a população a um estado de fome crónica. A debilidade física propiciava a disseminação de doenças incapacitantes e potencialmente letais, como a tuberculose.

Actualmente, alguns informantes mantêm animais domésticos para o tradicional aproveitamento da carne, leite e ovos. Os mais valorizados são os mamíferos, em especial os porcos, as ovelhas e as cabras, embora também se encontrem vacas e coelhos. Entre as aves, são frequentes as galinhas e, mais raramente, os perus.

Alguns informantes referiram que recorrem às *farinhas* [sic], ou seja, aos produtos para alimentação animal já transformados que existem no comércio, em especial quando alimentam aves e coelhos. Esta prática é rara, mas surge devido à facilidade de obtenção dos produtos.

No passado, a azinheira (*Quercus rotundifolia*) foi um importante recurso natural que se utilizava na alimentação animal, em especial para alimentar os suínos (porco alentejano). Actualmente, perdeu importância devido ao abandono das actividades agro-pecuárias tradicionais e aos surtos de peste suína africana que atingiram a região na década de cinquenta e sessenta do século passado. As alterações dos hábitos alimentares da população também se reflectiram na menor procura da carne de porco alentejano, pois esta tem elevado teor de gordura, quando comparada com a carne de porco de outras raças. Estes factores agravaram as condições económicas dos agricultores e contribuíram para o abandono das actividades agro-pecuárias tradicionais (Oliveira, 2000).

10.3.4. Nível 1 – Classe 4 (Planta melífera)

A apicultura não é uma actividade comum no Concelho de Beja, contudo, os informantes referiram seis plantas pelo seu valor melífero: *Cistus ladanifer*, *Echium vulgare*, *Eucalyptus camaldulensis*, *Eucalyptus globulus*, *Lavandula luisieri* e *Rosmarinus officinalis*.

Na região onde desenvolvemos o nosso estudo, esta actividade poderá ter um elevado potencial económico, ainda não explorado, porque em regiões próximas, nomeadamente em Mértola, existe uma forte actividade apícola.

A doçaria regional inclui o mel nas suas receitas e é comum a aquisição de mel originário de concelhos limítrofes ou próximos do Concelho de Beja.

O baixo nível de industrialização da região e o tipo de flora autóctone são favoráveis à manutenção de colmeias e à subsequente produção de mel. Contudo, tal como acontece para outras actividades potencialmente geradoras de recursos financeiros, também aqui, o envelhecimento das populações rurais não propicia o início e o desenvolvimento deste tipo de actividade.

10.3.5. Nível 1 – Classe 5 (Alimento para invertebrados)

Nesta classe incluíram-se as plantas que se utilizam para alimentar os animais invertebrados. Estas plantas constituem um grupo com reduzido número de elementos, apenas dois: a alface (*Lactuca sativa*) para alimentar os grilos e a amoreira-branca (*Morus alba*) para alimentar os bichos da seda. O órgão vegetal que se utiliza é a folha.

Nenhuma das plantas referidas é espontânea na região: a alface tem origem incerta, sendo provavelmente nativa do Egipto; a amoreira-branca é originária da China.

A manutenção dos grilos em gaiolas, algumas semanas durante o Verão, é uma prática em declínio. Quanto aos bichos-da-seda, é muito raro encontrar quem ainda os mantenha. Estas actividades estão, normalmente, associadas às crianças e à sua natural curiosidade e desejo de proximidade com a natureza através da posse e da observação dos animais.

Não se encontraram referências históricas ao cultivo de amoreiras com o objectivo de manter uma produção local de seda, à semelhança do aconteceu em muitas outras áreas do país, após a implementação das Reformas Pombalinas.

10.3.6. Nível 1 – Classe 6 (Matéria-prima)

No passado, as plantas constituíram a mais importante fonte de matérias-primas para as comunidades humanas.

No nosso estudo, procedemos ao registo de 62 espécies com 140 usos específicos (Tabela 10.5.).

Tabela 10.5. Matérias-primas – espécies, órgão vegetal, frequência [0-5], usos e número de aplicações específicas.

Nome Científico	Nome Vulgar	Órgão	[F]	Usos / (Número de Usos Específicos)
<i>Arundo donax</i>	Cana	Caule	0-4	Sebes / Esteiras / Pincéis (13)
<i>Olea europaea</i>	Oliveira	Raiz / Caule / Fruto	0-4	Óleos / Artefactos (6)
<i>Quercus rotundifolia</i>	Azinhiera	Caule / Fruto	0-2	Artefactos / Brinquedos (6)
<i>Quercus suber</i>	Sobreiro	Caule	0-3	Artefactos / Recipientes (5)
<i>Triticum aestivum</i>	Trigo-mole	Caule / Fruto	0-4	Colchões / Engodo / Brinquedos (5)
<i>Triticum turgidum</i>	Trigo-duro	Caule / Fruto	0-4	Colchões / Engodo / Brinquedos (5)
<i>Juncus conglomeratus</i>	Junco	Caule	0-2	Cordas / Esteiras (4)
<i>Juncus effusus</i>	Junco	Caule	0-2	Cordas / Esteiras (4)
<i>Lavandula luisieri</i>	Rosmaninho	Caule / Inflorescência	0-3	Vassoura / Perfume (4)
<i>Pinus pinaster</i>	Pinheiro-bravo	Caule	0-3	Mobílias / Artefactos (4)
<i>Pinus pinea</i>	Pinheiro-manso	Caule	0-3	Mobílias / Artefactos (4)
<i>Citrus aurantium</i>	Laranjeira-amarga	Folha / Fruto	0-1	Dentífrico / Artefacto/ Embrulho (3)
<i>Citrus sinensis</i>	Laranjeira-doce	Folha / Fruto	0-1	Dentífrico / Artefacto/ Embrulho (3)
<i>Fraxinus angustifolia</i>	Freixo	Caule	0-2	Artefactos / Bengalas / Veículos (3)
<i>Lavandula angustifolia</i>	Alfazema	Inflorescência	3	Perfume (3)
<i>Lavandula dentata</i>	Alfazema	Inflorescência	3	Perfume (3)
<i>Nerium oleander</i>	Loendro	Caule	0-1	Bancos / Pincéis / Artefactos (3)
<i>Olea europaea var. sylvest.</i>	Zambujeiro	Raiz / Caule	0	Artefacto (3)
<i>Secale cereale</i>	Centeio	Caule	0	Colchões / Artefactos / Telhados (3)
<i>Typha domingensis</i>	Tabúa	Folha / Fruto	0	Esteira / Almofadas / Bancos (3)
<i>Agave americana</i>	Pita	Folha	0	Cordas / Abrasivos (2)
<i>Cistus ladanifer</i>	Esteva	Fruto / Resina	0	Brinquedos / Engomar (2)
<i>Citrus reticulata</i>	Tangerineira	Folha / Fruto	0-1	Dentífrico / Embrulho (2)
<i>Eucalyptus camaldulensis</i>	Eucalipto	Caule / Folha	3	Perfume / Artefactos (2)
<i>Eucalyptus globulus</i>	Eucalipto	Caule / Folha	3	Perfume / Artefactos (2)
<i>Lagenaria siceraria</i>	Cabaceira	Fruto	1	Recipiente (2)
<i>Linum usitatissimum</i>	Linho	Caule	0	Roupa / Mantas (2)
<i>Mentha suaveolens</i>	Mentastro	Caule / Folha	0-2	Perfume / Sabão (2)
<i>Rosmarinus officinalis</i>	Alecrim	Caule / Folha	3	Produtos de Higiene (2)
<i>Rumex bucephalophorus</i>	Catacuzes	Inflorescência	0	Corante / Abrasivo (2)
<i>Thymus mastichina</i>	Erva-ursa	Caule / Folha / Flor	2	Perfume (2)
<i>Allium cepa</i>	Cebola	Catáfilos	2	Corante (1)
<i>Arbutus unedo</i>	Medronheiro	Caule	0	Artefactos (1)
<i>Avena sterilis</i>	Balanco	Infrutescência	2	Brinquedos (1)
<i>Chamaemelum nobile</i>	Macela	Inflorescência	0	Colares (1)

Nome Científico	Nome Vulgar	Órgão	[F]	Usos / (Número de Usos Específicos)
<i>Chrysanthemum coronarium</i>	Pampilho	Inflorescência	2	Colares (1)
<i>Citrus limon</i>	Limoeiro	Fruto	1	Clarificador (1)
<i>Cydonia oblonga</i>	Marmeleiro	Fruto	0	Instrumento Punição (1)
<i>Daphne gnidium</i>	Trovisco	Caule	2	Vassoura (1)
<i>Ecballium elaterium</i>	Pepino-S.-Gregório	Fruto	2	Brinquedo (1)
<i>Echium vulgare</i>	Soagem	Flor	0	Fósforos (1)
<i>Erodium cicutarium</i>	Bico-de-cegonha	Fruto	2	Brinquedo (1)
<i>Hordeum vulgare</i>	Cevada	Fruto	4	Engodo (1)
<i>Juglans regia</i>	Nogueira	Caule	1	Mobília (1)
<i>Laurus nobilis</i>	Loureiro	Caule	1	Bengala (1)
<i>Lavatera cretica</i>	Malva-bastarda	Fruto	0	Colares (1)
<i>Luffa aegyptiaca</i>	Esponja-vegetal	Frutos	0	Abrasivos (1)
<i>Malva hispanica</i>	Malva	Fruto	0	Colares (1)
<i>Malva sylvestris</i>	Malva	Fruto	0	Colares (1)
<i>Papaver rhoeas</i>	Papoila	Flores	2	Brinquedos (1)
<i>Phillyrea angustifolia</i>	Aderno	Caule	2	Vassouras (1)
<i>Prunus dulcis</i>	Amendoeira	Goma	0	Adesivo (1)
<i>Prunus persica</i>	Pessegueiro	Goma	0	Adesivo (1)
<i>Rubus ulmifolius</i>	Silvas	Fruto	0	Colares (1)
<i>Ruscus aculeatus</i>	Gilbardeira	Caule	0	Vassouras (1)
<i>Salix salvifolia</i>	Salgueiro	Caule	1	Cestos (1)
<i>Salix viminalis</i>	Vimeiro	Caule	5	Cestos (1)
<i>Ulex europaeus</i>	Tojo-arnal	Caule	2	Tocha (1)
<i>Ulex parviflorus</i>	Tojo-durázio	Caule	2	Tocha (1)
<i>Urtica dubia</i>	Urtiga	Caule / Folha	2	Produtos de Higiene (1)
<i>Urtica urens</i>	Urtiga	Caule / Folha	2	Produtos de Higiene (1)
<i>Zea mays</i>	Milho	Bráctea	0	Colchões (1)

Dos 140 usos específicos, apenas 24% se mantêm com uma frequência de uso classificada como ocasional (3), frequente (4) ou muito frequente (5), como pode ser observado na Figura 10.14.. O facto de 76% dos usos referidos se encontrarem em acelerado processo de extinção ou terem sido já abandonados é uma das consequências mais evidentes do processo de transformação social, económica e cultural que percorre a região.

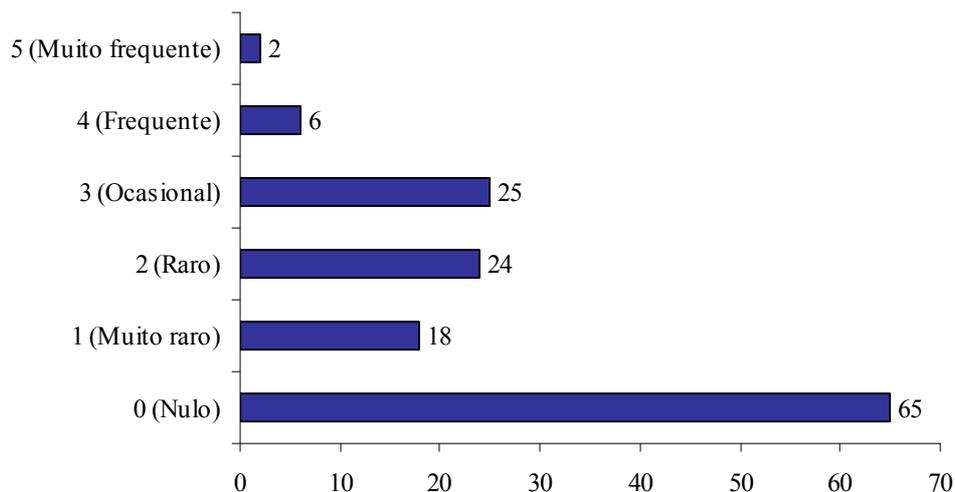


Figura 10.14 Classe 6 – Matérias-primas - Frequência de uso.
(Ordenadas – Frequência de Uso Actual, Abcissas – Número de Usos Específicos).

Alguns ofícios tradicionais que utilizavam matérias-primas de origem vegetal extinguíram-se, ou estão em vias de extinção, porque os produtos que manufacturavam eram usados em actividades, ou respondiam a necessidades, que já não existem ou que estão em célere declínio, como:

- Colchões, cuja matriz era constituída por palha (colmos) de centeio (*Secale cereale*), trigo (*Triticum* spp.) ou camisas (brácteas) de milho (*Zea mays*);
- Caules de trovisco (*Daphne gnidium*), aderno-de-folhas-estreitas (*Phillyrea angustifolia*), entre outros, para a manufactura de vassouras com distintas aplicações;
- Brinquedos efémeros construídos com os frutos das estevas (*Cistus ladanifer*), os frutos das azinheiras (*Quercus rotundifolia*) e o súber do sobreiro (*Quercus suber*);
- Colares manufacturados com os capítulos de macela (*Chamaemelum nobile*);
- Sucedâneos de dentífricos feitos com o epicarpo dos citrinos (*Citrus* spp.);
- Material abrasivo para lavar a loiça feito com as folhas seccionadas da pita (*Agave americana*);

- Caules de marmeleiro (*Cydonia oblonga*) para a manufactura de instrumentos de punição;
- Substitutos dos fósforos (*Echium vulgare*);
- Caules da cana (*Arundo donax*) para manufactura das dedeiras que protegiam os dedos das ceifeiras contra os eventuais golpes causados pela lâmina da foice.

Embora algumas matérias-primas ainda se utilizem para criar objectos tradicionais, estes já não representam, para as populações locais, um indispensável recurso, ou seja, a sua cultura material atribui-lhes um valor progressivamente menor. Alguns exemplos são:

- Os caules de freixo (*Fraxinus angustifolia*) para a manufactura de cajados;
- As flores das papoilas (*Papaver rhoeas*) para criar bonecas efémeras;
- Os capítulos do pampilho-ordinário (*Chrysanthemum coronarium*) para fazer colares efémeros;
- Os frutos de cevada (*Hordeum vulgare*) e de trigo (*Triticum* spp.) para o engodo das ratoeiras;
- Os frutos da cabaceira (*Lagenaria siceraria*) pintados e expostos como objectos decorativos;
- Os caules de salgueiro (*Salix* spp.) para a manufactura de cestos;
- Os caules de cana (*Arundo donax*) para a construção de cercas, manufactura de cestos e esteiras, suporte para os estendais da roupa e extensões para os pincéis utilizados para cair;
- As flores de alfazema (*Lavandula* spp.) para aromatizar o conteúdo das gavetas;
- As folhas de eucalipto (*Eucalyptus*) para queimar e aromatizar o ambiente;
- Os caules e as folhas de rosmaninho (*Lavandula luisieri*) e de mentastro (*Mentha suaveolens*) para aromatizar a roupa, quando esta se lava manualmente;

- O súber do sobreiro (*Quercus suber*) para manufacturar os tradicionais tarros, cucharros e tropeças (bancos).

O abandono dos artefactos tradicionais está directamente relacionado com as profundas alterações no *modus vivendi* dos agricultores. No tempo de uma geração, as inovações tecnológicas, os meios de comunicação e a protecção social, que embora seja diminuta é muito superior à existente no passado, alteraram profundamente a percepção que as populações rurais tinham do mundo exterior. A reforma agrária e a possibilidade de aquisição de bens de fabrico industrial aumentaram as necessidades de consumo e modificaram o padrão desse mesmo consumo.

A cultura material tradicional da região estava baseada não apenas na disponibilidade dos recursos vegetais locais, mas na impossibilidade financeira das populações adquirirem bens móveis vindos do exterior. A possibilidade dessa aquisição e o abandono, simultâneo, de muitas práticas agrícolas afectaram profundamente a cultura material.

O interesse das gerações mais novas em perpetuar, ainda que parcialmente, as tradições materiais dos seus antepassados directos está comprometida pelo facto de as diferentes gerações não partilharem os mesmos espaços rurais. Quando essa partilha ainda é efectiva, ou seja, quando o contacto diário entre as distintas gerações ainda acontece, os mais novos não têm motivação para perpetuar os ofícios tradicionais, mesmo que lhes reconheçam interesse cultural.

A planta com o número mais elevado de usos específicos registados é a cana (*Arundo donax*) que, não sendo nativa da região, cresce como subespontânea, próximo das linhas de água. Utiliza-se para múltiplas funções, como: barras para suportar roupa, cabos para pincéis, canas de pesca, esteiras, instrumentos musicais, leques, telhados, gaiolas, entre outras aplicações. A análise da vigência destas aplicações permite-nos verificar que quase todas elas se situam na categoria de uso 1 (Muito Raro) ou 2 (Raro).

Os usos específicos que registámos foram distribuídos por 9 subclasses (Nível 2), como se poderá observar na Figura 10.15.. Nestas, a subclasse 13 (Outros Materiais) foi a que apresentou o maior número de aplicações.

Na subclasse 13 (Outros Materiais) foram incluídos distintos artefactos e matérias-primas, como: brinquedos, colares, colheres, fósforos, recipientes, objectos decorativos, colchões, tochas, materiais abrasivos, substitutos do sabão, entre outros.

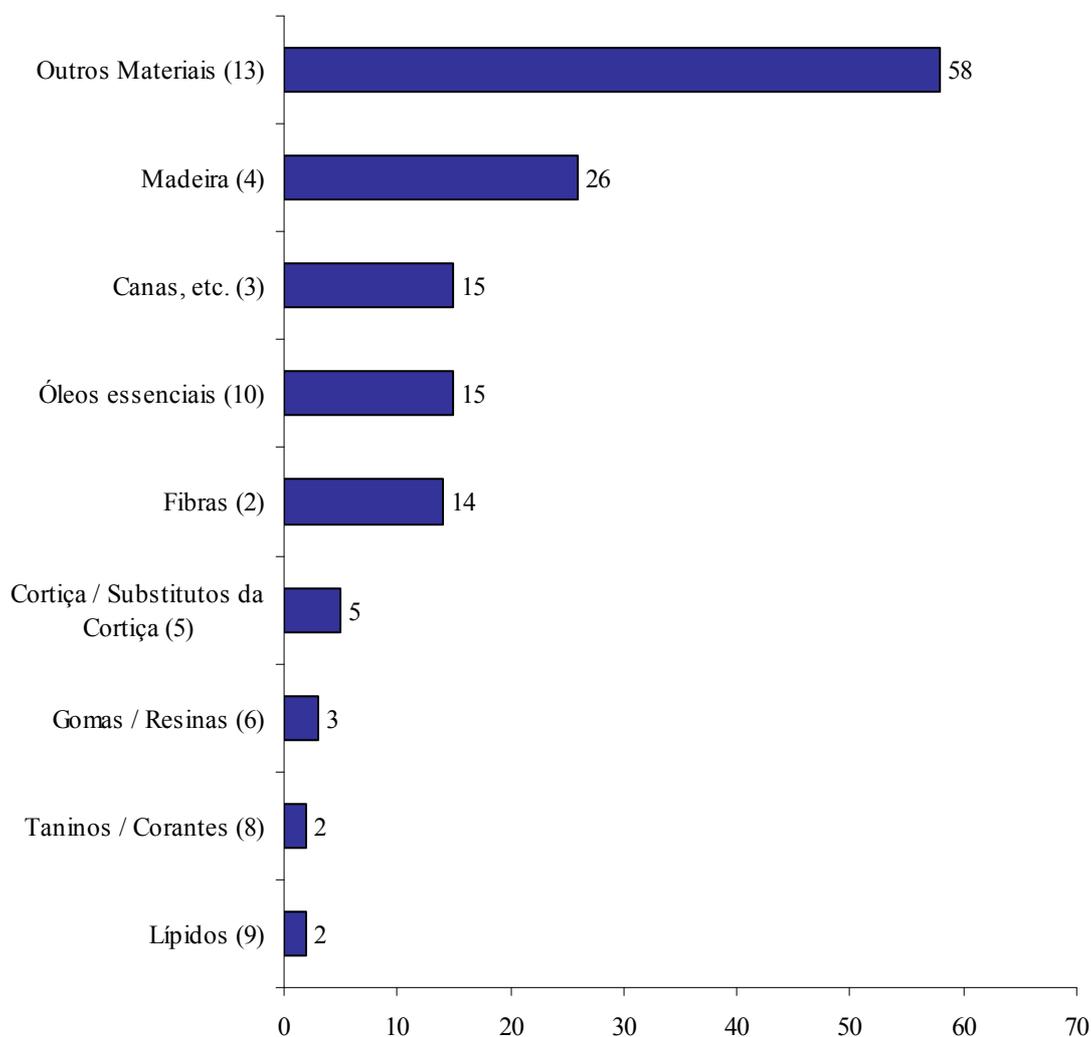


Figura 10.15. Classe 6 – Matérias-primas. Subclasses (Nível 2).
(Ordenadas – Subclasses, Abcissas – Número de Usos Específicos).

Com os colmos e as espigas de trigo (*Triticum* spp.) ainda se criam pequenos objectos que, provavelmente, deverão ter tido um valor simbólico distinto do actual. Esta simbologia ter-se-á perdido, à semelhança do que aconteceu em outras regiões europeias, como na Grécia. No passado recente, esses objectos eram cosidos aos chapéus tradicionais que as ceifeiras utilizavam para se protegerem dos rigores das condições climáticas.

O uso das plantas para a manufactura de cestos, assentos de cadeiras e bancos, esteiras e outras aplicações semelhantes, encontra-se em risco crítico de extinção, pois são poucos e idosos os artesãos que dominam os conhecimentos técnicos necessários ao desempenho deste ofício. No passado recente, existiam vários artesãos que exerciam esta actividade nas aldeias onde o nosso estudo foi desenvolvido; no presente, apenas dois a desenvolvem.

