



Universidade dos Açores

Campus de Angra do Heroísmo



**MESTRADO EM GESTÃO E CONSERVAÇÃO DA NATUREZA E DA
BIODIVERSIDADE**



TESE DE DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

TEMA - ETNOBOTÂNICA DE RIO DE ONOR: UMA ALDEIA TRANSMONTANA

MESTRANDO: PAULO JORGE FABIÃO FERREIRA

ORIENTADORA: PROF. DOUTORA ANA MARIA PINTO CARVALHO

ANGRA DO HEROÍSMO, SETEMBRO DE 2010

“Há lugares que encantam. Há lugares que despertam emoções especiais. Há locais que surpreendem pelo seu modo de receber e de ser e de se organizar. Há comunidades que representam a relação singular entre o ambiente e o homem. Há locais onde respirar significa ser-se individual, num esforço colectivo. RIO DE ONOR será, sempre, um desses Exemplos que perdurará na história de um país”.

Fernando Costa in “Rio de Onor, Viagem de Memória”.

ÍNDICE

Índice.....	3
Agradecimentos.....	5
Parte I	
Capítulo I – Introdução.....	7
1.1 - Apresentação do Tema de Estudo.....	7
1.2 - Enquadramento Teórico.....	8
1.3 - Justificação do Tema.....	9
1.4 - Objectivos.....	11
1.5 - Hipóteses e Questões de Investigação.....	11
1.6 - Estrutura do Trabalho.....	12
Parte II	
Capítulo II – Caracterização da Área de Estudo.....	13
2.1 - Breve Caracterização do Parque Natural de Montesinho.....	13
2.1.1. – Enquadramento Jurídico.....	13
2.1.2. – Localização.....	14
2.1.3. – Património Histórico-Cultural.....	14
2.1.4. – Vegetação e Flora.....	15
2.1.5. – Fauna.....	15
2.1.6. – Geologia.....	15
2.1.7. – Climatologia.....	16
2.1.8. – Orografia.....	19
2.1.9. – Hidrografia.....	20
2.1.10. – Solos.....	20
2.1.11. – Economia Tradicional.....	21
2.1.12. – Recursos Florestais.....	23
2.2 – Caracterização da Aldeia de Rio de Onor.....	24
2.2.1. – Localização da Área de Estudo.....	24
2.2.2. – A Aldeia de Rio de Onor.....	24
2.2.3. – Caracterização Agro - Ecológica da Zona.....	25
2.2.4. – Breve Perspectiva Histórico-Geográfica de Rio de Onor.....	25
2.2.5. – Geologia e Geomorfologia.....	28
2.2.6. – Solos.....	30
2.2.7. – Climatologia.....	31
2.2.8. – Descrição da População e Povoamento.....	32
2.2.9. – Ocupação e Utilização Humana do Território.....	35
Parte III	
Capítulo III – Metodologia.....	39
3.1 – A Entrevista.....	41
3.2 – Os Informantes.....	43
3.3 – A Recolha de Métodos Complementares de Informação.....	44
3.4 – O tratamento dos Dados Recolhidos.....	46

Capítulo IV – Etnobotânica de Rio de Onor: Resultados e Discussão.....	49
4.1 – Catálogo de Espécies e Usos de Rio de Onor.....	49
4.1.1. – Catálogo Etnobotânico.....	51
4.2 – Análise e Discussão do Catálogo.....	105
4.3 – Frequência de Citação de Espécies.....	107
4.4 – Repartição e Aproveitamento do Conhecimento Etnobotânico por Gêneros.....	120
Parte IV	
Capítulo V – Conservação do Conhecimento Etnobotânico.....	125
5.1 – Aplicações dos Conhecimentos sobre a Etnoflora como Complemento das Actividades Agrícolas/Económicas e Valorização dos Recursos Naturais.....	125
5.2 – Atractivos e Incentivos para os mais Jovens.....	142
Considerações Finais.....	145
Referências Bibliográficas.....	148
Lista de Espécies de Rio de Onor	156
Relação de Tabelas, Quadros e Figuras dos Anexos (Anexos I a VII).....	162
Índices	
Índices de Figuras.....	163
Índice de Tabelas.....	165
Anexos	