Não existem aprendizes dos ofícios que utilizavam a madeira como matéria-prima. Estas actividades estão em acelerado declínio, pois não são socialmente valorizadas e os jovens procuram outras ocupações. Os antigos trabalhadores agrícolas, mesmo os mais anciãos, mostram ainda uma extraordinária versatilidade e auto-suficiência na arte de trabalhar manualmente a madeira.

Alguns artesãos dirigem agora as suas actividades para a manufactura de peças em cortiça, como os tarros (recipientes isotérmicos que se usavam para transportar e conservar os alimentos) e os cucharros (colheres), que vendem para as lojas de artesanato ou em feiras locais. Estas peças têm apenas um valor simbólico pois foram substituídas por objectos de fabrico industrial.

A cultura material é uma característica marcante de uma determinada região e um dos elementos que definem o modelo de cultura local. Embora não se possam manter vivos padrões culturais que se encontram esgotados e desligados das efectivas necessidades dos cidadãos, é imprescindível procurar na cultura material do passado-presente, elementos que devam ser preservados.

A manufactura de artefactos tradicionais utilizando a cortiça como matéria-prima, por exemplo, poderá ser valorizada em mercados com elevado poder de compra, que requeiram qualidade, mas também genuinidade e tradição. A manufactura e a venda de objectos tradicionais em mercados exteriores ao Concelho de Beja, ou mesmo para exportação, não foi ainda experimentada pela dificuldade em implementar programas desta natureza. Os mercados dos países nórdicos e dos Estados Unidos da América, poderão ser destinos últimos dos artefactos tradicionais que se criam na região de Beja.

10.3.7. Nível 1 – Classe 7 (Combustível)

Nesta classe registaram-se 16 espécies e 28 usos específicos (Tabela 10.6.).

No passado, esta classe de usos foi particularmente importante porque as populações estudadas estavam dependentes dos recursos vegetais para obterem o combustível necessário às diversas actividades domésticas, nomeadamente, para cozinhar e aquecer as habitações durante o período de Outono / Inverno.

Actualmente, o consumo destes recursos é mais restrito, apenas se utilizando as plantas para o aquecimento das habitações e para algumas actividades sazonais muito específicas.

Tabela 10.6. Combustíveis – espécies, órgão vegetal, frequência [0-5], usos e número de aplicações específicas.

Nome Científico	Nome Vulgar	Órgão	[F]	Usos / (Número de Usos Específicos)
<i>Olea europaea</i>	Oliveira	Caule / Fruto	0-5	Aquecimento / Cozinhar / Luz (3)
<i>Olea europaea</i> var. <i>sylvestr.</i>	Zambujeiro	Caule / Fruto	0-2	Aquecimento / Cozinhar / Luz (3)
<i>Pinus pinaster</i>	Pinheiro-bravo	Folha / Pinha	0-3	Aquecimento / Incendiário (3)
<i>Pinus pinea</i>	Pinheiro-manso	Folha / Pinha	0-3	Aquecimento / Incendiário (3)
<i>Cistus ladanifer</i>	Estevas	Caule / Folha	3	Aquecimento / Incendiário (2)
<i>Arbutus unedo</i>	Medronheiro	Caule	0-1	Aquecimento / Cozinhar (2)
<i>Quercus rotundifolia</i>	Azinhreira	Caule	0-5	Aquecimento (2)
<i>Quercus suber</i>	Sobreiro	Caule	0-5	Aquecimento (2)
<i>Lavandula luisieri</i>	Rosmaninho	Caule / Folha	3	Incendiário (1)
<i>Phillyrea angustifolia</i>	Aderno	Caule / Folha	1	Aquecimento (1)
<i>Quercus coccifera</i>	Carrasco	Caule	0	Aquecimento (1)
<i>Rosmarinus officinalis</i>	Alecrim	Caule / Folha	2	Incendiário (1)
<i>Ulex europaeus</i>	Tojo-arnal	Caule / Folha	2	Incendiário (1)
<i>Ulex parviflorus</i>	Tojo-durázio	Caule / Folha	2	Incendiário (1)
<i>Vicia faba</i>	Faveira	Caule / Folha	0	Incendiário (1)
<i>Zea mays</i>	Milho	Carolo	1	Incendiário (1)

As estevas (*Cistus ladanifer*) ainda se utilizam, embora com uma frequência decrescente, para aquecer os raros fornos onde se coze o pão de modo tradicional.

Os caules e as folhas de algumas plantas, como o rosmaninho (*Lavandula luisieri*) e as pinhas dos pinheiros (*Pinus* spp.) são utilizados como matéria incendiária nas lareiras, para iniciar a combustão de outros materiais.

A parte aérea do alecrim (*Rosmarinus officinalis*) utiliza-se como combustível nas fogueiras das festas de Junho, embora esta tradição esteja em acelerado declínio. No passado, o combustível para as fogueiras incluía, por vezes, os caules e as folhas secas das faveiras.

O tojo (*Ulex* spp.) ainda se utiliza para musgar os porcos, embora esteja, progressivamente, a substituído pelo uso de maçaricos a gás.

A frequência de uso é superior nas espécies cujos caules têm sido, tradicionalmente, utilizados como combustível (azinho, sobro e oliveira). A lenha resulta das podas periódicas necessárias para o desenvolvimento direccionado das árvores. Este tipo de lenha é muito valorizado e poderá, no futuro, ser comercializado em mercados com poder de compra elevado, gerando um rendimento acrescido ao produtor e fomentando, simultaneamente, a conservação do montado.

10.3.8. Nível 1 – Classe 8 (Uso social)

Nesta classe registaram-se 41 usos específicos relativos a 34 espécies de plantas (Tabela 10.7).

A análise da Tabela 10.7 permite-nos inferir que as espécies representadas nesta classe têm, maioritariamente, um único uso específico (28 das 34 espécies). Provavelmente, no passado, o número de usos específicos para cada espécie terá sido superior porque o conhecimento tradicional registado nesta classe é um dos mais sensíveis às metamorfoses sociais que alteram as sociedades rurais contemporâneas.

Tabela 10.7. Uso Social – espécies, órgão vegetal, frequência [0-5], usos e número de aplicações específicas.

Nome Científico	Nome Vulgar	Órgão	[F]	Usos / (Número de Usos Específicos)
<i>Rosmarinus officinalis</i>	Alecrim	Caule / Folha	0-3	Rituais / Religião / Masticatório (3)
<i>Lavandula luisieri</i>	Rosmaninho	Caule / Flor	3	Rituais (2)
<i>Olea europaea</i>	Oliveira	Caule / Folha / Fruto	3-4	Rituais / Religião (2)
<i>Olea europaea</i> var. <i>sylvestr.</i>	Zambujeiro	Caule / Folha / Fruto	0	Rituais / Religião (2)
<i>Phoenix canariensis</i>	Palmeira-Canárias	Folha	2	Rituais / Religião (2)
<i>Zantedeschia aethiopica</i>	Jarro	Inflorescência	4	Rituais / Religião (2)
<i>Arundo donax</i>	Cana	Caules / Folhas	4	Rituais (1)
<i>Asphodelus ramosus</i>	Abrótea	Inflorescência	2	Rituais (1)
<i>Chrysanthemum coronarium</i>	Pampilho	Inflorescência	0	Rituais (1)
<i>Cistus ladanifer</i>	Estevas	Folhas	0	Fumar (1)
<i>Daphne gnidium</i>	Trovisco	Caule / Folha	2	Magia (1)
<i>Eucalyptus camaldulensis</i>	Eucalipto	Caule / Folha	3	Rituais (1)
<i>Eucalyptus globulus</i>	Eucalipto	Caule / Folha	3	Rituais (1)
<i>Juncus conglomeratus</i>	Junco	Caule	1	Rituais (1)
<i>Juncus effusus</i>	Junco	Caule	1	Rituais (1)
<i>Laurus nobilis</i>	Loureiro	Toda a Planta	1	Magia (1)
<i>Lavandula angustifolia</i>	Alfazema	Inflorescência	1	Magia (1)
<i>Lavandula dentata</i>	Alfazema	Inflorescência	1	Magia (1)
<i>Lilium candidum</i>	Açucena	Inflorescência	1	Religião (1)
<i>Mentha pulegium</i>	Poejo	Caule / Folha	2	Rituais (1)
<i>Mentha suaveolens</i>	Mentastro	Caule / Folha	4	Rituais (1)
<i>Myrtus communis</i>	Mirto	Caule / Folha	2	Rituais (1)
<i>Nerium oleander</i>	Loendro	Caule / Folha	3	Rituais (1)
<i>Oxalis pes-caprae</i>	Trevo-azedo	Folha	0	Rituais (1)
<i>Papaver rhoeas</i>	Papoila	Flor	4	Rituais (1)
<i>Petroselinum crispum</i>	Salsa	Raiz	0	Abortivo (1)
<i>Punica granatum</i>	Romãzeira	Caule / Folha	2	Rituais (1)
<i>Raphanus raphanistrum</i>	Saramago	Caule	1	Rituais (1)
<i>Rosa</i> spp.	Roseira	Flor	1	Rituais (1)
<i>Salvia officinalis</i>	Salva	Toda a planta	2	Rituais (1)
<i>Triticum aestivum</i>	Trigo-mole	Fruto	5	Rituais (1)
<i>Triticum turgidum</i>	Trigo-duro	Fruto	5	Rituais (1)
<i>Vitis vinifera</i>	Videira	Folha	3	Rituais (1)
<i>Zea mays</i>	Milho	Flor	0	Fumar (1)

A Figura 10.16. permite-nos conhecer a frequência de uso para as 41 referências registadas. As frequências de uso mais baixas (0, 1, 2), que incluem o uso nulo (histórico), correspondem a 61% dos usos totais, o que parece indicar que este tipo de conhecimento se encontra em risco.

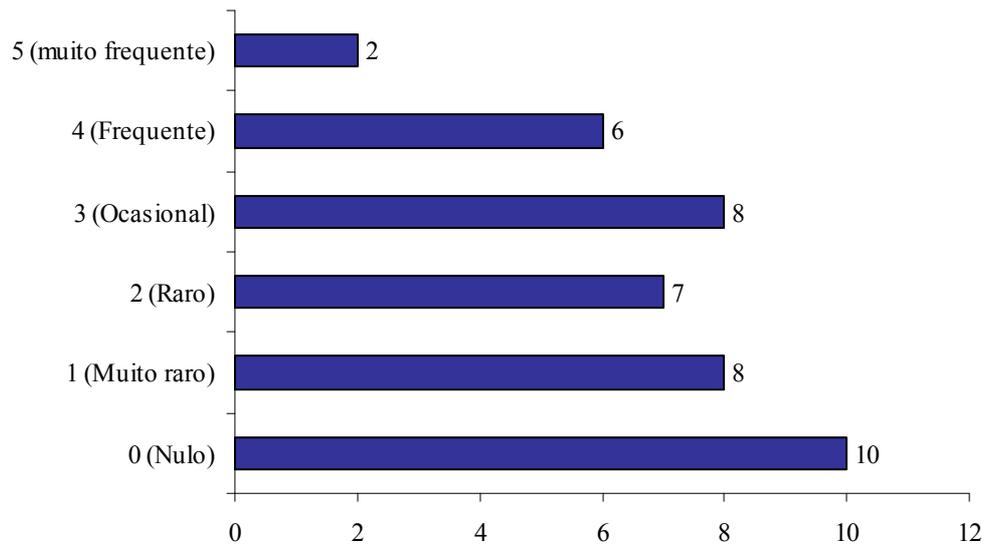


Figura 10.16. Frequências de Usos Sociais.

(Ordenadas – Frequências de Uso, Abcissas – Número de Usos Específicos).

Considerando os 41 usos específicos, as famílias mais representadas nesta classe foram: Lamiaceae (10 usos); Poaceae e Oleaceae (4 usos); Myrtaceae (3 usos); Juncaceae, Liliaceae, Araceae e Arecaceae (2 usos) - (Figura 10.17).

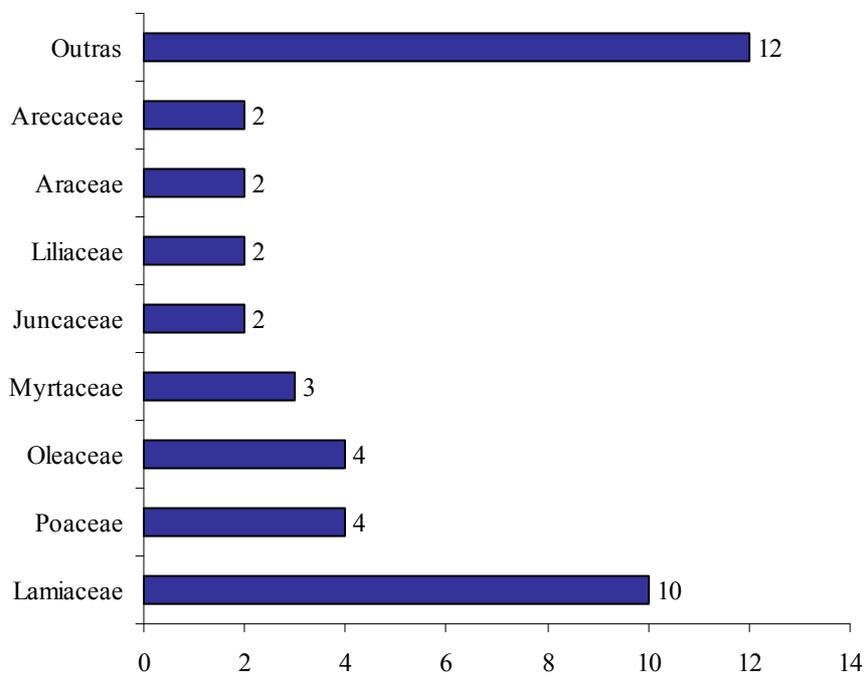


Figura 10.17. Usos Sociais Específicos *versus* Família Botânica.

(Ordenadas – Família, Abcissas – Número de Usos Específicos).

Os usos relativos às sete espécies da família Lamiaceae correspondem a 25% dos 41 usos específicos registados nesta classe. Estas sete espécies são frequentemente utilizadas para múltiplos fins (não só sociais) e talvez este facto possa explicar por que razão os seus usos sociais, ou memória dos mesmos, se encontre comparativamente bem conservada.

As plantas incluídas neste nível tiveram aplicações muito específicas e estão ligadas a tradições rurais ancestrais. Algumas das aplicações também supriam necessidades sociais que os habitantes tinham dificuldade em satisfazer devido ao facto de viverem em condições económicas desfavoráveis.

Uma das tradições locais mais características e que tem resistido ao progressivo abandono das tradições rurais pode observar-se durante a Quinta-feira da Ascensão, uma festa religiosa móvel que, no Concelho de Beja, corresponde ao feriado municipal. Cada um dos vários elementos da “espiga” têm um significado simbólico específico, que se relaciona com as actividades rurais tradicionais e com os principais elementos da dieta humana local.

Uma outra tradição rural, a Festa da Santa Cruz, celebrada no dia 3 de Maio, encontra-se praticamente extinta, embora, excepcionalmente, se realize sem a periodicidade ou o valor simbólico que teve no passado. Seguindo uma tradição ancestral, as populações fazem uma cruz, enfeitam-na com flores e, ao final da tarde, levam-na para o campo, onde a fixam ao solo. Esta tradição pagã está relacionada com os rituais primevos de fertilidade dos campos e foi incorporada nas tradições católicas. No período durante o qual se desenvolveu o nosso estudo, a Festa da Santa Cruz apenas se realizou na freguesia de Trigaches.

Em algumas freguesias rurais, os jovens organizam, na véspera do São João, os “Mastros”, ou seja, erguem um mastro no centro da aldeia e revestem-no com plantas. Por vezes, atapetam o piso próximo do mastro com plantas aromáticas, como o mentastro (*Mentha suaveolens*) e acedem fogueiras utilizando recursos vegetais espontâneos.

Os “Mastros” devem ter sido rituais pagãos para celebrar o Solstício de Verão, pois encontram-se disseminados por várias regiões europeias. Durante o processo de cristianização, estes rituais deverão ter sido, tal como a Cruz de Maio, adoptados pela Igreja Católica, passando a celebrar a vida e obra de Santos e não os primevos ciclos da natureza.

A oliveira (*Olea europaea*), a palma (*Phoenix canariensis*) e os jarros (*Zantedeschia aethiopica*) são plantas cujo uso, no passado, era muito comum em alguns dos rituais ligados às tradições católicas, nomeadamente, durante a Semana Santa (oliveira e a palma) e no culto dos mortos (jarros). Actualmente, embora ainda se utilizem, já perderam a natureza simbólica que possuíam.

As flores de açucena estavam associadas ao culto da Virgem Maria e de São José. Alguns informantes referiram que, no passado, as açucenas eram utilizadas para enfeitar os altares, embora, actualmente, seja muito raro encontrar-se esta planta bolbosa.

Embora o Alentejo não seja uma região onde as manifestações religiosas tenham adquirido uma expressão pública emblemática, como sucede em outras áreas de Portugal, a população local manteve um forte sentido religioso. O Departamento do Património Histórico e Artístico da Diocese de Beja empreendeu, nos últimos vinte anos, um notável estudo sobre os objectos de culto das igrejas e capelas da região. Uma selecção deste património móvel foi, recentemente, apresentada em Roma (2002/2003) e em Lisboa (*As Formas do Espírito*, Galeria do Rei D. Luís / Palácio Nacional da Ajuda, 2003), com assinalável sucesso.

Na região de Beja, existe um conjunto de capelas que integram a denominada *Rota do Fresco*, que constitui um exemplo da variedade e da qualidade da decoração e de catequização religiosa da região Alentejana desde o século XV até aos inícios do XIX. Nestas pinturas murais são muito comuns os motivos pictóricos alusivos às plantas.

No passado, os camponeses observavam a abundância e o estado vegetativo do poejo (*Mentha pulegium*) e da abrótea (*Asphodelus ramosus*), que surgem na Primavera,

para preverem como seriam as colheitas de cereais no Verão seguinte. Estas observações não são totalmente infundadas porque o desenvolvimento vegetativo é mais vigoroso quando a precipitação é maior.

Na ausência de recursos económicos que permitissem a aquisição de tabaco, alguns homens manufacturavam cigarros utilizando as folhas das estevas (*Cistus ladanifer*) ou os estigmas de milho (*Zea mays*) e utilizavam os caules de alecrim (*Rosmarinus officinalis*) como masticatório para mitigar a fome. Embora estas práticas fossem mais saudáveis do que o consumo de tabaco, estavam inequivocamente ligadas às condições de pobreza e fome então prevalecentes. Os informantes referiam-se-lhes como paradigmas das suas difíceis condições de vida, fazendo uma comparação com os actuais modelos de consumo e posse de bens, por parte das gerações mais novas.

Algumas plantas encontram-se ligadas a crenças e a ritos que se situam no domínio do *oculto*, como a salva (*Salvia officinalis*) para afastar o mau-olhado, o azeite utilizado nas benzeduras do quebranto (olhado), o louro (*Laurus nobilis*), cuja morte é um mau presságio para o seu proprietário e o trovisco (*Daphne gnidium*), utilizado durante as tempestades, para protecção contra os raios.

A benzedura do quebranto (olhado) ainda é praticada, mas raramente assumida. Algumas informantes, inicialmente, afirmavam que está em acelerado desuso ou mesmo extinta, contudo, após a devida elicitación, confirmavam que a mesma ainda é ocasionalmente praticada. As actividades que se situam no domínio do *oculto* são de difícil discussão pública e a sua desvalorização presente é, provavelmente, mais uma manifestação exterior da necessidade de se estar de acordo com as regras da actual sociedade urbana, do que um descrédito genuíno na eficácia dessas práticas ancestrais.

Dentro desta classe de usos, as raízes de salsa (*Petroselinum crispum*) ocupavam um lugar especial como planta abortiva, numa época em que os modernos métodos anticonceptivos não existiam, e era comum a existência de famílias com elevado número de filhos. Durante o nosso estudo, foi-nos relatado um caso de uma família com vinte filhos, sendo comum as famílias com dez ou mais filhos.

10.3.9. Nível 1 – Classe 9 (Veneno para vertebrados)

Nesta classe apenas se incluiu uma única espécie, com um uso específico.

No passado, o trovisco (*Daphne gnidium*) foi utilizado como veneno para matar os peixes. As raízes de trovisco esmagadas colocavam-se dentro de um saco de juta ou de algodão que era inserido nas águas de um ribeiro ou rio (numa área onde a corrente fosse fraca). Passado algum tempo, os peixes apareciam mortos à superfície da água.

O uso desta planta para a pesca é histórico (frequência 0).

10.3.10. Nível 1 – Classe 10 (Veneno para não vertebrados)

Nesta classe registaram-se 15 usos específicos relativos a 13 espécies de plantas (Tabela 10.8.).

Tabela 10.8. Venenos para não vertebrados – espécies, órgão vegetal, frequência [0-5], usos e número de aplicações específicas.

Nome Científico	Nome Vulgar	Órgão	[F]	Usos / (Número de Usos Específicos)
<i>Lavandula angustifolia</i>	Alfazema	Caule / Folha / Flor	2	Repelente de insectos (2)
<i>Lavandula dentata</i>	Alfazema	Caule / Folha / Flor	2	Repelente de insectos (2)
<i>Arbutus unedo</i>	Medronheiro	Raiz	0	Morte / Ácaros / Sarna (1)
<i>Ecballium elaterium</i>	Pepino-S.-Gregório	Raiz	0	Morte / Ácaros / Sarna (1)
<i>Eucalyptus camaldulensis</i>	Eucalipto	Caule / Folha	3	Repelente de insectos (1)
<i>Eucalyptus globulus</i>	Eucalipto	Caule / Folha	3	Repelente de insectos (1)
<i>Mentha pulegium</i>	Poejo	Caule / Folha	3	Repelente de insectos (1)
<i>Mentha x piperita</i>	Hortelã	Folhas	3	Repelente / Oxiúros e lombrigas (1)
<i>Nerium oleander</i>	Loendro	Folhas	0	Morte / Ácaros / Sarna (1)
<i>Olea europaea</i>	Oliveira	Fruto	0	Morte / Insectos (1)
<i>Olea europaea</i> var. <i>sylvestr.</i>	Zambujeiro	Fruto	0	Morte / Insectos (1)
<i>Myrtus communis</i>	Mirto	Caule / Folha	2	Repelente de insectos (1)
<i>Rosmarinus officinalis</i>	Alecrim	Caule / Folha	2	Repelente de insectos (1)

A Figura 10.18. apresenta a distribuição dos 15 usos específicos, segundo a sua aplicação final: controlo de parasitas, insectos domésticos e medicina.

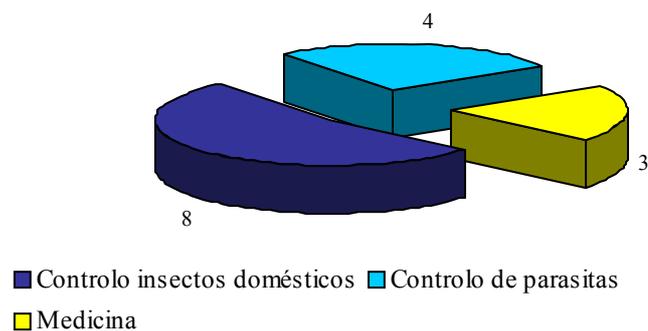


Figura 10.18. Usos de venenos para não vertebrados.
(Os valores apresentados correspondem ao número de usos específicos).

Alguns dos usos específicos permanecem actuais, embora com uma frequência de uso menor que no passado. Outros foram abandonados porque existem formas mais seguras e eficazes de obter os resultados pretendidos. As aplicações que se mantêm são:

- As folhas dos eucaliptos (*Eucalyptus* spp.) e os caules / folhas de murta (*Myrtus communis*) que se penduram nas portadas das habitações para repelir os insectos vindos do exterior;
- As flores, os caule e as folhas da alfazema (*Lavandula* spp.) como agentes anti-traça (gavetas);
- As folhas de hortelã-pimenta (*Mentha x piperita*), sob a forma de infusão salgada, para expulsar as lombrigas e os oxiúros;
- A parte aérea do poejo (*Mentha pulegium*) colocada na cama dos animais domésticos, para afastar as pulgas.

Nesta classe, a distribuição das 13 espécies pelas diferentes famílias botânicas é a seguinte: Lamiaceae (5), Myrtaceae (3), Apocynaceae (2), Oleaceae (2) e Cucurbitaceae (1). As famílias Lamiaceae e Myrtaceae são particularmente ricas em óleos essenciais, repelentes de insectos. A espécie *Nerium oleander* tem um elevado teor de cardenolideos (oleandrina) e a espécie *Ecballium elaterium* contém cucurbitacinas (compostos terpénicos tetracíclicos), responsáveis pela sua toxicidade (Bruneton, 1999).

Algumas aplicações tradicionais são apenas históricas, como o azeite para combater os percevejos ou os medicamentos manufacturados com folhas de loendro (*Nerium oleander*), raízes de medronheiro (*Arbutus unedo*) e raízes de pepineiro-de-São-Gregório (*Ecballium elaterium*) para matar os ácaros responsáveis pela sarna.

Os venenos para não vertebrados referidos pelos informantes eram dirigidos a três grupos de animais: insectos, ácaros e nemátodos (Figura 10.19.).

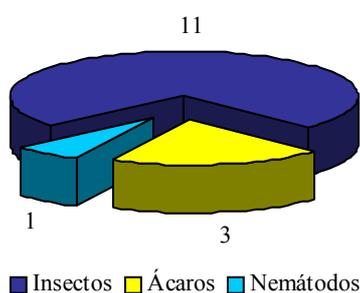


Figura 10.19. Animais afectados pelos venenos para não vertebrados. (Os valores apresentados correspondem ao número de usos específicos).

10.3.11. Nível 1 – Classe 11 (Medicinal)

O actual uso das plantas medicinais corresponde a um compromisso entre a modernidade e a tradição. Os informantes valorizam as modernas práticas médicas e, simultaneamente, utilizam as plantas medicinais.

De todos os usos específicos das plantas, os usos medicinais são os mais complexos e variados. Estão, normalmente, associados a épocas em que as condições médicas e sanitárias eram muito precárias. Actualmente, as plantas medicinais são os elementos vegetais aos quais os informantes mais rapidamente recorrem quando desejam enfatizar as relações que mantêm com os recursos vegetais espontâneos.

Os *taxa* medicinais registados durante o nosso estudo são similares aos de outros estudos desenvolvidos em Portugal, quando comparamos o número de plantas medicinais *versus* etnoflora e plantas medicinais *versus* flora local (Tabela 10.9).

Tabela 10.9. Plantas Medicinais.

Comparação entre o presente estudo e outros estudos desenvolvidos em Portugal.

Medicinais A	Etnoflora B	Flora C	A/B - A/C	Local de estudo	Ano	Autor
150	165	800	91% - 19%	P. N. São Mamede	2001	Camejo-Rodrigues
166	364	1271	46% - 13%	P. N. Monteseinho	2005	Carvalho
104	166	634	63% - 16%	Concelho de Beja	2006	Presente estudo

Nesta classe registaram-se 471 usos específicos, que correspondem a cerca de 46% da informação recolhida durante o nosso estudo; o número de espécies com aplicações medicinais foi de 104 (Tabela 10.10.).

Se consideramos a distribuição das 104 espécies medicinais pelas respectivas 43 famílias (Tabela 10.11 e Figura 10.20), verificamos que a família com o maior número de espécies com uso medicinal é a Lamiaceae (12), seguindo-se as famílias Rosaceae (9), Poaceae (7), Asteraceae (6) e Apiaceae (5). As espécies incluídas nestas cinco famílias representam 38% das espécies com uso medicinal.

Tabela 10.10. Plantas medicinais – espécies, órgão vegetal, frequência [0-5], usos e número de aplicações específicas.

Nome Científico	Nome Vulgar	Órgão	[F]	Indicações Terapêuticas / (Número de Usos Específicos)
<i>Lavatera cretica</i>	Malva-bastarda	Raiz / Folha	0-3	Dores/ Envenenamento/ Feridas/ Inflamações/ Sistema circulatório/ Sistema digestivo/ Sistema genito-urinário/ Sistema sensorial (15)
<i>Malva hispanica</i>	Malva	Raiz / Folha	0-3	Dores/ Envenenamento/ Feridas/ Inflamações/ Sistema circulatório/ Sistema digestivo/ Sistema genito-urinário/ Sistema sensorial (15)
<i>Malva sylvestris</i>	Malva	Raiz / Folha	0-3	Dores/ Envenenamento/ Feridas/ Inflamações/ Sistema circulatório/ Sistema digestivo/ Sistema genito-urinário/ Sistema sensorial (15)
<i>Rosmarinus officinalis</i>	Alecrim	Folha	1-3	Doenças mentais/ Doenças metabólicas/ Dores/ Envenenamento/ Feridas/ Sistema circulatório/ Sistema digestivo/ Sistema endócrino/ Sistema respiratório (15)

Nome Científico	Nome Vulgar	Órgão	[F]	Indicações Terapêuticas / (Número de Usos Específicos)
<i>Chamaemelum nobile</i>	Macela	Inflorescência	3-5	Distúrbios nutritivos/ Dores/ Infecções/ Infestações/ Pele / Tecidos subcutâneos/ Sistema digestivo (12)
<i>Salvia officinalis</i>	Salva	Parte aérea	3	Dores/ Feridas/ Infecções / Infestações/ Inflamações/ Pele / Tecidos subcutâneos/ Sistema digestivo/ Sintomas específicos (12)
<i>Melissa officinalis</i>	Erva-cidreira	Parte aérea	5	Doenças mentais/ Dores/ Infecções / Infestações/ Sistema circulatório/ Sistema digestivo (11)
<i>Sambucus nigra</i>	Sabugueiro	Inflorescência	2-4	Dores/ Feridas/ Infecções / Infestações/ Pele / Tecidos subcutâneos/ Sistema circulatório/ Sistema digestivo/ Sistema genito-urinário/ Sistema respiratório (11)
<i>Cymbopogon citratus</i>	Erva-príncipe	Folha	3	Doenças mentais/ Dores/ Infecções / Infestações/ Sistema digestivo (10)
<i>Vitis vinifera</i>	Videira	Folha / Fruto	2-4	Dores/ Infecções / Infestações/ Sistema circulatório/ Sistema digestivo/ Sistema genito-urinário/ Sistema muscular/esquelético/ Sistema respiratório (10)
<i>Daucus carota</i>	Cenoura	Raiz	2-4	Dores/ Infecções / Infestações/ Patologias sanguíneas/ Pele / Tecidos subcutâneos/ Sistema digestivo/ Sistema respiratório/ Sistema sensorial (9)
<i>Geranium purpureum</i>	Erva-de-São-Roberto	Parte aérea	2-4	Dores/ Feridas/ Sistema digestivo/ Sistema genito-urinário (9)
<i>Hypericum tomentosum</i>	Calafito	Parte aérea	1-3	Dores/ Feridas/ Sistema digestivo/ Sistema circulatório (9)
<i>Mentha pulegium</i>	Poejo	Caule / Folha	2-4	Doenças metabólicas/ Dores/ Infecções / Infestações/ Sistema circulatório/ Sistema respiratório (9)
<i>Olea europaea</i>	Oliveira	Folha / Fruto	1-4	Doenças mentais/ Dores/ Sistema circulatório/ Sistema digestivo/ Sistema respiratório (9)
<i>Olea europaea</i> var. <i>sylv.</i>	Zambujeiro	Folha / Fruto	0-2	Doenças mentais/ Dores/ Sistema circulatório/ Sistema digestivo/ Sistema respiratório (9)

Nome Científico	Nome Vulgar	Órgão	[F]	Indicações Terapêuticas / (Número de Usos Específicos)
<i>Paronychia argentea</i>	Erva-prata	Brácteas	2	Dores/ Infecções / Infestações/ Sistema circulatório/ Sistema digestivo/ Sistema genito-urinário (9)
<i>Aloysia citriodora</i>	Lúcia-lima	Folhas	3-5	Doenças mentais/ Dores/ Infecções / Infestações/ Sistema digestivo (8)
<i>Helichrysum stoechas</i>	Macela-real	Inflorescências	3	Dores/ Infecções/ Infestações/ Pele / Tecidos subcutâneos/ Sistema digestivo (8)
<i>Thymus mastichina</i>	Erva-ursa	Caule / Folha / Inflorescência	3	Dores/ Sistema circulatório/ Sistema digestivo (8)
<i>Allium sativum</i>	Alho	Bolbo	1-3	Doenças metabólicas/ Envenenamento/ Feridas/ Neoplasias/ Sistema muscular/esquelético (7)
<i>Avena sativa</i>	Aveia	Caule/ Semente	1	Doenças metabólicas/ Dores/ Pele / Tecidos subcutâneos/ Sintomas específicos/ Sistema digestivo/ Sistema muscular/esquelético (7)
<i>Calendula officinalis</i>	Maravilhas	Inflorescência	1	Feridas/ Pele/ Tecidos subcutâneos/ Sistema genito-urinário (7)
<i>Centaurium erythraea</i>	Fel-da-terra	Parte aérea	2-3	Doenças metabólicas/ Dores/ Feridas/ Sistema digestivo/ Sistema endócrino/ Infecções/ Infestações (7)
<i>Brassica oleracea</i>	Couve	Folha	3	Dores/ Feridas/ Infecções/ Infestações/ Pele/ Tecidos subcutâneos/ Sistema digestivo (6)
<i>Citrus aurantium</i>	Laranjeira-amarga	Flor	3	Doenças mentais/ Dores (6)
<i>Citrus sinensis</i>	Laranjeira	Flor	4	Doenças mentais/ Dores (6)
<i>Cydonia oblonga</i>	Marmeleiro	Folha / Fruto	1-4	Feridas/ Infecções / Infestações/ Sintomas específicos/ Sistema circulatório/ Sistema digestivo/ Sistema endócrino (6)
<i>Ficus carica</i>	Figueira	Caule / Látex / Fruto	0-4	Infecções/ Infestações/ Pele/ Tecidos subcutâneos/ Sistema digestivo/ Sistema respiratório (6)
<i>Hordeum vulgare</i>	Cevada	Semente	0-1	Dores/ Gravidez, Parto, Doenças puerperais/ Sintomas específicos/ Sistema circulatório/ Sistema digestivo (6)
<i>Laurus nobilis</i>	Loureiro	Fruto / Folha	2	Doenças metabólicas/ Envenenamento/ Sistema muscular/esquelético (6)
<i>Origanum virens</i>	Orégão	Bráctea	1-3	Dores/ Infecções / Infestações/ Sistema digestivo/ Sistema respiratório (6)

<i>Tilia cordata</i>	Tília	Flor / Bráctea	4	Doenças mentais/ Dores/ Sistema digestivo(6)
<i>Allium cepa</i>	Cebola	Catáfilos / Bolbo	3	Dores/ Sistema digestivo/ Sistema respiratório (5)
<i>Citrus limon</i>	Limoeiro	Fruto	2-4	Dores/ Sistema digestivo/ Sistema endócrino/ Sistema respiratório (5)
<i>Cucumis sativus</i>	Pepineiro	Fruto	1	Feridas/ Pele/ Tecidos subcutâneos/ Sistema respiratório (5)
<i>Hypericum perforatum</i>	Erva-de-São-João	Parte aérea	3	Dores/ Feridas/ Sistema digestivo (5)
<i>Juglans regia</i>	Nogueira	Folha / Semente	0-3	Dores/ Pele/ Tecidos subcutâneos/ Sistema digestivo (5)
<i>Parietaria punctata</i>	Alfavaca-de-cobra	Parte aérea	2	Sistema circulatório/ Sistema digestivo/ Sistema genito-urinário (5)
<i>Arbutus unedo</i>	Medronheiro	Raiz / Caule	0	Infecções / Infestações (4)
<i>Cichorium intybus</i>	Almeirão	Planta	0	Dores/ Sistema digestivo (4)
<i>Eucalyptus camaldulensis</i>	Eucalipto	Folha	2-3	Pele/ Tecidos subcutâneos/ Sistema digestivo/ Sistema respiratório (4)
<i>Eucalyptus globulus</i>	Eucalipto	Folha	2-3	Pele/ Tecidos subcutâneos/ Sistema digestivo/ Sistema respiratório (4)
<i>Foeniculum vulgare</i>	Funcho	Raiz / Folha	0-2	Gravidez Parto, Doenças puerperais/ Sistema digestivo/ Sistema genito-urinário/ Sistema respiratório (4)
<i>Hedera helix</i>	Hera	Folha	0	Feridas/ Pele/ Tecidos subcutâneos (4)
<i>Mentha cervina</i>	Hortelã-da-ribeira	Caule / Folha	2	Infecções / Infestações/ Sistema respiratório (4)
<i>Myrtus communis</i>	Mirto	Caule / Folha	0-1	Envenenamentos/ Feridas/ Sistema circulatório (4)
<i>Nasturtium officinale</i>	Agrião	Caule / Folha	2-3	Patologias sanguíneas/ Sintomas específicos/ Sistema respiratório (4)
<i>Opuntia ficus-indica</i>	Figueira-da-Índia	Caule / Flor	0-2	Feridas/ Pele/ Tecidos subcutâneos/ Sistema digestivo/ Sistema respiratório (4)
<i>Papaver rhoeas</i>	Papoila	Flor / Corola	0	Doenças mentais/ Pele/ Tecidos subcutâneos/ Sistema digestivo (4)
<i>Phlomis purpurea</i>	Marioila	Parte aérea / Flor	0	Dores / Sistema digestivo (4)
<i>Pimpinella anisum</i>	Erva-doce	Fruto	0-3	Gravidez, Parto, Doenças puerperais/ Sistema digestivo/ Sistema genito-urinário (4)
<i>Punica granatum</i>	Romãzeira	Folha/ Fruto/ Semente	1	Feridas /Sistema circulatório/ Sistema digestivo(4)
<i>Rubus ulmifolius</i>	Silvas	Folha / Fruto	0	Dores / Sistema digestivo/ Sistema genito-urinário (4)
<i>Capsella bursa-pastoris</i>	Bolsa-de-pastor	Parte aérea	0	Sistema genito-urinário (3)

Nome Científico	Nome Vulgar	Órgão	[F]	Indicações Terapêuticas / (Número de Usos Específicos)
<i>Cistus ladanifer</i>	Esteva	Folha	0-1	Feridas/ Dores/ Sistema muscular/esquelético (3)
<i>Datura stramonium</i>	Figueira-do-inferno	Folha	0-1	Sistema respiratório (3)
<i>Fraxinus angustifolia</i>	Freixo	Folha	1	Doenças metabólicas/ Sistema genito-urinário/ Sistema muscular/esquelético (3)
<i>Fumaria officinalis</i>	Erva-moleirinha	Planta	1	Dores/ Sistema digestivo (3)
<i>Lavandula luisieri</i>	Rosmaninho	Flor	1-2	Feridas/ Sistema respiratório (3)
<i>Mentha x piperita</i>	Hortelã	Caule / Folha	3	Dores/ Sistema digestivo (3)
<i>Plantago coronopus</i>	Cordanitos	Parte aérea	1	Dores/ Sistema respiratório (3)
<i>Urtica dubia</i>	Urtiga	Parte aérea	1-2	Doenças metabólicas/ Pele / Tecidos subcutâneos/ Sistema muscular/esquelético (3)
<i>Urtica urens</i>	Urtiga	Parte aérea	1-2	Doenças metabólicas/ Pele / Tecidos subcutâneos/ Sistema muscular/esquelético (3)
<i>Borago officinalis</i>	Borragem	Flor	1	Sistema respiratório/ Infecções / Infestações (2)
<i>Ceratonia siliqua</i>	Alfarrobeira	Fruto	2	Sistema digestivo (2)
<i>Citrullus lanatus</i>	Melancia	Fruto	4	Sistema digestivo/ Sistema genito-urinário (2)
<i>Echium vulgare</i>	Soagem	Flor	0	Dores/ Infecções / Infestações (2)
<i>Eriobotrya japonica</i>	Nespereira	Folha / Fruto	1-2	Sistema digestivo/ Sistema genito-urinário (2)
<i>Linum usitatissimum</i>	Linho	Semente	0	Sistema respiratório/ Dores (2)
<i>Ocimum minimum</i>	Manjerico	Folha	0	Sistema sensorial/ Sistema digestivo (2)
<i>Petroselinum crispum</i>	Salsa	Caule / Folha	0-4	Patologias sanguíneas/ Gravidez, Parto, Doenças puerperais (2)
<i>Polygonum aviculare</i>	Sempre-noiva	Parte aérea	1	Feridas/ Sistema digestivo (2)
<i>Prunus avium</i>	Cerejeira	Fruto	3-5	Sistema digestivo/ Sistema genito-urinário (2)
<i>Rosa spp.</i>	Roseira	Flor	3	Inflamações/ Pele / Tecidos subcutâneos (2)
<i>Solanum nigrum</i>	Erva-moira	Folha / Fruto	1	Dores/ Feridas (2)
<i>Solanum tuberosum</i>	Batateira	Tubérculo	3	Dores/ Infecções / Infestações (2)
<i>Umbilicus rupestris</i>	Conchelos	Folha	1	Pele / Tecidos subcutâneos/ Sistema muscular/esquelético (2)
<i>Vicia faba</i>	Faveira	Semente / Flor	0-3	Sintomas específicos/ Sistema muscular/esquelético (2)
<i>Zea mays</i>	Milho	Estigma / Estilete	4	Sistema genito-urinário (2)

Nome Científico	Nome Vulgar	Órgão	[F]	Indicações Terapêuticas / (Número de Usos Específicos)
<i>Adiantum capillus-veneris</i>	Avenca	Folha	0	Sistema respiratório (1)
<i>Asphodelus ramosus</i>	Abrótea	Raiz	1	Pele / Tecidos subcutâneos (1)
<i>Chelidonium majus</i>	Erva-das-andorinhas	Parte aérea	0	Sistema sensorial (1)
<i>Cistus populifolius</i>	Estevão	Caule / Folha	2	Pele / Tecidos subcutâneos (1)
<i>Convolvulus arvensis</i>	Corriola	Parte aérea	1	Sistema digestivo (1)
<i>Coriandrum sativum</i>	Coentros	Folha	2	Sistema circulatório (1)
<i>Ecballium elaterium</i>	Pepino-S.-Gregório	Raiz	0	Infecções / Infestações (1)
<i>Lactuca sativa</i>	Alface	Folha	0	Sistema sensorial (1)
<i>Lupinus albus</i>	Tremoceiro	Semente	3	Sistema endócrino (1)
<i>Malus domestica</i>	Macieira	Fruto	4	Sistema digestivo (1)
<i>Mentha suaveolens</i>	Mentastro	Parte aérea	2	Sistema respiratório(1)
<i>Nerium oleander</i>	Loendro	Folha	0	Infecções / Infestações (1)
<i>Oryza sativa</i>	Arroz	Semente	4	Sistema digestivo (1)
<i>Pinus pinaster</i>	Pinheiro-bravo	Folha	2	Dores(1)
<i>Pinus pinea</i>	Pinheiro-manso	Folha	2	Dores(1)
<i>Polygonum arenastrum</i>	Erva-sanguinha	Parte aérea	1	Doenças metabólicas (1)
<i>Prunus domestica</i>	Ameixeira	Fruto	4	Sistema digestivo (1)
<i>Prunus dulcis</i>	Amendoeira	Fruto	3	Sintomas específicos (1)
<i>Prunus persica</i>	Pessegueiro	Folha	2	Sistema digestivo (1)
<i>Quercus rotundifolia</i>	Azinheira	Fruto	0	Sistema digestivo (1)
<i>Sonchus oleraceus</i>	Serralha	Folhas	0	Sistema digestivo (1)
<i>Spinacia oleracea</i>	Espinafre	Caule / Folha	3	Patologias sanguíneas (1)
<i>Trifolium angustifolium</i>	Fofas	Flor	3	Sistema digestivo (1)
<i>Triticum turgidum</i>	Trigo-duro	Fruto	0	Infecções / Infestações (1)

Tabela 10.11. Distribuição, por família, das espécies incluídas na Classe 11.