AGRADECIMENTOS

Uma tese de mestrado, além de exigir dedicação, disponibilidade e persistência, é o culminar de vários contributos sem os quais não seria possível alcançar a meta desejada. Assim sendo, quero expressar o meu profundo agradecimento a todos aqueles, que de algum modo, me permitiram concluir este objectivo, particularmente e em muito especial:

À Sr.^a Professora Doutora Ana Maria Carvalho, como orientadora científica, reconhecidamente agradeço ter aceitado orientar este trabalho, toda a disponibilidade, todo o apoio e benevolência demonstrados, desde o início até ao fim, indispensáveis para a sua concretização. Além do meu eterno agradecimento pela sua incomensurável paciência, compreensão no ensino e esclarecimento das minhas dúvidas. Por estes motivos, gostaria de lhe dedicar esta tese de mestrado.

Ao Sr. Professor Doutor Carlos Aguiar, pela preciosa ajuda que me prestou na confirmação e catalogação de algumas espécies vegetais, bem como pelos seus sábios ensinamentos sobre a flora, transmitidos ao longo da edição do mestrado de 2003/2004 e ainda, por diversas ocasiões, em que tive o prazer de privar com ele, como mestrando e, sobretudo amigo.

Ao Sr. Professor João Azevedo, pela disponibilidade e ajuda sempre concedidas em relação a determinados procedimentos técnicos e à resolução dos problemas no âmbito do mestrado que, entretanto, foram surgindo.

Aos docentes da edição de 2003/2004 do Mestrado de Gestão e Conservação da Natureza e da Biodiversidade, pela transmissão dos seus conhecimentos.

À Escola Superior Agrária de Bragança, pela disponibilidade de meios técnicos e materiais necessários à realização deste trabalho.

À Universidade dos Açores, pela possibilidade que me concedeu ao permitir a conclusão deste trabalho.

Aos serviços administrativos do Parque Natural de Montesinho, pelos meios disponibilizados

A todos os bibliotecários da Biblioteca Municipal de Bragança e da Biblioteca da Escola Superior Agrária de Bragança. Um especial agradecimento pela ajuda prestada:

Aos funcionários (as) e amigos (as) Alice de Fátima Martins, Maria do Céu Ferreira da Cunha, José Pedro Bornes dos Santos, Ana Maria Domingues Galvão e João Luís Correia Fernandes;

À funcionária e amiga Adelaide Sobredo.

Aos meus colegas de Mestrado, nomeadamente ao Manuel Veloso, Ana Roque, Anabela Possacos, José Luís, Armindo e Susana, pelas conversas, troca de ideias e sugestões, de forma a serem ultrapassadas algumas questões técnicas relacionadas com este trabalho.

Aos meus colegas de profissão, pelo apoio incondicional prestado e por acreditarem em mim.

A todos aqueles, que directa ou indirectamente, contribuíram de alguma forma para a prossecução desta tese.

Agradeço, ainda, de forma muito especial a todas as gentes da aldeia de Rio de Onor, pelo prazer de as ter conhecido, não como mero dado estatístico, mas sim como pessoas puras que são.

Dedico também esta tese com um agradecimento muito especial:

Ao meu Pai, que infelizmente, por força do destino, já não pode assistir à concretização desta dissertação;

À minha querida e insubstituível Mãe, aos meus irmãos e irmãs;

E, sobretudo, à minha querida Paula, esposa, amiga e confidente, pela sua forma de ser e de estar na vida, por acreditar em mim e me acompanhar num silêncio compreensivo, mas incentivador;

Às minhas “Lisas” (I e II) o quão tão impotente fui na hora das suas mortes, fiéis e inseparáveis companheiras que foram, pelas inúmeras vezes que juntos calcorreámos os montes e vales de Rio de Onor;

Àqueles de quem eu realmente gosto.