Lamiaceae (12)	Boraginaceae (2)	Fumariaceae (1)
Rosaceae (9)	Caprifoliaceae (2)	Gentianaceae (1)
Poaceae (7)	Cistaceae (2)	Geraniaceae (1)
Asteraceae (6)	Clusiaceae (2)	Juglandaceae (1)
Apiaceae (5)	Papaveraceae (2)	Lauraceae (1)
Myrtaceae (3)	Pinaceae (2)	Linaceae (1)
Brassicaceae (3)	Polygonaceae (2)	Moraceae (1)
Cucurbitaceae (3)	Apocynaceae (1)	Plantaginaceae (1)
Fabaceae (3)	Araliaceae (1)	Pteridaceae (1)
Liliaceae (3)	Cactaceae (1)	Punicaceae (1)
Malvaceae (3)	Chenopodiaceae (1)	Tiliaceae (1)
Oleaceae (3)	Convolvulaceae (1)	Verbenaceae (1)
Rutaceae (3)	Crassulaceae (1)	Vitaceae (1)
Solanaceae (3)	Ericaceae (1)	
Urticaceae (3)	Fagaceae (1)	

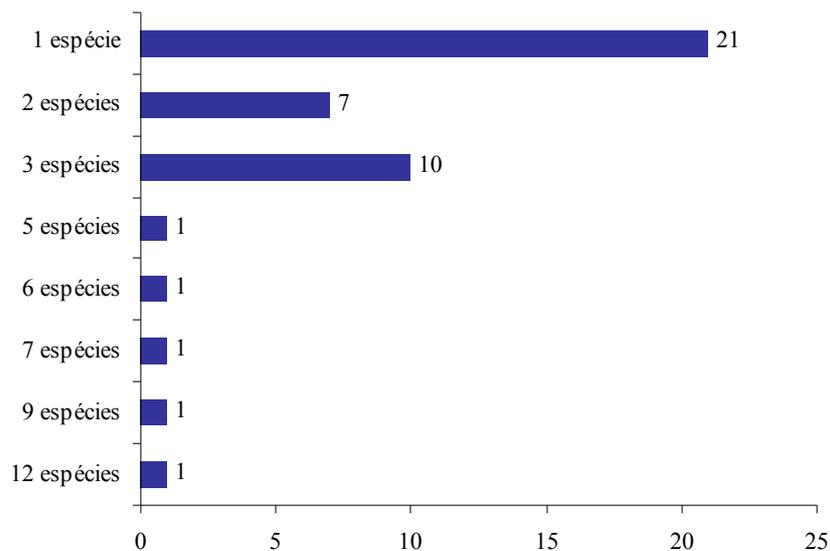


Figura 10.20. Distribuição das espécies com uso medicinal por família botânica.
(Ordenadas – Número de Espécies, Abscissas – Número de Famílias).

Se consideramos o número de usos específicos por espécie (Figura 10.21.), verificamos que existem 10 espécies com um número de usos situado entre 10 e 15 usos, por espécie. Este facto evidencia não apenas uma elevada versatilidade nas aplicações terapêuticas destas plantas, mas mostra, em simultâneo com o número total de espécies utilizadas (104), que as populações conhecem as propriedades potencialmente terapêuticas dos recursos vegetais locais.

A análise simultânea dos dados apresentados no capítulo anterior (Resultados) e da Figura 10.22., permite-nos compreender alguns dos aspectos mais importantes da distribuição dos usos medicinais específicos pelas 24 subclasses do nível 2, nomeadamente:

- A subclasse com o maior número de usos específicos é a referente ao **Sistema Digestivo**;
- As subclasse seguintes, considerando o número decrescente de usos específicos, são **Dores, Sistema Respiratório e Feridas**;
- A subclasse **Infecções / Infestações** inclui plantas utilizadas para combater as infecções causadas por bactérias (sífilis, erisipela), vírus

(gripe, *Herpes zoster*) e ácaros (sarna). Também as sezões e as febres foram incluídas nesta subclasse;

- As plantas incluídas na subclasse relativa às **Doenças Mentais**, destinam-se ao tratamento de patologias muito comuns, como a ansiedade, os sintomas depressivos ligeiros e o *stress*. Esta subclasse inclui as plantas tradicionalmente utilizadas para tratar as doenças associadas a estes sintomas, como as flores de tília (*Tilia cordata*), as folhas de lúcia-lima (*Aloysia citriodora*), as flores da laranjeira-amarga (*Citrus aurantium*) ou a parte aérea da erva-cidreira (*Melissa officinalis*);
- Os **Envenenamentos** referidos na respectiva subclasse são causados por picadas de insectos, em especial de abelhas;
- As **Doenças Metabólicas** incluídas na subclasse respectiva são o colesterol e a gota;
- A subclasse referente ao **Sistema Sensorial** inclui plantas utilizadas para tratar patologias relativas ao globo ocular, como as pétalas de rosa (*Rosa* spp.), as raízes de cenoura (*Daucus carota*), as folhas de malvas (*Malva* spp.) e as folhas de malva-bastarda (*Lavatera cretica*);
- A subclasse **Sintomas Específicos** inclui plantas utilizadas para combater os sintomas associados à fadiga, como as partes aéreas dos agriões (*Nasturtium officinale*) e da salva (*Salvia officinalis*);
- A subclasse **Sistema Endócrino** inclui plantas que se utilizam para combater a diabetes *mellitus*, como o marmeleiro (*Cydonia oblonga*), o tremoceiro (*Lupinus albus*) ou o alecrim (*Rosmarinus officinalis*);
- A subclasse **Distúrbios Nutritivos**, inclui uma única referência - a macela (*Chamaemelum nobile*), que se utiliza como aperiente;
- A subclasse **Neoplasias** registou uma única referência, relativa ao uso dos bolbos de alho (*Allium sativum*) para combater a formação e o desenvolvimento dos tumores malignos;
- Não foram registadas informações que pudessem ser incluídas nas subclasses **Sistema Nervoso**, **Sistema Imunitário**, **Anomalias** e **Doenças Não Específicas**.

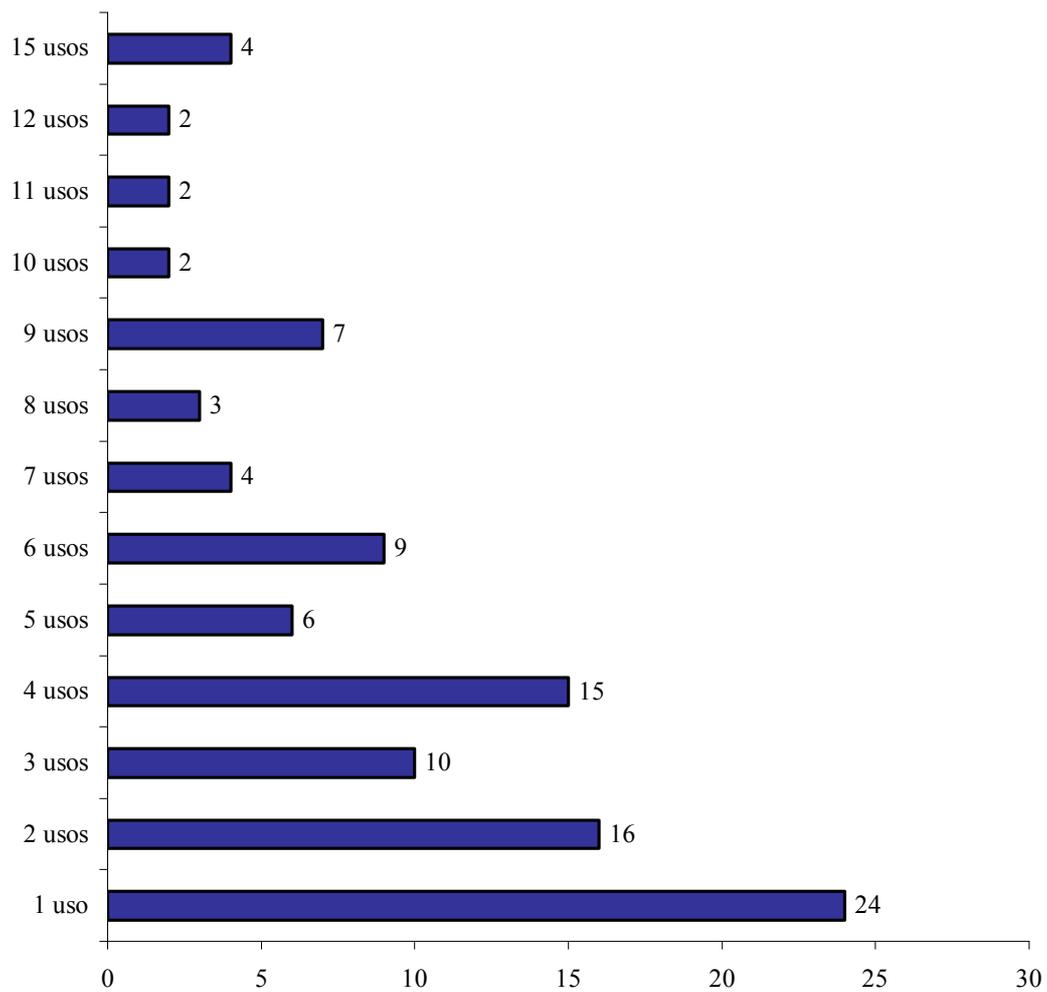


Figura 10.21. Número de usos por espécie.
(Ordenadas - Número de usos, Abcissas - Número de Espécies)

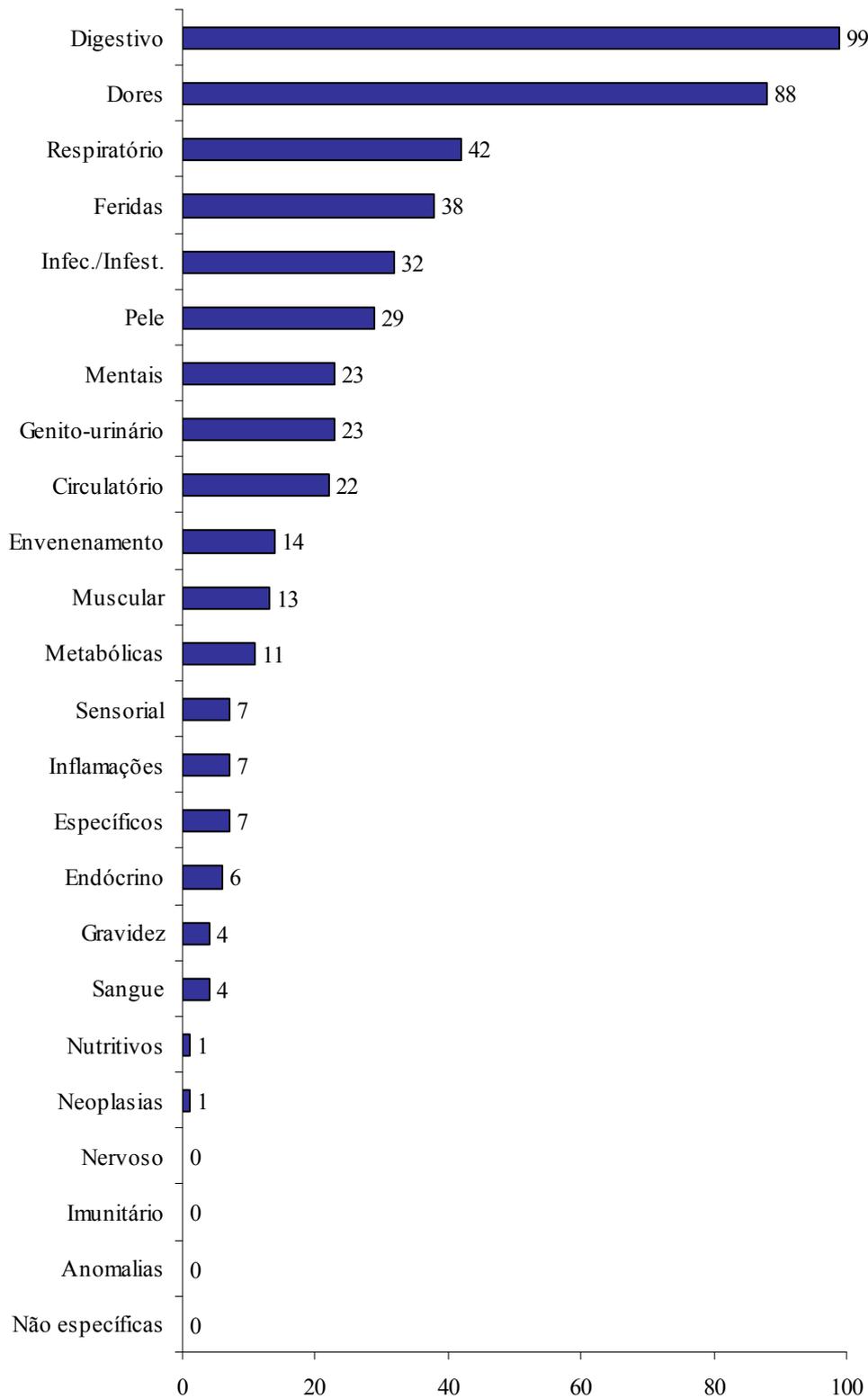


Figura 10.22. Distribuição do usos medicinais pelas subclasses do nível 2.

(Ordenadas – Subclasses do Nível 11, Abcissas - Número de usos)

Era inevitável a extinção de alguns usos medicinais pois estes estavam integrados em contextos históricos que evoluíram e se transformaram, não sendo possível a sua manutenção, como os tradicionais medicamentos para tratar a sarna.

Até épocas recentes era comum o recurso a curandeiros, no caso de doenças de sintomatologia pouco definida, de doenças malignas e também para a resolução de problemas de natureza muscular (os endireitas). Os serviços que estes indivíduos prestavam eram pagos em dinheiro, género ou serviços.

Tradicionalmente, as plantas medicinais espontâneas são colhidas durante ou após a Quinta-feira da Ascensão. Os informantes referem que depois deste dia *toda a erva tem virtude* [sic] e que as plantas colhidas antes desta data são pouco eficazes no combate às doenças.

Na Figura 10.23. apresentam-se as frequências de uso para as plantas medicinais. A categoria com a maior frequência de usos foi a 3, que corresponde a usos ocasionais. As categorias extremas (0 e 5) apresentam valores muito diferentes, com uma notória tendência para o abandono progressivo da medicina tradicional, pois os usos históricos de *memória viva*, atingem valores quase quádruplos quando comparados com os valores apresentados na categoria 5, que corresponde à frequência mais elevada.

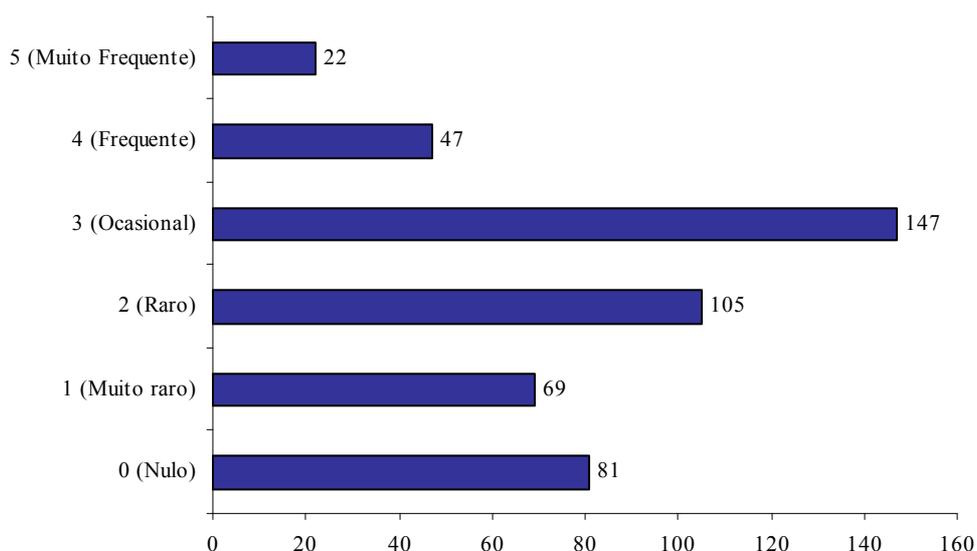


Figura 10.23. Frequências de uso das plantas medicinais.
(Ordenadas – Frequências, Abcissas - Número de usos específicos)

Quando as frequências de uso das plantas medicinais se agrupam em apenas duas categorias (0, 1, 2) e (3, 4, 5) e se comparam com os resultados obtidos para as frequências de uso dos 1032 usos específicos obtidos no nosso estudo verificamos que apresentam valores percentuais semelhantes:

- **Classe 11 (0, 1, 2) 54%; Classe 11 (3, 4, 5) 46%.**
- **Todas as Classes (0, 1, 2) 52%; Todas as Classes (3, 4, 5) 48%.**

Esta semelhança pode ser devida aos usos medicinais constituírem uma fracção importante da informação recolhida (46%), mas também indica que a informação referente ao uso das plantas medicinais pode ser um indicador da frequência de uso das plantas na região.

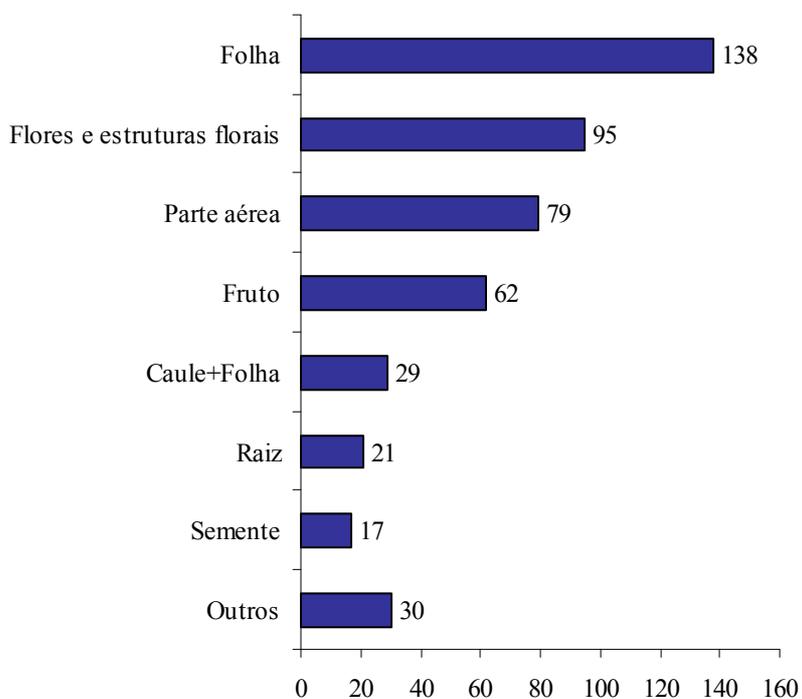


Figura 10.24. Órgãos vegetais utilizados na Classe 11 (Medicina).
(Ordenadas – Órgãos vegetais, Abcissas - Número de usos)

Para os usos medicinais, o órgão vegetal citado com maior frequência pelos informantes foi a *Folha*, *per si* ou integrada nas categorias *Parte Aérea* e *Caule + Folha* (Figura 10.24.) que, no total, correspondem a 52% das referências. Esta elevada frequência será devida à *Folha* constituir o principal órgão de síntese dos metabolitos secundários, responsáveis pela diversidade química que encontramos no Reino Vegetal

e na qual se fundamentam as aplicações medicinais das plantas. As folhas são também os órgãos com mais visibilidade na planta, logo deverão ter sido os primeiros com os quais se iniciaram os proto-ensaios de experimentação nos alvares da história das plantas medicinais.

A categoria *Outros* da Figura 10.24., corresponde aos caules subterrâneos (bolbos, tubérculos), caule, catáfilos, exsudados e toda a planta.

O método mais comum para aplicação medicinal (Figura 10.25.) é a infusão/decoção, com 217 referências, que constituem 46% do total das aplicações registadas. Outros autores também referiram este método como sendo o mais utilizado pelos informantes (Camejo-Rodrigues, 2001; Carvalho, 2005).

A ingestão oral simples (45 referências - 9,5% do total) inclui, por exemplo, o consumo de ameixas ou de cerejas (laxante), de papas de cevada (galactagogo), a ingestão de sementes de tremoceiro (diabetes *mellitus*) ou o consumo de agriões (fortificante).

Os xaropes obtêm-se macerando os órgãos vegetais em açúcar.

O placebo refere-se ao uso de caules de figueira para o tratamento de infecções bacterianas (erisipela) e de folhas de estevas para tratar as entorses.

A *tablete* consistia em preparar um caule de malva ou de malva bastarda para auxiliar a irrupção da dentição de leite.

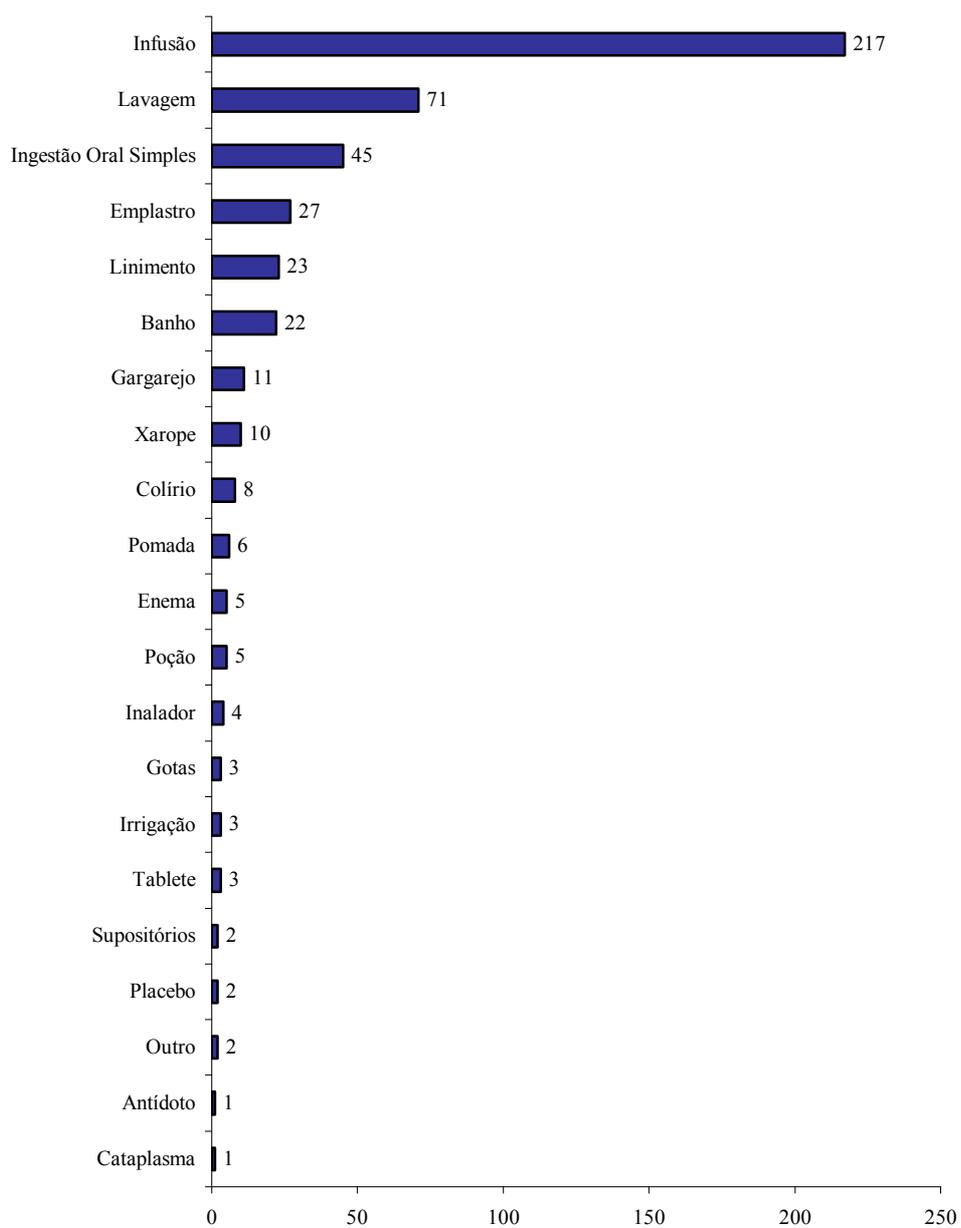


Figura 10.25. Preparação da Planta Medicinal.