OBRIGADO A TODOS.

PARTE I

CAPÍTULO I – INTRODUÇÃO

1.1 - APRESENTAÇÃO DO TEMA DE ESTUDO

Desde tempos remotos que o uso das plantas com fins medicinais, aromáticas, condimentares, veterinárias, industriais, entre outros, é parte integrante e indissociável da cultura portuguesa. O uso diversificado de espécies da flora regional, pelas suas propriedades e características, cedo desempenhou um papel vital na sobrevivência das populações rurais.

Em Portugal, o conhecimento etnobotânico, fruto de sucessivos e acumulados saberes empíricos, foi sendo transmitido oralmente de geração em geração ao longo dos tempos. Contudo, o homem do campo foi perdendo gradualmente o contacto simples, naturalista e de “cumplicidade” que mantinha com a natureza. Outrora, era hábito e natural o cultivo, a colheita, a conservação, o comércio e a troca de plantas úteis. Hoje em dia, muitas dessas práticas caíram em desuso e por vezes estão quase extintas devido às alterações tecnológicas e sociais ocorridas no meio rural.

Santayana & Pellón (2003) referem que “o despovoamento rural e as trocas socioculturais têm provocado um salto geracional que impedem a transmissão oral destes conhecimentos, perdendo-se assim grande parte deste rico património. Urge compilar todas estas sabedorias e tradições, parte substancial da identidade e personalidade cultural de cada povo”. Por forma, a evitar que este património cultural de elevado valor científico e histórico não se perca definitivamente e irremediavelmente na memória do tempo, torna-se imperativo e urgente o seu estudo, descrição, inventariação e catalogação.

A etnobotânica é uma ciência interdisciplinar cuja metodologia específica facilita o estudo dos saberes tradicionais e “das relações entre os seres humanos e os vegetais” (Santayana & Pellón, 2003). Outros autores classificam-na como “uma disciplina interpretativa e associativa que investiga, utiliza e interpreta os efeitos de inter-relação entre sociedades humanas e vegetais, a fim de compreender e de explicar o nascimento e o progresso das civilizações, desde os seus começos totalmente dependentes do mundo vegetal até à utilização e transformação das plantas nas sociedades mais ou menos evoluídas” (Portères, 1961 *in* Morales, 2000).

Shultes & Reis (1995) propõem uma definição mais ampla e abrangente ao considerarem o termo de etnobotânica como (...) “*the study of human evaluation and manipulation of plant materials, substances, and phenomenon, including relevant concepts, in primitive or unlettered societies*”.

Tejero (1985 *in* Morales, 2000) define a etnobotânica como “a ciência que estuda o uso dado às plantas, silvestres ou cultivadas, por parte da cultura tradicional popular, desprovida portanto, do método e academismo científicos, dentro do elo coerente que constitui o homem, o seu habitat e a forma de vida condicionada por este”.

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

Segundo Alexiades (1996) a etnobotânica representa o estudo das sociedades humanas, passadas e presentes e todos os tipos de inter-relações ecológicas, evolucionárias e simbólicas.

Para Amorozo (1996 *in* DI Stasi, 1996) é o (...) “estudo do conhecimento e das conceitualizações desenvolvidas por qualquer sociedade a respeito do mundo vegetal, englobando tanto a maneira como o grupo social classifica as plantas, como os usos que dá a elas”.

A metodologia aplicada é uma síntese entre os métodos usados nas Ciências Sociais (Etnografia, Antropologia) e Naturais (Biologia, Botânica) pois o seu objecto de estudo foi-se ampliando à totalidade das relações homem - planta, incluindo também os aspectos etnográficos e simbólicos. Através da Etnobotânica, da sua metodologia e objecto de estudo é possível compreender melhor a complexidade de alguns dos fenómenos estudados nas sociedades, nas culturas e recuperar as suas histórias.