(Ordenadas – Aplicação medicinal 11, Abcissas - Número de usos)

10.3.12. Nível 1 – Classe 12 (Uso ambiental)

Nesta classe incluíram-se 37 espécies com 42 usos específicos (Tabela 10.12.), que pertencem a 21 famílias (Tabela 10.13.).

Tabela 10.12. Uso ambiental – espécies, órgão vegetal, frequência [0-5], usos e número de aplicações específicas.

Nome Científico	Nome Vulgar	Órgão	[F]	Usos / (Número de Usos Específicos)
<i>Cistus ladanifer</i>	Estevas	Parte Aérea / Flor	1-3	Fronteira / Ornamental (2)
<i>Lupinus albus</i>	Tremoceiro	Planta	3	Melhoramento Solos (2)
<i>Lupinus luteus</i>	Tremocilha	Planta	3	Melhoramento Solos (2)
<i>Rosa</i> spp.	Rosa	Planta / Flor	5	Ornamental (2)
<i>Rosmarinus officinalis</i>	Alecrim	Planta	3-5	Ornamental (2)
<i>Adiantum capillus-veneris</i>	Avenca	Planta	3	Ornamental (1)
<i>Agave americana</i>	Pita	Planta	2	Fronteira (1)
<i>Aloysia citriodora</i>	Lúcia-lima	Planta	4	Ornamental (1)
<i>Arundo donax</i>	Cana	Planta	5	Controlo da Erosão (1)
<i>Calendula officinalis</i>	Maravilhas	Planta	2	Ornamental (1)
<i>Chrysanthemum coronarium</i>	Pampilho	Inflorescência	2	Ornamental (1)
<i>Citrus aurantium</i>	Laranjeira-amarga	Planta	3	Ornamental / Sombra (1)
<i>Cydonia oblonga</i>	Marmeleiro	Planta	3	Fronteira (1)
<i>Eucalyptus camaldulensis</i>	Eucalipto	Planta	2	Sombra (1)
<i>Eucalyptus globulus</i>	Eucalipto	Planta	2	Sombra (1)
<i>Hedera helix</i>	Hera	Planta	3	Ornamental (1)
<i>Helichrysum stoechas</i>	Macela-real	Inflorescência	1	Ornamental (1)
<i>Laurus nobilis</i>	Loureiro	Planta	3	Ornamental (1)
<i>Lavandula angustifolia</i>	Alfazema	Planta	2	Ornamental (1)
<i>Lavandula dentata</i>	Alfazema	Planta	2	Ornamental (1)
<i>Lilium candidum</i>	Açucena	Planta / Flor	2	Ornamental (1)
<i>Melissa officinalis</i>	Erva-cidreira	Planta	4	Ornamental (1)
<i>Morus alba</i>	Amoreira-branca	Planta	2	Ornamental (1)
<i>Morus nigra</i>	Amoreira-preta	Planta	2	Ornamental (1)
<i>Nerium oleander</i>	Loendro	Planta	5	Ornamental (1)
<i>Ocimum minimum</i>	Manjerico	Planta	3	Ornamental (1)
<i>Olea europaea</i>	Oliveira	Caule	0	Indicador (1)
<i>Olea europaea</i> var. <i>sylvestr.</i>	Zambujeiro	Raiz / Caule	0	Porta-enxerto (1)
<i>Papaver rhoeas</i>	Papoila	Flor	3	Ornamental (1)
<i>Phoenix canariensis</i>	Palmeira-Canárias	Planta	2	Ornamental (1)
<i>Pinus pinaster</i>	Pinheiro-bravo	Planta	3	Sombra (1)
<i>Pinus pinea</i>	Pinheiro-manso	Planta	3	Sombra (1)
<i>Ruscus aculeatus</i>	Gilbardeira	Planta	3	Ornamental (1)
<i>Salvia officinalis</i>	Salva	Planta	3	Ornamental (1)
<i>Ulex europaeus</i>	Tojo-arnal	Caule	2	Fronteira (1)
<i>Ulex parviflorus</i>	Tojo-durázio	Caule	2	Fronteira (1)
<i>Zantedeschia aethiopica</i>	Jarro	Planta	4	Ornamental (1)

Tabela 10.13. Famílias utilizadas para uso ambiental e número de espécies por família.

Lamiaceae (7)	Araceae (1)
Fabaceae (4)	Araliaceae (1)
Asteraceae (2)	Arecaceae (1)
Liliaceae (2)	Cistaceae (1)
Moraceae (2)	Lauraceae (1)
Myrtaceae (2)	Papaveraceae (1)
Oleaceae (2)	Poaceae (1)
Pinaceae (2)	Pteridaceae (1)
Rosaceae (2)	Rutaceae (1)
Agavaceae (1)	Verbenaceae (1)
Apocynaceae (1)	

No nosso estudo, não se incluíram as plantas com uso exclusivamente ornamental, ou seja, plantas cuja única aplicação fosse a de ornamentar o interior ou o exterior das habitações, por exemplo, os craveiros (*Dianthus* sp.), as frésias (*Freesia* sp.), as sardinheiras ou malvas-de-cheiro (*Pelargonium x hortorum*), as espadas-de-São-Jorge (*Sansevieria trifasciata*), as aspidistras-de-folhas-grandes (*Aspidistra elatior*), as buganvílias (*Bougainvillea spectabilis*), entre outras. As plantas com uso ornamental apenas foram incluídas quando tinham, para além deste uso, outra aplicação (social, medicinal, etc.).

A análise da Figura 10.26., permite conhecer que as plantas ornamentais correspondem a cerca de 62% dos usos específicos registado nesta classe; sendo utilizadas como plantas frescas (*Chrysanthemum coronarium*, *Zantedeschia aethiopica*, *Cistus ladanifer*) ou plantas secas (*Helichrysum stoechas*).

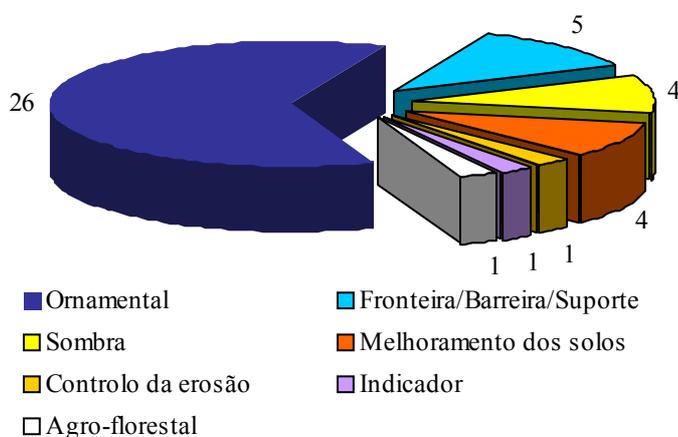


Figura 10.26. Usos ambientais.

(Os valores apresentados correspondem ao número de usos específicos).

As plantas utilizadas como fronteira, barreira ou suporte, servem para delimitar as propriedades, como a pita (*Agave americana*), e impedir ou limitar a passagem dos animais para o interior dos quintais, como as estevas (*Cistus ladanifer*).

Tradicionalmente, utilizavam-se plantas da família Fabaceae (Leguminosae), como o tremoceiro (*Lupinus albus*) e a tremocilha (*Lupinus luteus*), para aumentar a fertilidade dos campos, através da incorporação de compostos azotados sintetizados pelas bactérias existentes nos seus nódulos radiculares.

A erosão dos solos, potencialmente mais elevada próximo das linhas de água, minimiza-se com o uso de canas (*Arundo donax*). Esta prática é muito comum, embora, no presente, as linhas de água permaneçam secas durante quase todo ao ano.

Quando as frequências de uso das plantas desta classe são agrupadas em duas categorias (0, 1, 2) e (3, 4, 5) verificamos que a conservação destes usos ainda é elevada, porque se incluem na categoria de usos mais frequentes (3, 4, 5), cerca de 60% dos 42 usos específicos referidos pelos informantes. Se a análise se restringir aos 8 usos específicos das categorias mais frequentes (4, 5) verificamos que 7 deles são referentes a plantas ornamentais e apenas 1 ao controlo da erosão dos solos.

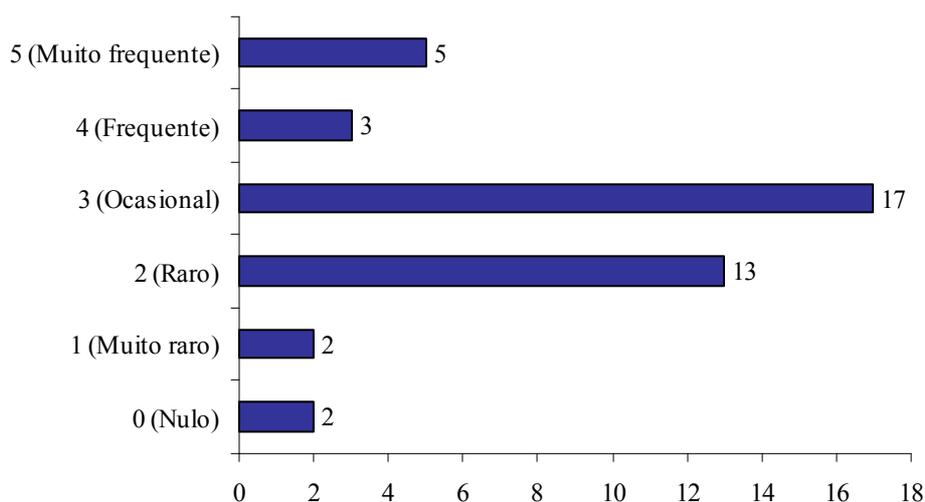


Figura 10.27. Frequência de uso das plantas com uso ambiental.
(Ordenadas – Frequências, Abscissas - Número de usos específicos)

Na frequência de uso histórico (Nulo), registaram-se as referências ao uso de caules de oliveira e zambujeiro para localizar lençóis freáticos (vedores); na categoria Muito Raro (1) estão os usos das flores de estevas (*Cistus ladanifer*) e de macela-real (*Helichrysum stoechas*), quando se utilizam como ornamentais.

10.3.13. Nível 1 – Classe 13 (Recurso genético)

Durante o nosso estudo não se encontraram referências a plantas que os agricultores utilizassem como um recurso genético.

Esta classe inclui plantas espontâneas cujo património genético possua características potencialmente úteis para cruzamentos com plantas domesticadas. Entre essas características, incluem-se a resistência a pragas e doenças, a tolerância ao *stress* hídrico, ao *stress* salino ou à temperatura, ou seja, características genéticas que determinem um aumento da produção em condições ambientais muito específicas para o desenvolvimento vegetativo.

10.4. Etnobotânica Quantitativa

A análise comparada de diferentes estudos deverá ser fundamentada em pressupostos de natureza metodológica, socioeconómica e cultural. As populações devem partilhar uma matriz comparável, para além da necessária semelhança entre os recursos vegetais que, em geral, estão dependentes da latitude onde o estudo foi desenvolvido (Begossi, 1996).

10.4.1. Estudo Bibliográfico

O modelo conceptual de análise, síntese, avaliação e apresentação da informação que registámos foi o recomendado pelo *International Working Group on Taxonomic Databases for Plant Sciences - Economic Botany Data Collection Standard* (Cook, 1995). Este modelo foi agora aplicado, pela primeira vez, a um estudo de botânica económica/etnobotânica portuguesa, condicionando a análise comparada com projectos semelhantes desenvolvidos em outras áreas do nosso país.

A investigação bibliográfica sobre estudos de natureza etnobotânica desenvolvidos em Portugal indica-nos que, até ao presente, apenas foi publicado um estudo em que se aplicaram os princípios da etnobotânica quantitativa. Esta investigação versou, exclusivamente, o uso de plantas medicinais e aromáticas no Parque Natural da Serra de São Mamede (Camejo-Rodrigues *et al.*, 2003).

10.4.2. Índices Etnobotânicos

Aplicando ao nosso estudo os índices etnobotânicos referidos na metodologia (Capítulo 5), obtivemos os seguintes resultados.

10.4.2.1. Índice de Etnobotanicidade

O **Índice de Etnobotanicidade** determina o rácio (em percentagem) entre as plantas úteis de uma determinada região (etnoflora) e a sua flora (Portères, 1970). No nosso estudo, obtivemos o valor de 26%, valor similar ao obtido por Carvalho (2005), no Parque Natural de Montesinho, 25%.

Se considerarmos apenas os usos das plantas medicinais, que têm originado muitos dos estudos publicados sobre etnobotânica, o nosso índice de etnobotanicidade foi de 16%.

A Tabela 10.14 apresenta os índices de etnobotanicidade (plantas medicinais), obtidos em estudos etnobotânicos recentes desenvolvidos na Península Ibérica.

Tabela 10.14. Índice de Etnobotanicidade (plantas medicinais).

Índice de etnobotanicidade %	Flora	Local	Ano	Referência
25	1000	Andaluzia	1996	Martínez-Lirola <i>et al.</i>
18	1933	Andaluzia	2000	Fernández-Ocaña
19	800	Alentejo	2003	Camejo-Rodrigues <i>et al.</i>
13	1271	Trás-os-Montes	2005	Carvalho
16	634	Alentejo	2006	Presente estudo

10.4.2.2. Índice de Riqueza Etnobotânica

O **Índice de Riqueza Etnobotânica (R)** corresponde ao número de espécies vegetais registadas em cada estudo etnobotânico (Begossi, 1996). No nosso estudo, o valor obtido foi R=166.

O estudo de Blanco & Prieto (1996), realizado na Extremadura, obteve R=276 e o de Jiménez (1995), em Jaén, R=360.

Quando consideradas apenas as plantas medicinais, o índice de riqueza etnobotânica referente ao nosso estudo foi R=104.

A Tabela 10.15 apresenta os valores obtidos para o índice de riqueza etnobotânica (plantas medicinais) obtidos em estudos desenvolvidos na Península Ibérica.

Tabela 10.15. Índice de riqueza etnobotânica (plantas medicinais).

Riqueza Etnobotânica (R)	Local	Ano	Referência Bibliográfica
103	Jaén	1995	Jiménez
64	Extremadura	1996	Blanco & Prieto
253	Andalucía	1996	Martínez-Lirola <i>et al.</i>
344	Andalucía	2000	Fernández-Ocaña
150	Alentejo	2003	Camejo-Rodrigues <i>et al.</i>
166	Trás-os-Montes	2005	Carvalho
104	Alentejo	2006	Presente estudo

10.4.2.3. Índice de Diversidade Etnobotânica

O **Índice de Diversidade Etnobotânica** obtém-se aplicando o Índice de Shannon-Wiener, que se fundamenta no pressuposto de que a diversidade de um sistema pode ser medida através da informação contida num determinado tipo de mensagem (Begossi, 1996).

O índice de Shannon-Wiener é um índice teórico e obtém-se através da seguinte fórmula:

$$H = - \sum (\rho \cdot \ln \rho)$$

Em que ρ corresponde ao quociente da divisão entre o número de citações para uma determinada espécie e o número total de citações (**Anexo IV**).

No nosso estudo, o índice de diversidade etnobotânica foi de $H=4.84$.

Não se encontrou qualquer estudo etnobotânico publicado ao qual tenha sido aplicado o índice de Shannon-Wiener, e que possa ser comparado com o nosso, tendo em consideração a latitude e as características socioculturais da região.

Os estudos que usaram esta metodologia foram: Bonet *et al.* (1992), na Catalunha, e Camejo-Rodrigues *et al.* (2003), no Alto Alentejo; contudo, estes estudos apenas se reportaram a plantas medicinais. Os estudos de Alpina Begossi, a primeira investigadora a propor a aplicação destes índices a estudos etnobotânicos, desenvolvem-se em ecossistemas tropicais (www.nepam.unicamp.br/alpina).

Se considerarmos apenas as plantas medicinais do nosso estudo, o índice de Shannon-Wiener obtido foi de $H=4.35$ ($H_{\text{máx}}=4.64$, $R=104$).

A Tabela 10.16. apresenta os valores obtidos no nosso estudo e nos dois outros estudos mencionados, no que se refere apenas às plantas medicinais.

Tabela 10.16. Índice de Shannon-Wiener (plantas medicinais).

Shannon-Wiener	R	Local	Ano	Referência Bibliográfica
4.82	191	Catalunha	1992	Bonet <i>et al.</i>
4.59	150	Alentejo	2003	Camejo-Rodrigues <i>et al.</i>
4.35	104	Alentejo	2006	Presente estudo

O índice de diversidade etnobotânica obtido no nosso estudo, quando comparado com os índices dos outros estudos disponíveis e com o valor de R, indica-nos que nesta

área existe uma considerável diversidade etnobotânica (quer seja de memória viva ou de uso presente).

10.4.2.4. Índice de Equitabilidade Etnobotânica

O **Índice de Equitabilidade Etnobotânica** obtém-se de acordo com a seguinte fórmula (Begossi, 1996):

$$E = H/H_{\max}$$

Em que H_{\max} corresponde a $\ln R$ e varia entre $0 \leq E \leq 1$. Este índice permite uma comparação entre o valor encontrado com a aplicação do índice de Shannon-Wiener e o seu valor máximo. Possibilita comparar sistemas que apresentam uma riqueza etnobotânica (R) muito distinta. Um valor próximo de 1 indicará uma elevada diversidade de usos.

No nosso estudo, o índice de equitabilidade etnobotânica foi de $E=0.947$ (todas as plantas) e de $E=0.937$ (plantas medicinais).

A Tabela 10.17. apresenta os valores do índice de equitabilidade (plantas medicinais) obtido em estudos desenvolvidos na Península Ibérica e que apresentam metodologias semelhantes.

Tabela 10.17. Índice de Equitabilidade etnobotânica (plantas medicinais).

Equitabilidade (E)	Local	Ano	Referência Bibliográfica
0.92	Catalunha	1992	Bonet <i>et al.</i>
0.90	Alentejo	2003	Camejo-Rodrigues <i>et al.</i>
0.937	Alentejo	2006	Presente estudo

O índice de equitabilidade referente ao nosso estudo apresenta o valor mais elevado dos três estudos (Tabela 10.17.), confirmando a elevada diversidade de usos medicinais, por parte dos informantes que colaboraram no nosso estudo.

*“Procurei a minha instrução mais que o dinheiro
preferi a ciência ao ouro fino,
porque a sabedoria vale mais que as pérolas
e tudo quanto há de apetecível não se lhe pode comparar.”*

Provérbios 8:10

Bíblia

11.

Conclusões

1. O estudo etnobotânico desenvolvido no Concelho de Beja foi o primeiro realizado na região (2006) e o segundo realizado em Portugal (Parque Natural de Montesinho, 2005).
2. As técnicas de recolha da informação etnobotânica possibilitaram a elaboração de um catálogo etnobotânico, onde se encontram registados 1032 usos, relativos a 166 espécies, 125 géneros e 53 famílias botânicas.
3. As famílias botânicas que incluem um maior número de espécies foram: Lamiaceae (14 espécies), Asteraceae (12 espécies), Rosaceae (12 espécies), Fabaceae (11 espécies) e Poaceae (10 espécies).
4. De acordo com a classificação biotípica de Raunkjaer, registámos um número equivalente de terófitos (58) e fanerófitos (57), seguindo-se os hemicriptófitos (36), criptófitos (10) e caméfitos (5).
5. As plantas têm origens geográficas distintas: Portugal (80 espécies), Ásia (27 espécies), América (14 espécies), Europa (12 espécies), África (7 espécies), Austrália (2 espécies), as restantes têm origem incerta.
6. No parâmetro *Tipo de Produção* (*International Working Group on Taxonomic Databases for Plant Sciences*), registamos 91 espécies na classe “Natural”, 56 na classe “Cultivada - Horticultura” e 19 nas restantes classes.
7. O *Valor Social* (*International Working Group on Taxonomic Databases for Plant Sciences*), foi *Muito Alto* para as seguintes espécies: Coentros (*Coriandrum sativum*), Cardo-do-coalho (*Cynara cardunculus*), Poejo (*Mentha pulegium*), Oliveira (*Olea europaea*), Azinheira (*Quercus rotundifolia*), Sobreiro (*Quercus suber*), Trigo-mole (*Triticum aestivum*), Trigo-duro (*Triticum turgidum*) e Videira (*Vitis vinifera*).
8. As *Frequências de Uso* para os 1032 usos registados foram assim distribuídas: *Muito Frequente* (113), *Frequente* (90), *Ocasional* (289), *Raro* (193), *Muito raro* (130), *Nulo* (217).

9. A distribuição dos 1032 usos específicos pelas 13 classes do Nível 1 (*International Working Group on Taxonomic Databases for Plant Sciences*), permitiu obter os seguintes resultados: Recurso genético (0 usos), Uso ambiental (42 usos), Medicinal (471 usos), Venenos para não vertebrados (15 usos), Venenos para vertebrados (1 uso), Usos social (41 usos), Combustível (28 usos), Matéria-prima (140 usos), Alimento para invertebrados (2 usos), Planta melífera (6 usos), Alimento animal (105), Aditivo alimentar (49 usos) e Alimento humano (132 usos).
10. O número de espécies por classe de uso foi o seguinte: Recurso Genético (0 espécies); Uso ambiental (37 espécies), Medicinal (104 espécies), Venenos para não vertebrados (13 espécies), Venenos para vertebrados (1 espécie), Usos social (34 espécies), Combustível (16 espécies), Matéria-prima (62 espécies), Alimento para invertebrados (2 espécies), Planta melífera (6 espécies), Alimento animal (35 espécies), Aditivo alimentar (26 espécies) e Alimento humano (79 espécies).
11. As espécies incluídas em mais classes de uso foram: oito classes, a oliveira (*Olea europaea*) e o alecrim (*Rosmarinus officinalis*), sete classes, o zambujeiro (*Olea europaea* var. *sylvestris*).
12. Os resultados indicaram-nos que 58% das plantas estudadas possui entre 1 e 5 usos específicos e que apenas duas espécies apresentaram um número de usos específicos superior a vinte: a oliveira (*Olea europaea*) e o alecrim (*Rosmarinus officinalis*), com 26 usos específicos cada.
13. A classe 6 (Matéria-prima) apresenta frequências de uso actual (3, 4, 5) muito baixas (24%), reflectindo uma elevada erosão do conhecimento etnobotânico, na categoria que melhor caracteriza a cultura material da região.
14. O maior número de usos específicos foi obtido na classe *Plantas Mediciniais*, com 471 usos específicos, que correspondem a cerca de 46% da informação registada.

15. As famílias com maior número de espécies medicinais foram: Lamiaceae (12 espécies), Rosaceae (9 espécies), Poaceae (7 espécies), Asteraceae (6 espécies) e Apiaceae (5 espécies).
16. As subclasses (Nível 2) da classe *Plantas Medicinais* que apresentaram maior número de usos específicos foram: Sistema Digestivo (99 usos), Dores (88 usos), Sistema Respiratório (42 usos) e Feridas (38 usos).
17. Os órgãos vegetais mais utilizados na medicina popular local foram: folha (138 referências), flores e estruturas florais (95 referências), parte aérea (79 referências) e fruto (62 referências).
18. O método mais comum para aplicação medicinal das plantas foi a ingestão oral, precedida da extração dos princípios activos das plantas por infusão/decoção (217 referências).
19. Os informantes do género feminino (>60 anos) são os guardiões de grande número de informações etnobotânicas que, provavelmente, se perderão a curto e a médio prazo.
20. O índice de etnobotanicidade da flora regional foi 26%.
21. O índice de riqueza etnobotânica foi $R=166$. Quando consideradas apenas as plantas medicinais, o índice de riqueza etnobotânica referente ao nosso estudo foi $R=104$.
22. O índice de diversidade etnobotânica (índice de Shannon-Wiener) foi $H=4.84$; quando se consideraram apenas as plantas medicinais, o valor foi $H=4.35$.
23. O índice de equitabilidade etnobotânica foi $E=0.947$, para o total das plantas, e $E=0.937$, para as plantas medicinais.

*“O maior obstáculo à sabedoria não é a ignorância,
mas sim a ilusão do conhecimento.”*

Daniel Boorstin

12.

Bibliografia

- Alcorn, J. B. (1984). *Huastec Mayan Ethnobotany*. University of Texas, Austin, Texas (U.S.A.).
- Alcorn, J. B. (1995). *The Scope and Aims of Ethnobotany in a Developing World*. In Richard Evans Schultes & Siri von Reis (ed.). *Ethnobotany Evolution of a Discipline* [23-39]. Dioscorides Press, Portland, Oregon (U.S.A.).
- Alexander, E. P. (1983). *Museum Masters, Their Museums and Their Influence*. American Association for State and Local History, Nashville, Tennessee (U.S.A.).
- Alexiades, N. M. (1996). *Collecting Ethnobotanical Data: An Introduction to Basic Concepts and Techniques*. In M. N. Alexiades (ed.) *Selected Guidelines for Ethnobotanical Research: A Field Manual* [53-94]. New York Botanical Gardens Press, New York, (U.S.A.).
- Allen, J. C. (1984). *Soil Response to Forest Clearing in the United States and the Tropics: Geological and Biological Factors*. *Biotropica* **17**: 15-27.
- Altieri, M. A. (1984). *Pest Management Strategies for Peasants: A Farming Systems Approach*. *Crop Protection* **3**: 87-94.
- Anderson, E. (1995). *Ethnobotany and the Liberal Arts*. In Richard Evans Schultes & Siri von Reis (ed.). *Ethnobotany Evolution of a Discipline* [183-186]. Dioscorides Press, Portland, Oregon (U.S.A.).
- Babbie, E. R. (1992). *The Practice of Social Research*. Wadsworth Publishing, Belmont, California (U.S.A.).
- Balick, M. J. (1995). *Ethnobotany and Plant Germ Plasm*. In Richard Evans Schultes & Siri von Reis (ed.). *Ethnobotany Evolution of a Discipline* [195-199]. Dioscorides Press, Portland, Oregon (U.S.A.).
- Balick, M. J.; Cox, P. A. (1996). *Plants, People and Culture – The Science of Ethnobotany*. Scientific American Library, W. H. Freeman Publishers, New York (U.S.A.).

- Bancroft, J. (1878). *Further Remarks on the Pituri Group of Plants*. Governmental Press, Brisbane, Australia (in Cotton, 1996).
- Barrau, J. F. (1971). *L'Etnobotanique au Carrefour des Sciences Naturelles et Humaines*. Bulletin de la Société Botanique de France **118**: 237-248.
- Barrera, A. (1976). *La Etnobotânica*. Departamento de Etnología y Antropología Social y Departamento de Biología de la Facultad de Ciencias, Universidad Nacional de México, Ciudad del México (México).
- Begossi, A. (1996). *Use of Ecological Methods in Ethnobotany: Diversity Indices*. Economic Botany **50**: 280-289.
- Beliz, M. (1990). *A Serra de Portel - Flora e Vegetação*. Serviço Nacional de Parques, Reservas e Conservação da Natureza, Lisboa.
- Bennett, J. W. (1976). *The Ecological Transition: Cultural Anthropology and Human Adaptation*. Pergamon Press, New York (U.S.A.).
- Berlin, B. O. (1973). *Folk Systematics in Relation to Biological Classification and Nomenclature*. Annual Review of Ecology and Systematics **4**: 259-271.
- Berlin, B. O. (1978). *Ethnobiological Classification*. In E. Rosch & B.B. Lloyd (ed.). *Cognition and Categorization* [11-26]. John Wiley and Sons, New York (U.S.A.).
- Berlin, B. O.; Breedlove, D. E. O.; Raven, P. H. (1974). *General Principles of Classification and Nomenclature in Folk Biology*. American Anthropologist **75**: 214-242.
- Bernard, H. R. (1988). *Research Methods in Cultural Anthropology*. Sage, Newbury Park, California (U.S.A.).
- Bernard, H. R. (1994). *Research Methods in Anthropology. Quantitative and Qualitative Approches*. Altamira Press, Walnut Creek, California (U.S.A.).

- Bernard, H. R.; Killworth, P. D.; Kronenfeld, D.; Sailer, L. (1985). *The Problem of Informant Accuracy: The Validity of Retrospective Data*. Annual Review of Anthropology **13**: 495-517.
- Blanco, E. C.; Prieto, C. C. (1996). *Etnobotánica en Extremadura - Estudio de la Calabria y de la Siberia Extremeñas*. Centro de Profesores y Recursos "Pinto e Ortega", Alcoba de Los Montes (España).
- Blunt, W. (2004). *Linnaeus: The Complete Naturalist*. Frances Lincoln Ltd., London (United Kingdom).
- Bonet, M. A.; Blanché, C.; Vallès, J. (1992). *Ethnobotanical Study in River Tenes Valley (Catalonia, Iberian Peninsula)*. Journal of Ethnopharmacology **37**: 205-212.
- Boom, B. (1987). *Ethnobotany of the Chacobo Indians*. Advances in Economic Botany Series **4**. The New York Botanic Gardens, New York (U.S.A.).
- Boorstin, D. J. (1987). *Os Descobridores*. Gradiva, Lisboa.
- Boster, J.S. (1984). *Classification, Cultivation and Selection of Aguaruna Cultivars of Manihot esculenta (Euphorbiaceae)*. In G. T. Prance & J. A. Kallunki (ed.). *Ethnobotany in the Neotropics*. Advances in Economic Botany Series **1** [34-47]. New York Botanical Gardens Press, New York (U.S.A.).
- Braun-Blanquet, J. (1965). *Plant Sociology: the Study of Plant Communities*. Hafner, London (United Kingdom).
- Bretting, P. D. (1990). *New Perspectives on the Origin and Evolution of Domesticated Plants*. Economic Botany **44** (Suplement 3): 1-116.
- Briggs, C. L. (1986). *Learning to Ask: A Sociolinguistic Appraisal of the Role of Interview in Social Research*. Cambridge University Press, New York (U.S.A.).

- Brockway, L. (2002). *Science and Colonial Expansion: The Role of the British Royal Botanic Gardens*. Yale University Press, New Haven (U.S.A.).
- Broskenshaw, D. W.; Warren, D. M.; Werner, O. (1980). *Indigenous Knowledge Systems and Development*. University Press of America, Lanham (U.S.A.).
- Brown, C. H. (1995). *Mode of Subsistence and Folk Biological Taxonomy*. *Current Anthropology* **26**: 43-64.
- Brummitt, R. K.; Powell, C. E. (1992). *Authors of Plants Names*. Royal Botanic Gardens, Kew (United Kingdom).
- Bruneton, J. (1999). *Pharmacognosy, Phytochemistry, Medicinal Plants*. Intercept Scientific, Medical and Technical Publications, London (United Kingdom).
- Brush, S. B.; Carney, H. J.; Huaman, Z. (1981). *Dynamics of Andean Potato Agriculture*. *Economic Botany* **35**: 70-88.
- Burch, E. S.; Ellanna, L. J. (1994). *Key Issues in Hunter-Gatherer Research*. Berg Publishers Incorp., Oxford (United Kingdom).
- Burgess, R. G. (1982). *The Unstructured Interview as Conversation*. In R. G. Burgess (ed.). *Field Research: A Sourcebook and Field Manual* [107-110]. George Allen & Unwin, London (United Kingdom).
- Butzer, K. W. (1982). *Archaeology as Human Ecology: Methods and Theory for a Contextual Approach*. Cambridge University Press, New York (U.S.A.).
- Bye, R. A. (1976). *Ethnoecology of the Tarahumara of Chihuahua (Mexico)*. Harvard University (in E. W. Davis, 1995).
- Bye, R. A. (1981). *Quelites-Ethnoecology of Edible Greens-Past, Present and Future*. *Journal of Ethnobiology* **1**: 109-123.

- Caballero, N. J. (1979). *Perspectivas Para Quehacer Etnobotánico en México*. In A. Barrera (ed.). *La etnobotánica: Tres Puntos de Vista y Una Perspectiva* [25-28]. Instituto Nacional de Investigaciones sobre los Recursos Bióticos, Ciudad del México (México).
- Câmara Municipal de Beja (1987). *Caracterização do Concelho de Beja*. Câmara Municipal de Beja, Divisão Sociocultural, Beja.
- Camejo-Rodrigues, J.; Ascensão, A.; Bonet, M. A.; Vallès, J. (2003). *An Ethnobotanical Study of Medicinal and Aromatic Plants in the Natural Park of “Serra de São Mamede” (Portugal)*. *Journal of Ethnopharmacology* **89**: 199-209.
- Carvalho, A. M. (2005). *Etnobotánica del Parque Natural de Montesinho*. Universidad Autónoma de Madrid. Facultad de Ciencias – Departamento de Biología. Madrid.
- Castroviejo, S.; Laínz, M.; González, G. L.; Montserrat, P.; Garmendia, F. M.; Paiva, J.; Villar, L. (ed.). (1986-). *Flora Ibérica*. Real Jardim Botánico, Madrid (España).
- Cerqueira, J. (2001). *Solos e Clima em Portugal*. Clássica Editora, Lisboa.
- César, V. J. (1935). *Apontamentos para a História de Beja sob o Domínio Muçulmano*. Separata do Arquivo Transtagano, Elvas.
- Chadwick, J.; Marsh, J. (1990). *Bioactive Compounds from Plants*. CIBA Foundation Symposium 185. John Wiley & Sons. Chichester (United Kingdom).
- Coates, A. M. (1970). *The Plant Hunters*. McGraw-Hill. New York (U.S.A.).
- Comissão Nacional do Ambiente (1980). *Atlas do Ambiente*. Secretaria de Estado do Ambiente, Lisboa.
- Cook, F. (1995). *Economic Botany Data Collection Standard*. Royal Botanic Gardens, Kew, (United Kingdom).

- Costa, F. E. (1994). *Carta Hidrogeológica de Portugal Escala 1/200 000. Notícia Explicativa das Folhas 7 e 8*. Instituto Geológico e Mineiro, Lisboa.
- Cotton, C. M. (1996). *Ethnobotany: Principles and Applications*. John Wiley & Sons. Chischester (United Kingdom).
- Coutinho, A. X. P. (1939). *Flora de Portugal 2ª Edição*. Bertrand, Lisboa.
- Croom, E. M. (1983). *Documenting and Evaluating Herbal Remedies*. *Economic Botany* **37**: 13-27.
- Cunningham, A. (1996). *Professional Ethics and Ethnobotanical Research*. In M. N. Alexiades (ed.) *Selected Guidelines for Ethnobotanical Research: A Field Manual* [19-51]. New York Botanical Gardens Press, New York (U.S.A.).
- Daly, H. E.; Cobb, J. B. (1989). *For the Common Good: Redirecting the Economic Toward Community, The Environment and a Sustainable Future*. Beacon Press, Boston (U.S.A.).
- Davis, E. W. (1995). *Ethnobotany: An Old Practice, a New Discipline*. In Richard Evans Schultes & Siri von Reis (ed.). *Ethnobotany Evolution of a Discipline* [40-51]. Dioscorides Press, Portland, Oregon (U.S.A.).
- Davis, E. W.; Yost, J. A. (1983a). *The Ethnobotany of the Waorani of Eastern Ecuador*. *Botanical Museum Leaflets* **29** (3): 159-217. Harvard University Press, Cambridge, Massachusetts (U.S.A.).
- Davis, E. W.; Yost, J. A. (1983b). *The Ethnomedicine of the Waorani of Eastern Ecuador*. *Journal of Ethnopharmacology* **9** (2-3): 273-298.
- Dimbleby, G. W. (1978). *Plants and Archaeology*. Humanities Press. Atlantic Highlands, New Jersey (U.S.A.).

- Dobkin de Rios, M. (1974). *The Influence of Psychotropic Flora and Fauna on Maya Religion*. *Current Anthropology* **15**: 147-164.
- Espírito-Santo, D. M. (1991). *A Vegetação Natural Portuguesa*. In L. Caixinhas (coord.) *Botânica (Lexicoteca)*. **Vol. 2**: 104-112. Círculo de Leitores, Lisboa.
- Eurípides (1992). *As Bacantes*. Edições 70, Lisboa.
- F.A.O. (1998). *The State of the World's Plant Genetic Resources for Food and Agriculture*. Food and Agriculture Organization, Roma (Italia).
- Farias, R. (1996). *Banco Português de Germoplasma Vegetal*. In Rena Farias & Ana Maria Botelho (ed.). *Actas da I Conferência Técnica Sobre Recursos Genéticos Vegetais*. Direcção Regional de Agricultura de Entre-Douro e Minho, Braga.
- Farnsworth, N. R. (1988). *Screening Plants for New Medicines*. In E. O. Wilson (ed.). *Biodiversity* [83-97]. National Academic Press. Washington DC. (U.S.A.).
- Fernandes, F. M.; Mendonça de Carvalho, L. (2003). *Portugal Botânico de A a Z – Plantas Portuguesas e Exóticas*. Lidel, Lisboa.
- Fernández-Ocaña, A. M. (2000). *Estudio Etnobotánico en el Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villa. Investigación Química de un Grupo de Especies Interesantes*. Tesis Doctoral, Facultad de Ciencias Experimentales, Universidad de Jaén (España).
- Folan, W. J.; Fetcher, L. A.; Klintz, E. R. (1979). *Fruit, Fiber, Bark, and Resin. Social Organization of a Mayan Urban Center*. *Science* **204**: 697-701.
- Font-Quer, P. (2003). *Plantas medicinales. El Dioscórides renovado*. Ediciones Península, Barcelona (España).

- Ford, R. I. (1978). *Ethnobotany: Historical Diversity and Synthesis*. In R. I. Ford (ed.). *The Nature and Status of Ethnobotany*. Anthropological Papers Vol. **67**: 33-49. Museum of Anthropology, University of Michigan, Ann Harbour (U.S.A.).
- Ford, R. I. (1979). *Paleoethnobotany in American Archaeology*. *Advances in Archaeological Method and Theory* **2**: 285-336.
- Franco, J. (1971). *Nova Flora de Portugal - Volume I*. Edição do Autor, Lisboa.
- Franco, J. (1984). *Nova Flora de Portugal - Volume II*. Edição do Autor, Lisboa.
- Franco, J.; Afonso, M. L. R. (1994). *Nova Flora de Portugal - Volume III, Fascículo I*. Escolar Editora, Lisboa.
- Franco, J.; Afonso, M. L. R. (1998). *Nova Flora de Portugal - Volume III, Fascículo II*. Escolar Editora, Lisboa.
- Franco, J.; Afonso, M. L. R. (2003). *Nova Flora de Portugal - Volume III, Fascículo III*. Escolar Editora, Lisboa.
- Freeman, L. C.; Romney; A. K.; Freeman, S. D. (1987). *Cognitive Structure and Informant Accuracy*. *American Anthropologist* **89**: 310-325.
- Gentry, H. S. (1972). *Supplement to the Natural History of Jojoba*. In E. F. Hause & W. G. McGinnies (ed.). *Jojoba and Its Uses – An International Conference* [11-12]. Office of Arid Land Studies, Tucson (U.S.A.).
- Gilmore, M. (1932). *Importance of Ethnobotanical Investigation*. *American Anthropologist* **34**: 320-327 (in Cotton, 1996).
- Ghiglione, R.; Malaton, B. (2001). *O Inquérito*. Celta Editores, Oeiras.

- Goday, S. R.; Borja, J.; Monasterio, A.; Galiano, E. F.; Rivas-Martínez, S. (1956). *Aportaciones a la Fitosociología Hispánica (Proyectos de Comunidades Hispánicas)*. Anales Instituto Botánico Cavanilles **13**: 337-422.
- Goday, S. R.; Borja, J.; Esteve, F.; Galiano, E. F.; Rigual, A. & Rivas-Martínez, S. (1960). *Contribución al Estudio de la Quercetea ilicis Hispánica*. Anales Instituto Botánico Cavanilles **17**: 285-406.
- Gordon, B. L. (1982). *A Panama Forest and Shore*. Boxwood Press, Pacific Grove, California (U.S.A.).
- Grieve, M. (1971). *A Modern Herbal*. Dover, New York (U.S.A.).
- Griggs, B. (1981). *Green Pharmacy*. Healing Arts Press, Rochester (U.S.A.).
- Griggs, P.; Prendergast, H.; Rumball, N. (1998). *Plants + People*. Royal Botanic Gardens, Kew (United Kingdom).
- Guyot, M. (1975). *Le Système Cultural Bora-Mirana*. In P. Centlivres, J. Gasche, A. Lourteig (ed.). *Culture Sur Brulis et Évolution du Milieu Forestier en Amazonie du Nord-Ouest*. Bulletin de la Société Suisse d'Ethnologie, Genève (Suisse). N° Esp.: 93-109.
- Hanks, J. (1984). *Traditional Life-Styles, Conservation, and Rural Development*. International Union for Conservation of Nature and Natural Resources (IUCN), Gland (Suisse).
- Harlan, J. R. (1971). *Agricultural Origins: Centers and Noncenters*. Science **174**: 468-474.
- Harshberger, J. (1896). *The Purposes of Ethno-Botany*. The American Antiquarian **17** (2): 73-81. (in Balick & Cox, 1996).
- Hebda, R. J.; Mathewes, R. W. (1984). *Holocene History of Cedar and Native Indian Cultures of the North American Pacific Coast*. Science **225**: 711-713.
- Heiser, C. B. (1986). *Economic Botany - Past and Future*. Economic Botany **40**: 261-266.

- Heiser, C. B. (1995). *The Ethnobotany of Domesticated Plants*. In Richard Evans Schultes & Siri von Reis (ed.). *Ethnobotany Evolution of a Discipline* [200-202]. Dioscorides Press, Portland, Oregon (U.S.A.).
- Henserson-Sellers, A.; Robinson, P. (1999). *Contemporary Climatology*. Prentice Hall, Upper Saddle River, New Jersey (U.S.A.).
- Holmstedt, B.; Bruhn, J. G. (1983). *Ethnopharmacology – A Challenge*. *Journal of Ethnopharmacology* **8**: 251-253.
- Holy, L. (1984). *Theory, Methodology and the Research Process*. In R. F. Ellen (ed.). *Ethnographic Research: A Guide to General Conduct* [13-34]. Academic Press, New York (U.S.A.).
- Hunn, E. (1982). *The Utilitarian Factor in Folk Biological Classification*. *American Anthropologist* **84** (4): 830-847.
- Instituto Nacional de Estatística (2001). *Recenseamento Geral da Agricultura 1999*. Departamento de Estatísticas da Agricultura e Pescas. Instituto Nacional de Estatística, Lisboa.
- Instituto Nacional de Estatística (2002). *Anuário Estatístico da Região Alentejo 2001*. Direcção Regional do Alentejo, Instituto Nacional de Estatística, Lisboa.
- Instituto Nacional de Estatística (2004). *Anuário Estatístico da Região Alentejo 2003*. Direcção Regional do Alentejo, Instituto Nacional de Estatística, Lisboa.
- Jain, S. K. (1994). *Ethnobotany and Research on Medicinal Plants in India*. In D. J. Chadwick & J. Marshall (ed.). *Ethnobotany and the research of New Drugs* [153-164]. John Wiley and Sons, Chichester (U.S.A.).
- Jiménez, S. A. (1995). *Estudio Etnobotánico y Agroecológico de la Comarca de la Sierra de Mágina (Jaén)*. Tesis Doctoral, Facultad de Ciencias Biológicas, Universidad Complutense de Madrid (España).