1.2 – ENQUADRAMENTO TEÓRICO

A presente dissertação baseia-se num estudo na área da etnobotânica. Apesar de não existir uma definição generalizada de etnobotânica, esta é tida como uma ciência multidisciplinar, baseada fundamentalmente no conhecimento que os habitantes ou povoadores de um território possuem sobre os vegetais (Tejero & Porcel, 1996).

A propósito dessa multidisciplinaridade, de acordo com Prance (1991) a participação de pesquisadores das áreas da botânica, antropologia, ecologia, química, engenharia florestal e agronomia possibilita maiores progressos nas pesquisas etnobotânicas, abordando de maneira múltipla a forma como o homem percebe, classifica e utiliza as plantas.

De acordo com Carvalho (2005) a etnobotânica como disciplina científica autónoma, está muito pouco desenvolvida em Portugal. Na bibliografia antiga sobre flora de alguns autores como Mariz (1889); Palhinha (1946); Vasconcellos (1949) e Feijão (1961), citados por Carvalho (2005) encontram-se algumas contribuições e referências indirectamente relacionadas com esta ciência. Ainda segundo esta autora “os estudos etnobotânicos portugueses são recentes, pouco divulgados e em geral, a maior parte centra-se grandemente nas plantas medicinais” como por exemplo, o projecto sobre as plantas aromáticas e medicinais (PAM) desenvolvido desde 1999 pelo Parque Natural do Douro Internacional. Na área do PNDI, até 2004, foram inventariadas 154 espécies de PAM, por serem as mais vulgares e/ou por serem as plantas mais utilizadas pela população local¹ (ICN/PNDI, 2004). Contrariamente, na vizinha Espanha, a sabedoria popular tem sido alvo de diversos estudos etnobotânicos. Apesar disso, Blanco & Morales (1994) consideram que a etnobotânica é uma ciência jovem em Espanha que está em grande auge na actualidade. Em Portugal, mesmo considerando algumas iniciativas recentes (Camejo-Rodrigues *et al.*, 2003; Novais *et al.*, 2004; Ribeiro *et al.*, 2004) praticamente não há levantamentos relativos a esses conhecimentos tradicionais, do uso diversificado das etnofloras regionais e locais, bem como às tarefas e práticas que lhe estão associadas, exceptuando os trabalhos de cariz verdadeiramente etnobotânico de (Carvalho 1993, 2002 & 2005), e dos estudos de flora e vegetação de Trás-os-Montes de Aguiar (2001), para a região do Nordeste Transmontano, com particular destaque na área do PNM e para a Flora da Região Demarcada do Douro, (Aguiar 2002, Com. Pessoal), este último publicado em 2005.

Os projectos de investigação relativos aos usos de plantas, ao inventário de variedades tradicionais e à recolha de germoplasma, nos últimos anos suscitaram um maior interesse por parte das universidades e

¹ Este projecto teve como objectivos inventariar a flora e vegetação potencialmente utilizável como aromática ou medicinal em estado espontâneo, caracterizar as utilizações locais destas plantas e os respectivos nomes vernáculos, implementar medidas de educação ambiental e definir medidas de gestão e promoção da utilização sustentada de PAM.

entidades relacionadas com a conservação da natureza. Com efeito, Portugal ainda não passou de uma fase de aproveitamento parcial e rudimentar da flora espontânea. Por ser uma área muito promissora pela elevada diversidade do filão vegetal, que prolifera em Trás-os-Montes, evidenciando-se o Nordeste Transmontano, é que a UTAD (Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro), em 2004, avançou com um projecto de recolha dos usos e costumes, ligados às plantas utilitárias nas zonas raianas do Nordeste português. Do levantamento biogeográfico existente referente a esta região (Trás-os-Montes e Alto Douro) foi possível inventariar 576 espécies vegetais potencialmente utilizáveis (Ribeiro *et al.*, 2004).