- Jones, S. B.; Luchsinger, A. E. (1987). *Plant Systematics*. McGraw-Hill International, Singapore (Singapore).
- Jones, V. H. (1941). *The Nature and the State of Ethnobotany*. *Chronica Botanica* **6**: 219-221.
- Kellman, M. (1980). *Geographic Patterning in Tropical Weed Communities and Early Secondary Succession*. *Biotropica* **12**: 34-39.
- Kemp, J. H.; Ellen, R. F. (1984). *Producing Data: Informal Interviewing*. In R. F. Ellen (ed.). *Ethnographic Research: A Guide to General Conduct* [229-236]. Academic Press, New York (U.S.A.).
- Kroeber, A. L. (1907). *The Arapaho*. American Museum of Natural History, Bulletin **18**. (in Cotton, 1996).
- Kroeber, A. L. (1920). *Review of Uses of Plant by the Indians of the Missouri River Region*. *American Anthropologist* **22**: 384-385. (in Cotton, 1996).
- Kupzow, A. J. (1980). *Theoretical Basis of Plant Domestication*. *Theoretical and Applied Genetics* **57**: 65-74.
- Langenheim, J. H. (2003). *Plant Resins: Chemistry, Evolution, Ecology and Ethnobotany*. Timber Press, Portland, Oregon (U.S.A.).
- Leaf, M. J. (1983). *The Green Revolution and Cultural Change in a Punjab Village (1965-1978)*. *Economic Development and Cultural Change* **31** (2): 227-270.
- Levetin, E., McMahon, K. (2005). *Plants and Society (4th edition)*. McGraw-Hill Science, New York (U.S.A.).
- Lipp, F. J. (1976). *A Heritage Destroyed. The Lost Gardens of Ancient Mexico*. *Garden Journal* **26**: 184-188.

- Lipp, F. J. (1995). *Ethnobotanical Method and Fact: A Case Study*. In Richard Evans Schultes & Siri von Reis (ed.). *Ethnobotany Evolution of a Discipline* [52-59]. Dioscorides Press, Portland, Oregon (U.S.A.).
- Mann, J. (1994). *Murder, Magic and Medicine*. Oxford University Press, Oxford (United Kingdom).
- Martin, G. (1995). *Ethnobotany - A Methods Manual*. Chapman & Hall, London (United Kingdom).
- Martin, G. (2001). *Etnobotánica*. Nordan Comunidad, Montevideo (Uruguay).
- Martínez, R. S. (1968). *Los Jarales de la Cordillera Central*. *Collectanea Botánica* **7** (2): 1033-1082.
- Martínez, R. S. (1979). *Brezales y Jarales de Europa Occidental. Revisión Fitosociológica de las Clases Calluno-Ulicetea y Cisto-Lavanduletea*. *Lazaroa* **1**: 5-127.
- Martínez-Lirola M. J., González-Tejero M. R.; Molero-Mesa J. (1996). *Ethnobotanical Resources in the Province of Almeria, Spain: Campos de Níjar*. *Economic Botany* **50**: 40-56.
- Maxted, N.; Given, D. (2005). *Conservation of Crop Genetic Resources*. In Ghilleen Prance & Mark Nesbitt (ed.). *The Cultural History of Plants* [413-429]. Routledge, London (United Kingdom).
- McCracken, D. P. (1997). *Gardens of Empire: Botanical Institutions of the Victorian British Empire*. Leicester University Press, London (United Kingdom).
- McKibben, B. (1989). *The End of Nature*. Doubleday, New York (U.S.A.).
- Mestre, J. F. (1991). *Olhares sobre a Cidade de Beja*. Câmara Municipal de Beja, Beja.

- Miguel, E. S. (2003). *Ruta* (*Ruta* L., Rutaceae) in *Traditional Spain: Frequency and Distribution of its Medicinal and Symbolic Applications*. *Economic Botany* **57**: 231-244.
- Millennium Seed Bank (s/d). *Millennium Seed Bank International Program*. Royal Botanic Gardens, Kew (United Kingdom).
- Milot, J. (1968). *L'Ethnobotanique*. In J. Poirier (ed.). *Ethnologie Générale*. Encyclopédie de la Pléiade 24 [1740-1766]. Editions Gallimard, Paris (France).
- Mooney, J. (1889). *Cherokee Plant Lore*. *American Anthropologist* **2** (3): 223-224. (in Cotton, 1996).
- Mooney, J. (1891). *The Sacred Formulas of Cherokee*. Bureau of American Ethnology, Seventh Annual Report (1885-1886): 301-397. Washington DC. (U.S.A.). (in Cotton, 1996).
- Mooney, R. P. (1979). *Seeds of the Earth: A Public or Private Resource?*. Inter Pares, Ottawa (Canada).
- Moore, J. A. (1981). *The Effects of Information Networks on Hunter-Gathered Societies*. In B. Winterhalder & E.A. Smith (ed.). *Hunter-Gatherer Foraging Strategies* [194-217]. University of Chicago Press, Chicago (U.S.A.).
- Morris, B. (1984). *The Pragmatics of Folk Classification*. *Journal of Ethnobiology* **4**: 45-60.
- Myers, (1983). *A Wealth of Wild Species*. Westview Press, Boulder (U.S.A.).
- Nabhan, G. P. (1982). *The Desert Smells Like Rain*. North Point Press, San Francisco (U.S.A.).
- Nabhan, G. P. (1985). *Gathering the Desert*. University of Arizona Press. Tucson (U.S.A.).

- Oldfield, M. L.; Alcorn, J. B. (1987). *Conservation of Traditional Agroecosystems*. *Bioscience* **37**: 199-208.
- Oliveira, A. R. (2000). *Estudos de Características da Carcaça e da Gordura do Porco Alentejano (Sus ibericus)*. Tesis Doctoral, Facultad de Veterinaria, Universidad de Extremadura, Cáceres (España).
- Oliveira, J. T. (1992). *Carta Geológica de Portugal. Escala 1/200 000. Notícia Explicativa da Folha 8*. Serviços Geológicos de Portugal, Lisboa.
- Orlove, B. S. (1980). *Ecological Anthropology*. *Annual Review Anthropology* **1980**: 235-273.
- Pearsall, D. (1983). *Evaluating the Stability of Subsistence Strategies by Use of Paleoethnobotany Data*. *Journal of Ethnobiology* **3**: 121-137.
- Pelto, P. J.; Pelto, G. H. (1983). *Anthropological Research. The Structure of Inquiry*. Cambridge University Press, Cambridge (United Kingdom).
- Peres, C.; Baider C.; Zuidema, P.; Wadt, L.; Kainer, K.; Gomes-Silva, D.; Salomão, R.; Simões, L.; Franciosi, E.; Valverde, F.; Gribel, R.; Shepard, G.; Kanashiro, M.; Coventry, P.; Yu, D.; Watkinson, A.; Freckleton, R. (2003). *Demographic Threats to the Sustainability of Brazil Nut Exploitation*. *Science* **302**: 2112-2114.
- Phillips, O. (1996). *Some Quantitative Methods for Analyzing Ethnobotanical Knowledge*. In M. N. Alexiades (ed.) *Selected Guidelines for Ethnobotanical Research: A Field Manual* [171-197]. New York Botanical Gardens Press, New York (U.S.A.).
- Phillips, O.; Gentry, A. H. (1993). *The Useful Woody Plants of Tambopata, Peru. Statistical Hypothesis Tests With Quantitative Technique*. *Economic Botany* **47**: 15-32.
- Picão, J. S. (1947). *Através dos Campos - Usos e Costumes Agrícola-Alentejanos*. Neogravura Limitada, Lisboa.
- Ponsonby, L. (1998). *Sir William's Legacy*. *Kew Magazine* **22**: 16-19.

- Portères, R. (1970). *Ethnobotanique Générale*. Laboratoire d'Ethnobotanique et Ethnozoologie, Musée Nationale de Histoire Naturelle, Paris (*In Camejo-Rodrigues et al.*, 2003).
- Portugal, J.; Vasconcellos, T.; Moreira, I. (2000). *Flora Infestante da Cultura do Tomate*. Escola Superior Agrária de Beja, Beja.
- Posey, D. A. (1983). *Indigenous Ecological Knowledge and Development of the Amazon*. In E. F. Moran (ed.). *The Dilemma of Amazonian Development* [225-251]. Westview Press, Boulder, Colorado (U.S.A.).
- Posey, D. A. (1984). *A Preliminary Report on Diversified Management of Tropical Forests by the Kayapó Indians of Brazilian Amazon*. In G. T. Prance & J.A. Kallunki (ed.) *Ethnobotany in the Neotropics*. Advances in Economic Botany Series **1** [112-126]. New York Botanical Gardens Press, New York (U.S.A.).
- Posey, D. A.; Bálée, W. (1989). *The Culture of Amazonian Forests*. In Bálée (ed.). *Resource Management in Amazonia: Indigenous and Folk Strategies*. Advances in Economic Botany Series **7** [1-21]. New York Botanical Gardens, New York (U.S.A.).
- Powers, S. (1873-1875). *Aboriginal Botany*. Proceedings of the California Academy of Sciences **5**: 373-379. (*in* Cotton, 1996).
- Prance, G. T. (1991). *What is Ethnobotany Today?*. Journal of Ethnopharmacology **32**: 209-216.
- Prance, G. T. (1995). *Ethnobotany Today and in the Future*. In Richard Evans Schultes & Siri von Reis (ed.). *Ethnobotany Evolution of a Discipline* [60-68]. Dioscorides Press, Portland, Oregon (U.S.A.).
- Prance, G. T. (2002). *A Paradise for Economic Botanists: The Eden Project*. Economic Botany **56**: 226-230.

- Prendergast, H.; Jaeschke, H.; Rumball, N. (2001). *A Lacquer Legacy at Kew*. Royal Botanic Gardens, Kew (United Kingdom).
- Reichel-Dolmatoff, G. (1971). *Amazonian Cosmos*. Chicago University Press. Chicago, (U.S.A.).
- Ribeiro, J. A.; Monteiro, A. M.; Silva, M. L. (2000). *Etnobotânica - Plantas Bravias, Comestíveis, Condimentares e Medicinais*. João Azevedo Editor, Mirandela.
- Ribeiro, J.; Costa, E.; Santos, S.; Cecília, A. (2004). *Glossário de Etnobotânica Portuguesa*. I Jornadas de Etnobotânica. Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Vila Real.
- Ribeiro, O. (1988). *A Formação de Portugal*. Instituto de Cultura e Língua Portuguesa (I.C.A.L.P.), Lisboa.
- Richards, P. (1985). *Indigenous Agricultural Revolution: Ecology and Food Production in West Africa*. Westview Press, Philadelphia (U.S.A.).
- Rindos, D. (1984). *The Origins of Agriculture: An Evolutionary Approach*. Academic Press, New York (U.S.A.).
- Robbins, W. W.; Harrington, J. P.; Freire-Marreco, B., (1916). *The Ethnobotany of the Tewa Indians*. Bureau of Ethnology. Bulletin 55: 1-124. Washington DC. (U.S.A.). (in Cotton, 1996).
- Rose, H.; Rose, S. (1980). *The Myth of Neutrality of Science*. In Rita Arditti, Pat Brennan & Steve Cavrak (ed.). *Science and Liberation* [17-32]. South End Press, Boston (U.S.A.).
- Sampaio, G. (1990). *Flora Portuguesa, 4ª Edição (Fac-simile)*. Instituto Nacional de Investigação Científica, Lisboa.

- Schmidt, J. G. (1995). *A Unique Visual Method of Sharing Ethnobotany with General Audiences*. In Richard Evans Schultes & Siri von Reis (ed.). *Ethnobotany Evolution of a Discipline* [187-194]. Dioscorides Press, Portland, Oregon (U.S.A.).
- Schultes, R. (1940). *La Etnobotánica: su Alcance y sus Objectivos*. *Cadalsa* **3**: 7-12 (in Schultes, 1988).
- Schultes, R. (1988). *Where the Gods Reign*. Synergetic Press, Oracle, Arizona (U.S.A.).
- Schultes, R.; von Reis, S. (1995). *Preface*. In Richard Evans Schultes & Siri von Reis (ed.). *Ethnobotany Evolution of a Discipline* [11-14]. Dioscorides Press, Portland, Oregon (U.S.A.).
- Seborro, M. (2001). *Instrumentos de Pesquisa para a História dos Organismos Responsáveis pela Política Cerealífera em Portugal no Século XX*. Secretaria-Geral do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, Lisboa.
- Sensarma, P.; Ghosh, A. (1995). *Ethnobotany and Phytoanthropology*. In Richard Evans Schultes & Siri von Reis (ed.). *Ethnobotany Evolution of a Discipline* [69-74]. Dioscorides Press, Portland, Oregon (U.S.A.).
- Servaes, C.; Prendergast, H. (2002). *Out of the Museum Darkness: A Mid XIX Century Bark Drawing from Victoria, Australia*. *Economic Botany* **56**: 7-9.
- Shery, R. W. (1972). *Plants for Man*. Prentice-Hall. Englewood Cliffs, New Jersey (U.S.A.).
- Simmonds, N. W.; Smartt, J. (1995). *Evolution of Crop Plants*. Longman, London (United Kingdom).
- Simpson, B.; Ogorzaly, M. (2000). *Economic Botany: Plants in Our World*. McGraw-Hill Science, New York (U.S.A.).
- Smith, C. E. (1968). *The New World Centers of Origin of Cultivated Plants and the Archaeological Evidence*. *Economic Botany* **22**: 253-266.

- Smith, C. E. (1969). *From Vavilov to the Present - A Review*. *Economic Botany* **23**: 2-19.
- Smith, R. Y. (2003). *Connecting Museum Collections and Archival Documents: Willow Fishing Nets from the Northwest Territories of Canada*. *Economic Botany* **57**: 3-6.
- Spradley, J. P. (1979). *The Ethnographic Interview*. Wadsworth Group / Thomson Learning, Belmonte, California (U.S.A.).
- Stevenson, M. C. (1915). *Ethnobotany of the Zuni Indians*. Bureau of Ethnology - XXX Annual Report (1908-1909): 35-102. Washington DC. (U.S.A.). (in Cotton, 1996).
- Tardío, J.; Pascual, H.; Morales, R. (2005). *Wild Food Plants Traditionally Used in The Province of Madrid*. *Economic Botany* **59**: 122-136.
- Teit, J. A. (1930). *The Ethnobotany of the Thompson Indians of the British Columbia*. Bureau of American Ethnology. XLV Annual Report (1927-1928): 441-552. Washington DC. (U.S.A.). (in Cotton, 1996).
- Toledo, V. M. (1980). *La Ecología del Modo Campesino de Producción, Antropología y Marxismo* **3**: 35-55.
- Toledo, V. M.; Carabias, J.; Mapes, C.; Toledo, C. (1985). *Ecología y Autosuficiencia Alimentaria: Una Estrategia Baseada en la Diversidad Biológica, Ecológica y Cultural de México*. Siglo XXI, Ciudad del México (México).
- Toledo, V. M. (1995). *New Paradigmas for a New Ethnobotany: Reflections on the Case of Mexico*. In Richard Evans Schultes & Siri von Reis. (ed.). *Ethnobotany Evolution of a Discipline* [75-88]. Dioscorides Press, Portland, Oregon (U.S.A.).
- Tutin, T. G.; Heywood, V. H.; Burges, N. A.; Valentine, D. H.; Walters, S. M.; Webb, D. A. (ed.) (1964-1980). *Flora Europaea*. Cambridge University Press, Cambridge (United Kingdom).

- Valdés, B.; Talavera, S.; Fernández-Galiano, E. (1987). *Flora Vascular de Andalucía Occidental*. Ketres Editora S. A., Barcelona (España).
- Vallès, J.; Bonet, M. A.; Agelet, A. (2004). *Ethnobotany of Sambucus nigra L. in Catalonia (Iberian Peninsula): The Integral Exploitation of a Natural Resource in Mountain Regions*. *Economic Botany* **58**: 456-469.
- Vasconcellos, J. C. (1969). *Noções Sobre a Morfologia Externa das Plantas Superiores*. Ministério da Economia, Direcção-Geral dos Serviços Agrícolas, Lisboa.
- Vasconcellos, T.; Portugal, J. M.; Moreira, I. (2000). *Flora Infestante das Culturas de Sequeiro do Alentejo*. Escola Superior Agrária de Beja, Beja.
- Vavilov, N. I. (1951). *The Origin, Variation, Immunity and Breeding of Cultivated Plants*. *Chronica Botanica* **13**: 1-366.
- Vestal, P. A.; Schultes, R. E. (1939). *The Economic Botany of the Kiowa Indians as it Relates to the History of the Tribe*. Botanical Museum of Harvard University. Harvard University Press, Cambridge, Massachusetts (U.S.A.) (in Cotton, 1996).
- Werner, O.; Schoepfle, G. M. (1987). *Systematic Fieldwork - Ethnographic Analysis and Data Management. Foundations of Ethnography and Interviewing*. Sage, Newbury Park, California (U.S.A.).
- Whyte, W. F. (1982). *Interviewing in Field Research*. In R. G. Burgess (ed.). *Field Research: A Sourcebook and Field Manual* [111-122]. George Allen & Unwin, London (United Kingdom).
- Wickens, G. E. (1990). *What is Economic Botany?*. *Economic Botany* **44**: 12-28.
- Wickens, G. E. (2001). *Economic Botany - Principles and Practices*. Kluwer Academic Press. Dordrecht (Nederland).

- Wiersema, J. H.; León, B. (1999). *World Economic Plants – A Standard Reference*. CRC Press, Boca Raton, Florida (U.S.A.).
- Wilkes, G. (1995). *The Ethnobotany of Artificial Selection in Seed Plant Domestication*. In Richard Evans Schultes & Siri von Reis (ed.). *Ethnobotany Evolution of a Discipline* [203-210]. Dioscorides Press, Portland, Oregon (U.S.A.).
- Xolocotzi, E. H. (1971). *Exploración Etnobotánica y Su Metodología*. Colegio de Postgraduados / Escuela Nacional de Agricultura, Chapingo (México).
- Xolocotzi, E. H. (1985). *Xolocotzia*. Revista de Geografía Agrícola. Universidad Autónoma de Chapingo (México).

Anexo I
Declaração de Belém

DECLARATION OF BELEM (1988)

SINCE—tropical forests and other fragile ecosystems are disappearing, many species, both plant and animal, are threatened with extinction, indigenous cultures around the world are being disrupted and destroyed and **GIVEN**—that economic, agricultural, and health conditions of people are dependent on these resources, that native peoples have been stewards of 99% of the world's genetic resources, and that there is an inextricable link between cultural and biological diversity; we, members of the International Society of Ethnobiology, strongly support the following actions:

1. Henceforth, a substantial proportion of development aid be devoted to efforts aimed at ethnobiological inventory, conservation, and management programs;
2. Mechanisms be established by which indigenous specialists are recognized as proper authorities and are consulted in all programs affecting them, their resources, and their environments;
3. All other inalienable human rights be recognized and guaranteed, including cultural and linguistic identity;
4. Procedures be developed to compensate native peoples for the utilization of their knowledge and their biological resources;
5. Educational programs be implemented to alert the global community to the value of ethnobiological knowledge for human well being;
6. All medical programs include the recognition of and respect for traditional healers and the incorporation of traditional health practices that enhance the health status of these populations;
7. Ethnobiologists make available the results of their research to the native peoples with whom they have worked, especially including dissemination in the native language;
8. Exchange of information be promoted among indigenous and peasant peoples regarding conservation, management, and sustained utilization of resources.

Anexo II

Figuras



Figura I. Seara de Trigo e Olival (arredores de Trigaches).



Figura II. Sobro e Azinho (arredores de Mombeja).



Figura III. A Maia (Trigaches).



Figura IV. O cortejo da Maia (Trigaches).



Figura V. A Maia (Trigaches).



Figura VI. O Cortejo da Maia II (Trigaches).



Figura VII. A Cruz de Maio (Trigaches).



Figura VIII. Mastro de São João (Santa Vitória).



Figura IX. Mastro de São João (Penedo Gordo).



Figura X. Cabaças (Baleizão).



Figura XI. Informantes (Baleizão).



Figura XII. Informante Barbara Pica (Baleizão).



Figura XIII. Cajado do Pastor (Baleizão).



Figura XIV. O Ramo da Espiga (Quinta-feira da Ascensão).



Figura XV. Oficina de Artesão I (Mombeja).



Figura XVI. Oficina de Artesão II (Mombeja).



Figura XVII. Oficina de Artesão III (Mombeja).



Figura XVIII. Tarro (*esq.*) e Cucharro (Mombeja).



Figura XIX. Dedeiras (Mombeja).



Figura XX. Cesto de salgueiro (Santa Maria).



Figura XXI. Cardo leiteiro (Mombeja).



Figura XXII. Rouparia (Mombeja).



Figura XXIII. A flor da esteva (*Cistus ladanifer*).



Figura XXIV. Laranjeiras-amargas na via pública (*Citrus aurantium*).

Anexo III
Nível 1 - Usos Específicos

Tabela III-1. - Distribuição dos usos específicos de cada espécie pelas classes do nível 1. Os algarismos que se encontram entre parêntesis referem-se a usos históricos (memória viva) dos recursos vegetais que, actualmente, já não se praticam (*Continuação*).