Existem várias abordagens à etnobotânica “transmontana” resultantes de algumas publicações, como por exemplo, Fontes & Sanches (1995), Fontes (2000), Ribeiro, Monteiro & Silva (2000), artigos de divulgação como o de Fernandes (1997) ou trabalhos de fim de curso (Botelho, 2001), entre outros. Porém, são estudos que abarcam regiões anexas ao PNM e uma vez mais, incidem principalmente em plantas silvestres e medicinais (Carvalho, 2005).

Da pesquisa bibliográfica efectuada, tanto em relação às várias zonas homogéneas nas quais se integra o PNM, como à zona de Onor (Sub-região Oriental do mesmo Parque) onde se enquadra a aldeia de Rio de Onor, não se encontra nenhuma referência de natureza exclusivamente etnobotânica. Quanto a outros projectos de investigação, existem várias e interessantes monografias que nos descrevem os principais cultivos e métodos de manejo da terra da época em questão, a pastorícia e o sistema agroflorestal: (Coutinho, 1877) e (Lourenço, 1932). Também o ordenamento da paisagem, a distribuição das espécies e a descrição dos sistemas de cultivo destas paragens, atendendo às condições edafoclimáticas, foram objecto de estudo da Geografia ao serem retratadas por Taborda (1932/1987) no seu “Estudo Geográfico do Alto Trás-os-Montes”. Em contrapartida, quanto a estudos de carácter etnográfico, antropológico e social sobre o território do PNM, estes são bastantes abundantes. Temas como a vida quotidiana tradicional, as tarefas agrícolas ou a gastronomia são profundamente abordados por Alves (1947/1983, 1934/1985 e 1938/1987), Dias (1953/1984) e Brito (1996), entre outros, em detrimento da descrição e inventariação do universo vegetal, quanto aos usos e diversas utilizações das plantas, e espécies preferidas pelas suas propriedades úteis.

1.3 – JUSTIFICAÇÃO DO TEMA

Segundo Bermejo (1996) a etnobotânica é um interessante instrumento para o desenvolvimento endógeno das culturas e comunidades locais, para a conservação da diversidade biológica em todas as suas componentes, tangíveis e intangíveis, a nível de habitats e ecossistemas, germoplasma e conhecimentos. Assim sendo, os estudos etnobotânicos numa perspectiva interdisciplinar podem constituir-se uma útil ferramenta para a manutenção do património cultural e natural das regiões através, da recuperação do saber tradicional e das práticas que permitem a tomada de medidas de gestão sustentável, alternativas ao meio rural.

Opinião semelhante manifesta Begossi *et al.*, (2002 *in* Amorozo *et al.*, 2002) ao referir que (...) “os estudos etnobotânicos contribuem em especial para o desenvolvimento planeado da região onde os dados foram colectados”.

Também Morales (2000) justifica e defende a necessidade imperativa dos estudos etnobotânicos ao realçar que “o estudo de grupos étnicos com características culturais pouco desenvolvidas desde o ponto de vista da civilização ocidental globalizadora tem um enorme interesse pelo seguinte: 1) Neles a relação entre

produção e consumo é directa; conhece-se e manuseia-se o mundo vegetal por necessidade vital. Ainda que as sociedades ocidentais dependam igualmente do meio mais ou menos transformado, em geral desconhecem o mundo vegetal e os processos de transformação. 2) Os grupos étnicos actuais são o espelho das nossas origens e isso serve de modelo para o estudo dos nossos antecessores. 3) Estas sociedades humanas mantiveram o seu acervo cultural, também no que se refere ao uso e manejo de plantas e ecossistemas vegetais. 4) Com isso são capazes de conservar sistemas naturais por interesse próprio, sem escamoteá-los. 5) Quando contactam com a civilização o intercâmbio revela-se drástico e inicia-se a aculturação e a perda do património cultural e natural”.

A região do Nordeste Transmontano, tanto em termos de investigação etnográfica, como etnobotânica apresenta um elevado potencial, devido aos valores paisagísticos, ecológicos e culturais que possui. Esses valores culturais e naturais apresentam uma expressividade máxima na área do Parque, repartida pelas comunidades rurais que o compõem.

Neste âmbito, a eleição de uma zona de estudo dentro da área do Parque, justifica-se plenamente pela integração e identificação total com os valores acima referidos. Em termos de património cultural, de salientar a herança histórica, artística, científica, técnica, paleontológica, arqueológica e documental que aqui se pode encontrar. Em relação ao património natural, também a riqueza paisagística, botânica e faunística está bem patente na área em questão.

O PNM possui um valioso património cultural, devido ao conhecimento empírico, práticas tradicionais e costumes, transmitidos ao longo de gerações. Actualmente, a transmissão de grande parte do espólio produzido e cultura rural, não se tem verificado. Santayana & Pellón (2003) em relação a este fenómeno da erosão de saberes, técnicas, actividades e expressões quotidianas referem, que “as grandes mudanças sociais e económicas que no último meio século conduziram a um intenso êxodo rural, implicaram a perda da comunicação entre jovens e mais velhos, rompendo-se deste modo a cadeia de transmissão oral intergeracional. Muitos objectos e técnicas perderam funcionalidade e utilidade, desaparecendo para sempre sem sequer deixar rasto escrito”.

Inserida nesta área protegida, pelo seu património natural e cultural, destaca-se com particular evidência a aldeia comunitária de Rio de Onor. Esta antiga comunidade agrosilvopastoril, de montanha, apresenta-se assim como um excelente campo de ensaio e investigação a estudos botânicos, bem como ás demais ciências, tanto do foro social e humano, como naturais. O seu vasto património resultante das suas remotas origens e perpetuado ao longo dos tempos tem sido objecto de vários estudos. Contudo, em termos de divulgação e valorização dos recursos da etnoflora local, nomeadamente a manipulação de plantas úteis, usos, tecnologias, cultivos, modos de vida, nomes populares, entre outros, dentro desta temática ainda são pouco estudados.

A compilação do conhecimento resultante desta sabedoria popular impõe-se, tanto para memória futura, como para o aproveitamento sustentável dos recursos endógenos. Ao longo do tempo, a procura do conhecimento e consequentemente o uso sustentável destes vegetais disponíveis teve como apanágio a conservação das plantas e dos habitats. Existia uma perfeita noção interiorizada de conservação integral que, unia os patrimónios naturais e cultural. Actualmente, no conceito de biodiversidade deve continuar-se a incluir não só, a parte biológica do ecossistema, como também a paisagem, o manejo, dos ecossistemas, os usos tradicionais de espécies cultivadas, ou seja, a denominada biodiversidade cultural. Daí a importância dos

conhecimentos tradicionais que, de uma forma muito peculiar interferem no uso e manejo das espécies e nos ecossistemas.

Este trabalho de investigação insere-se no âmbito da etnobotânica e surgiu do interesse em simultâneo do autor e do coordenador do Mestrado em Gestão e Conservação da Natureza (Edição 2003/2004 de Bragança). A par disso, outros factores contribuíram para a escolha do tema. O autor, oriundo de uma zona rural e de uma família com um passado agrícola, cedo evidenciou fascínio e interesse por diversas questões alusivas aos modelos tradicionais de exploração agrícola e florestal, à conservação da natureza e da biodiversidade, bem como ao património das comunidades rurais da área da sua residência, nos arredores de Bragança. Pesa ainda o facto de, anteriormente em consequência da sua licenciatura em Geografia e Planeamento Regional, ter realizado vários trabalhos académicos sobre esta comunidade, numa perspectiva de cariz mais geográfico e antropológico (abordagens aos vestígios do Comunitarismo Agro-Pastoril). Da realização anterior desses trabalhos resultou uma sã convivência que, em muito facilitou o diálogo com os residentes no sentido de perceber as suas vivências, a sua organização sócio-económica, e determinadas características físicas e geográficas que caracterizam este povoado e a sua economia de subsistência.