	1 Alimento humano	2 Aditivo Alimentar	3 Alimento Animal	4 Planta Melífera	5. Alimento Inverteb.	6 Matérias-primas	7 Combustível	8 Usos Sociais	9 Veneno Vertebrad.	10 Veneno Não Vert.	11 Medicinal	12 Usos Ambient.
<i>Daphne</i>	-	-	-	-	-	1	-	1	1 (1)	-	-	-
<i>Datura</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3 (1)	-
<i>Daucus</i>	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	-
<i>Ecballium</i>	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1 (1)	1 (1)	-
<i>Echium</i>	1 (1)	-	-	1	-	1 (1)	-	-	-	-	2 (2)	-
<i>Eriobotrya</i>	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-
<i>Erodium</i>	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-
<i>Eucalyptus c.</i>	-	-	-	1	-	2	-	1	-	1	4	1
<i>Eucalyptus g.</i>	-	-	-	1	-	2	-	1	-	1	4	1
<i>Ficus</i>	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6 (2)	-
<i>Foeniculum</i>	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	4 (1)	-
<i>Fragaria</i>	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Fraxinus</i>	-	-	-	-	-	3 (1)	-	-	-	-	3	-
<i>Fumaria</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-
<i>Geranium</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	-
<i>Hedera</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4 (4)	1
<i>Helichrysum</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	1
<i>Hordeum</i>	2	-	-	-	-	1	-	-	-	-	6 (3)	-
<i>Hypericum p.</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	-
<i>Hypericum t.</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	-
<i>Hypochaeris</i>	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Ipomoea</i>	2	-	5 (1)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Juglans</i>	1	1	-	-	-	1	-	-	-	-	5 (3)	-
<i>Juncus con.</i>	-	-	-	-	-	4 (3)	-	1	-	-	-	-

Tabela III-1. - Distribuição dos usos específicos de cada espécie pelas classes do nível 1. Os algarismos que se encontram entre parêntesis referem-se a usos históricos (memória viva) dos recursos vegetais que, actualmente, já não se praticam (*Continuação*).

	1 Alimento humano	2 Aditivo Alimentar	3 Alimento Animal	4 Planta Melífera	5. Alimento Inverteb.	6 Matérias-primas	7 Combustível	8 Usos Sociais	9 Veneno Vertebrad.	10 Veneno Não Vert.	11 Medicinal	12 Usos Ambient.
<i>Juncus ef.</i>	-	-	-	-	-	4 (3)	-	1	-	-	-	-
<i>Lactuca</i>	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1 (1)	-
<i>Lagenaria</i>	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-
<i>Lathyrus sat.</i>	1 (1)	-	4 (4)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Laurus</i>	-	2	-	-	-	1	-	1	-	-	6	1
<i>Lavandula a.</i>	-	-	-	-	-	3	-	1	-	2	-	1
<i>Lavandula d.</i>	-	-	-	-	-	3	-	1	-	2	-	1
<i>Lavandula l.</i>	-	1	-	1	-	4 (1)	1	2	-	-	3	-
<i>Lavatera</i>	1 (1)	-	1	-	-	1 (1)	-	-	-	-	15 (5)	-
<i>Lilium</i>	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
<i>Linum</i>	-	-	-	-	-	2 (2)	-	-	-	-	2 (2)	-
<i>Luffa</i>	-	-	-	-	-	1 (1)	-	-	-	-	-	-
<i>Lupinus alb.</i>	1	-	4 (1)	-	-	-	-	-	-	-	1	2
<i>Lupinus lut.</i>	-	-	10 (2)	-	-	-	-	-	-	-	-	2
<i>Lycopersicon</i>	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Malus</i>	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
<i>Malva hisp.</i>	1 (1)	-	1	-	-	1 (1)	-	-	-	-	15 (5)	-
<i>Malva syl.</i>	1 (1)	-	1	-	-	1 (1)	-	-	-	-	15 (5)	-
<i>Melissa</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11	1
<i>Mentha cerv.</i>	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-
<i>Mentha pul.</i>	-	3	-	-	-	-	-	1	-	1	9	-
<i>Mentha suar.</i>	-	-	-	-	-	2 (1)	-	1	-	-	1	-
<i>Mentha × pi.</i>	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	3	-
<i>Morus alba</i>	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1

Tabela III-1. - Distribuição dos usos específicos de cada espécie pelas classes do nível 1. Os algarismos que se encontram entre parêntesis referem-se a usos históricos (memória viva) dos recursos vegetais que, actualmente, já não se praticam. (*Continuação*).

	1 Alimento humano	2 Aditivo Alimentar	3 Alimento Animal	4 Planta Melífera	5. Alimento Inverteb.	6 Matérias-primas	7 Combustível	8 Usos Sociais	9 Veneno Vertebrad.	10 Veneno Não Vert.	11 Medicinal	12 Usos Ambient.
<i>Polygon. are.</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
<i>Polygon. avi</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-
<i>Portulaca</i>	1	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Prunus arm.</i>	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Prunus avi.</i>	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-
<i>Prunus dom.</i>	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
<i>Prunus dul.</i>	2	-	-	-	-	1 (1)	-	-	-	-	1	-
<i>Prunus pers.</i>	1	-	-	-	-	1 (1)	-	-	-	-	1	-
<i>Punica</i>	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	4	-
<i>Pyrus</i>	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Quercus coc.</i>	-	-	-	-	-	-	1 (1)	-	-	-	-	-
<i>Quercus rot.</i>	2 (1)	-	1	-	-	6 (4)	2 (1)	-	-	-	1 (1)	-
<i>Quercus sub.</i>	-	-	1	-	-	5 (1)	2 (1)	-	-	-	-	-
<i>Rapbanus ra.</i>	1 (1)	-	2 (1)	-	-	-	-	1	-	-	-	-
<i>Rapbanus as.</i>	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Rosa</i>	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	2	2
<i>Rosmarinus</i>	-	1	-	1	-	2	1	3 (2)	-	1	15	2
<i>Rubus</i>	2	-	-	-	-	1 (1)	-	-	-	-	4 (4)	-
<i>Rumex acet.</i>	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Rumex buc.</i>	1	-	-	-	-	2 (2)	-	-	-	-	-	-
<i>Ruscus</i>	-	-	-	-	-	1 (1)	-	-	-	-	-	1
<i>Salix saly.</i>	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-
<i>Salix vim.</i>	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-
<i>Salvia</i>	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	12	1

Tabela III-1. - Distribuição dos usos específicos de cada espécie pelas classes do nível 1. Os algarismos que se encontram entre parêntesis referem-se a usos históricos (memória viva) dos recursos vegetais que, actualmente, já não se praticam. (*Continuação*).

	1 Alimento humano	2 Aditivo Alimentar	3 Alimento Animal	4 Planta Melífera	5. Alimento Inverteb.	6 Matérias- primas	7 Combustí- vel	8 Usos Sociais	9 Veneno Vertebrad.	10 Veneno Não Vert.	11 Medicinal	12 Usos Ambient.
<i>Sambucus</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11	-
<i>Scolymus</i>	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Secale</i>	1 (1)	-	-	-	-	3 (3)	-	-	-	-	-	-
<i>Solanum mel.</i>	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Solanum nig.</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-
<i>Solanum tub.</i>	4 (1)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-
<i>Sonchus</i>	1 (1)	-	2	-	-	-	-	-	-	-	1 (1)	-
<i>Spinacia</i>	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
<i>Thymus</i>	-	1	-	-	-	2	-	-	-	-	8	-
<i>Tilia</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	-
<i>Trifolium</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
<i>Triticum aest.</i>	2	-	7	-	-	5 (3)	-	1	-	-	-	-
<i>Triticum tur.</i>	2	-	7	-	-	5 (3)	-	1	-	-	1 (1)	-
<i>Typha</i>	-	-	-	-	-	3 (1)	-	-	-	-	-	-
<i>Ulex eur.</i>	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	1
<i>Ulex parv.</i>	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	1
<i>Umbilicus</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-
<i>Urtica dub.</i>	1 (1)	-	2	-	-	1	-	-	-	-	3	-
<i>Urtica ure.</i>	1 (1)	-	2	-	-	1	-	-	-	-	3	-
<i>Vicia</i>	2	-	6 (6)	-	-	-	1 (1)	-	-	-	2 (1)	-
<i>Vitis</i>	3	1	-	-	-	-	-	1	-	-	10	-
<i>Zantedeschia</i>	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	1
<i>Zea</i>	3	-	2	-	-	1 (1)	1	1 (1)	-	-	2	-

Anexo IV

Índice de Diversidade Etnobotânica

Índice de Diversidade Etnobotânica (Begossi, 1996)

Espécie	Usos	ρ	$\ln\rho$	$\rho.\ln\rho$
<i>Adiantum capillus-veneris</i>	2	0,001938	-6,24611	-0,0121
<i>Agave americana</i>	3	0,002907	-5,84064	-0,01698
<i>Allium cepa</i>	11	0,010659	-4,54136	-0,04841
<i>Allium sativum</i>	12	0,011628	-4,45435	-0,05179
<i>Aloysia citriodora</i>	9	0,008721	-4,74203	-0,04135
<i>Arbutus unedo</i>	11	0,010659	-4,54136	-0,04841
<i>Arundo donax</i>	15	0,014535	-4,2312	-0,0615
<i>Asparagus acutifolius</i>	2	0,001938	-6,24611	-0,0121
<i>Asphodelus ramosus</i>	2	0,001938	-6,24611	-0,0121
<i>Avena sativa</i>	17	0,016473	-4,10604	-0,06764
<i>Avena sterilis</i>	6	0,005814	-5,14749	-0,02993
<i>Beta vulgaris</i>	3	0,002907	-5,84064	-0,01698
<i>Borago officinalis</i>	2	0,001938	-6,24611	-0,0121
<i>Brassica napus</i>	2	0,001938	-6,24611	-0,0121
<i>Brassica oleracea</i>	10	0,00969	-4,63667	-0,04493
<i>Brassica rapa</i>	4	0,003876	-5,55296	-0,02152
<i>Calendula arvensis</i>	5	0,004845	-5,32982	-0,02582
<i>Calendula officinalis</i>	8	0,007752	-4,85981	-0,03767
<i>Capsella bursa-pastoris</i>	3	0,002907	-5,84064	-0,01698
<i>Capsicum annuum</i>	5	0,004845	-5,32982	-0,02582
<i>Capsicum frutescens</i>	2	0,001938	-6,24611	-0,0121
<i>Centaurium erythraea</i>	7	0,006783	-4,99334	-0,03387
<i>Ceratonia siliqua</i>	2	0,001938	-6,24611	-0,0121
<i>Chamaemelum nobile</i>	13	0,012597	-4,3743	-0,0551
<i>Chelidonium majus</i>	1	0,000969	-6,93925	-0,00672
<i>Chrysanthemum coronarium</i>	3	0,002907	-5,84064	-0,01698
<i>Cicer arietinum</i>	7	0,006783	-4,99334	-0,03387
<i>Cichorium intybus</i>	5	0,004845	-5,32982	-0,02582
<i>Cistus ladanifer</i>	11	0,010659	-4,54136	-0,04841
<i>Cistus populifolius</i>	1	0,000969	-6,93925	-0,00672
<i>Citrullus lanatus</i>	4	0,003876	-5,55296	-0,02152
<i>Citrus aurantium</i>	16	0,015504	-4,16667	-0,0646
<i>Citrus limon</i>	9	0,008721	-4,74203	-0,04135
<i>Citrus reticulata</i>	3	0,002907	-5,84064	-0,01698
<i>Citrus sinensis</i>	14	0,013566	-4,3002	-0,05834
<i>Convolvulus arvensis</i>	4	0,003876	-5,55296	-0,02152
<i>Coriandrum sativum</i>	3	0,002907	-5,84064	-0,01698
<i>Cucumis melo</i>	2	0,001938	-6,24611	-0,0121
<i>Cucumis sativus</i>	7	0,006783	-4,99334	-0,03387
<i>Cucurbita ficifolia</i>	2	0,001938	-6,24611	-0,0121
<i>Cucurbita maxima</i>	4	0,003876	-5,55296	-0,02152
<i>Cucurbita pepo</i>	4	0,003876	-5,55296	-0,02152
<i>Cuminum cyminum</i>	2	0,001938	-6,24611	-0,0121
<i>Cydonia oblonga</i>	9	0,008721	-4,74203	-0,04135
<i>Cymbopogon citratus</i>	10	0,00969	-4,63667	-0,04493
<i>Cynara cardunculus</i>	1	0,000969	-6,93925	-0,00672
<i>Cynara humilis</i>	1	0,000969	-6,93925	-0,00672
<i>Daphne gnidium</i>	3	0,002907	-5,84064	-0,01698
<i>Datura stramonium</i>	3	0,002907	-5,84064	-0,01698
<i>Daucus carota</i>	13	0,012597	-4,3743	-0,0551
<i>Ecballium elaterium</i>	3	0,002907	-5,84064	-0,01698
<i>Echium vulgare</i>	5	0,004845	-5,32982	-0,02582

Espécie	Usos	ρ	lnρ	ρ.lnρ
<i>Eriobotrya japonica</i>	3	0,002907	-5,84064	-0,01698
<i>Erodium cicutarium</i>	1	0,000969	-6,93925	-0,00672
<i>Eucalyptus camaldulensis</i>	10	0,00969	-4,63667	-0,04493
<i>Eucalyptus globulus</i>	10	0,00969	-4,63667	-0,04493
<i>Ficus carica</i>	7	0,006783	-4,99334	-0,03387
<i>Foeniculum vulgare</i>	8	0,007752	-4,85981	-0,03767
<i>Fragaria x ananassa</i>	2	0,001938	-6,24611	-0,0121
<i>Fraxinus angustifolia</i>	6	0,005814	-5,14749	-0,02993
<i>Fumaria officinalis</i>	3	0,002907	-5,84064	-0,01698
<i>Geranium purpureum</i>	9	0,008721	-4,74203	-0,04135
<i>Hedera helix</i>	5	0,004845	-5,32982	-0,02582
<i>Helichrysum stoechas</i>	9	0,008721	-4,74203	-0,04135
<i>Hordeum vulgare</i>	9	0,008721	-4,74203	-0,04135
<i>Hypericum perforatum</i>	5	0,004845	-5,32982	-0,02582
<i>Hypericum tomentosum</i>	9	0,008721	-4,74203	-0,04135
<i>Hypochaeris radicata</i>	2	0,001938	-6,24611	-0,0121
<i>Ipomoea batatas</i>	7	0,006783	-4,99334	-0,03387
<i>Juglans regia</i>	8	0,007752	-4,85981	-0,03767
<i>Juncus conglomeratus</i>	5	0,004845	-5,32982	-0,02582
<i>Juncus effusus</i>	5	0,004845	-5,32982	-0,02582
<i>Lactuca sativa</i>	3	0,002907	-5,84064	-0,01698
<i>Lagenaria siceraria</i>	2	0,001938	-6,24611	-0,0121
<i>Lathyrus sativus</i>	5	0,004845	-5,32982	-0,02582
<i>Laurus nobilis</i>	11	0,010659	-4,54136	-0,04841
<i>Lavandula angustifolia</i>	7	0,006783	-4,99334	-0,03387
<i>Lavandula dentata</i>	7	0,006783	-4,99334	-0,03387
<i>Lavandula luisieri</i>	12	0,011628	-4,45435	-0,05179
<i>Lavatera cretica</i>	18	0,017442	-4,04888	-0,07062
<i>Lilium candidum</i>	2	0,001938	-6,24611	-0,0121
<i>Linum usitatissimum</i>	4	0,003876	-5,55296	-0,02152
<i>Luffa aegyptiaca</i>	1	0,000969	-6,93925	-0,00672
<i>Lupinus albus</i>	8	0,007752	-4,85981	-0,03767
<i>Lupinus luteus</i>	12	0,011628	-4,45435	-0,05179
<i>Lycopersicon esculentum</i>	3	0,002907	-5,84064	-0,01698
<i>Malus domestica</i>	3	0,002907	-5,84064	-0,01698
<i>Malva hispanica</i>	18	0,017442	-4,04888	-0,07062
<i>Malva sylvestris</i>	18	0,017442	-4,04888	-0,07062
<i>Melissa officinalis</i>	12	0,011628	-4,45435	-0,05179
<i>Mentha cervina</i>	5	0,004845	-5,32982	-0,02582
<i>Mentha pulegium</i>	14	0,013566	-4,3002	-0,05834
<i>Mentha suaveolens</i>	4	0,003876	-5,55296	-0,02152
<i>Mentha x piperita</i>	5	0,004845	-5,32982	-0,02582
<i>Morus alba</i>	3	0,002907	-5,84064	-0,01698
<i>Morus nigra</i>	2	0,001938	-6,24611	-0,0121
<i>Myrtus communis</i>	7	0,006783	-4,99334	-0,03387
<i>Nasturtium officinale</i>	9	0,008721	-4,74203	-0,04135
<i>Nerium oleander</i>	7	0,006783	-4,99334	-0,03387
<i>Ocimum minimum</i>	3	0,002907	-5,84064	-0,01698
<i>Olea europaea</i>	26	0,025194	-3,68116	-0,09274
<i>Olea europaea var. sylvestris</i>	20	0,01938	-3,94352	-0,07642
<i>Opuntia ficus-indica</i>	5	0,004845	-5,32982	-0,02582
<i>Origanum virens</i>	10	0,00969	-4,63667	-0,04493
<i>Oryza sativa</i>	2	0,001938	-6,24611	-0,0121
<i>Oxalis pes-caprae</i>	2	0,001938	-6,24611	-0,0121

Espécie	Usos	p	lnp	p.lnp
<i>Papaver rhoeas</i>	7	0,006783	-4,99334	-0,03387
<i>Parietaria punctata</i>	5	0,004845	-5,32982	-0,02582
<i>Paronychia argentea</i>	9	0,008721	-4,74203	-0,04135
<i>Petroselinum crispum</i>	4	0,003876	-5,55296	-0,02152
<i>Phaseolus vulgaris</i>	4	0,003876	-5,55296	-0,02152
<i>Phillyrea angustifolia</i>	2	0,001938	-6,24611	-0,0121
<i>Phlomis purpurea</i>	5	0,004845	-5,32982	-0,02582
<i>Phoenix canariensis</i>	3	0,002907	-5,84064	-0,01698
<i>Pimpinella anisum</i>	6	0,005814	-5,14749	-0,02993
<i>Pinus pinaster</i>	9	0,008721	-4,74203	-0,04135
<i>Pinus pinea</i>	10	0,00969	-4,63667	-0,04493
<i>Pisum sativum</i>	4	0,003876	-5,55296	-0,02152
<i>Plantago coronopus</i>	3	0,002907	-5,84064	-0,01698
<i>Polygonum arenastrum</i>	1	0,000969	-6,93925	-0,00672
<i>Polygonum aviculare</i>	2	0,001938	-6,24611	-0,0121
<i>Portulaca oleracea</i>	3	0,002907	-5,84064	-0,01698
<i>Prunus armeniaca</i>	2	0,001938	-6,24611	-0,0121
<i>Prunus avium</i>	3	0,002907	-5,84064	-0,01698
<i>Prunus domestica</i>	3	0,002907	-5,84064	-0,01698
<i>Prunus dulcis</i>	4	0,003876	-5,55296	-0,02152
<i>Prunus persica</i>	3	0,002907	-5,84064	-0,01698
<i>Punica granatum</i>	6	0,005814	-5,14749	-0,02993
<i>Pyrus communis</i>	2	0,001938	-6,24611	-0,0121
<i>Quercus coccifera</i>	1	0,000969	-6,93925	-0,00672
<i>Quercus rotundifolia</i>	12	0,011628	-4,45435	-0,05179
<i>Quercus suber</i>	8	0,007752	-4,85981	-0,03767
<i>Raphanus raphanistrum</i>	4	0,003876	-5,55296	-0,02152
<i>Raphanus sativus</i>	1	0,000969	-6,93925	-0,00672
<i>Rosa</i>	5	0,004845	-5,32982	-0,02582
<i>Rosmarinus officinalis</i>	26	0,025194	-3,68116	-0,09274
<i>Rubus ulmifolius</i>	7	0,006783	-4,99334	-0,03387
<i>Rumex acetosa</i>	1	0,000969	-6,93925	-0,00672
<i>Rumex bucephalophorus</i>	3	0,002907	-5,84064	-0,01698
<i>Ruscus aculeatus</i>	2	0,001938	-6,24611	-0,0121
<i>Salix salvifolia</i>	1	0,000969	-6,93925	-0,00672
<i>Salix viminalis</i>	1	0,000969	-6,93925	-0,00672
<i>Salvia officinalis</i>	15	0,014535	-4,2312	-0,0615
<i>Sambucus nigra</i>	11	0,010659	-4,54136	-0,04841
<i>Scolymus hispanicus</i>	1	0,000969	-6,93925	-0,00672
<i>Secale cereale</i>	4	0,003876	-5,55296	-0,02152
<i>Solanum melongena</i>	3	0,002907	-5,84064	-0,01698
<i>Solanum nigrum</i>	2	0,001938	-6,24611	-0,0121
<i>Solanum tuberosum</i>	6	0,005814	-5,14749	-0,02993
<i>Sonchus oleraceus</i>	4	0,003876	-5,55296	-0,02152
<i>Spinacia oleracea</i>	2	0,001938	-6,24611	-0,0121
<i>Thymus mastichina</i>	11	0,010659	-4,54136	-0,04841
<i>Tilia cordata</i>	6	0,005814	-5,14749	-0,02993
<i>Trifolium angustifolium</i>	1	0,000969	-6,93925	-0,00672
<i>Triticum aestivum</i>	15	0,014535	-4,2312	-0,0615
<i>Triticum turgidum</i>	16	0,015504	-4,16667	-0,0646
<i>Typha domingensis</i>	3	0,002907	-5,84064	-0,01698
<i>Ulex europaeus</i>	3	0,002907	-5,84064	-0,01698
<i>Ulex parviflorus</i>	3	0,002907	-5,84064	-0,01698
<i>Umbilicus rupestris</i>	2	0,001938	-6,24611	-0,0121

Espécie	Usos	ρ	$\ln\rho$	$\rho.\ln\rho$
<i>Urtica dubia</i>	7	0,006783	-4,99334	-0,03387
<i>Urtica urens</i>	7	0,006783	-4,99334	-0,03387
<i>Vicia faba</i>	11	0,010659	-4,54136	-0,04841
<i>Vitis vinifera</i>	15	0,014535	-4,2312	-0,0615
<i>Zantedeschia aethiopica</i>	3	0,002907	-5,84064	-0,01698
<i>Zea mays</i>	10	0,00969	-4,63667	-0,04493
$-\Sigma (\rho.\ln\rho)$	1032	-----	-----	4,84271