Para a prossecução dos objectivos pretendidos com este trabalho de investigação em etnobotânica, a delimitação da zona a estudar requeria algum conhecimento prévio sobre o meio natural e humano, realidades essas, que o autor já possuía, através de trabalhos realizados anteriormente.

Em termos de documentação e material de apoio, o Parque está bem documentado, tanto em relação à caracterização sócio-económica e demográfica das suas populações, como em relação à topografia, geologia, vegetação, fauna e flora silvestre, recursos naturais, bem como no que se refere aos dados edafoclimáticos.

Por último, o presente projecto constitui um trabalho de investigação que se insere num estudo etnobotânico de maior envergadura sobre a área do Parque levado a cabo pela Escola Superior Agrária de Bragança, visando o saber e as práticas associadas ao uso tradicional das plantas, destacando assim a importância do universo vegetal na cultura popular de algumas comunidades rurais desta área protegida como é o caso da aldeia de Rio de Onor.

1.4 – OBJECTIVOS

A descrição e a inventariação de espécies da flora regional, dos saberes e usos tradicionais, das tecnologias agrárias e das tarefas relativas ao mundo vegetal destas comunidades rurais podem contribuir para a valorização e preservação patrimonial em sentido lato. Com efeito, a valorização do património natural e a criação de alternativas em meio rural passam pelo levantamento e a avaliação dos recursos disponíveis (Carvalho, 2002). Assim sendo, os objectivos gerais deste estudo podem resumir-se do seguinte modo: **a)** Inventariar a flora e os seus potenciais usos na aldeia comunitária de Rio de Onor; **b)** Divulgar e valorizar a riqueza etnográfica, antropológica, ecológica, histórica e botânica desta comunidade rural, fruto de sucessivos e acumulados conhecimentos empíricos, transmitidos ao longo de gerações para que não se percam definitivamente no tempo; **c)** Catalogar a etnoflora local, aliada ao saber tradicional, identificar recursos e soluções que permitam alternativas às actividades agrícolas/económicas em meio rural.

1.5 – HIPÓTESES E QUESTÕES DE INVESTIGAÇÃO

Podem-se estabelecer várias hipóteses e questões em relação aos saberes e usos tradicionais das plantas ainda vigentes em algumas comunidades rurais da região do Parque.

Em termos ecológicos, ao intervir numa grande parte do território, a agricultura tradicional preserva muitos ecossistemas específicos, que incluem uma fauna e flora rica e diversificada. Segundo Carvalho (2005) (...) “a tradicional gestão comunitária da maioria dos recursos praticada antigamente nos povoados e ainda presente de forma residual nalguns deles, associada a uma diversidade de estratégias e objectivos produtivos, contribuiu para a conservação de espécies, usos e habitats”.

Gradualmente estes conhecimentos e sabedorias empíricas vão-se erodindo e restringindo na memória das gerações mais velhas, por falta de continuidade e algum desinteresse das gerações mais novas.

Face ao risco de se perder esta vertente do valioso património oral transmontano, pela pressão da modernidade e em resultado da extinção progressiva dos habitats que lhe conferem contexto e sentido, é pertinente questionar qual o verdadeiro papel dos estudos etnobotânicos, no contributo para a salvaguarda e valorização deste legado natural e cultural de uma forma sustentável.

Atendendo aos principais objectivos pretendidos neste estudo, várias questões podem ser levantadas: 1.º) De acordo com o quadro natural diversificado e complexo (condicionalismos físicos e biogeográficos, históricos e culturais) como são escolhidas as espécies em uso, quais são as mais frequentes?; 2.º) Tendo em conta as diversas espécies seleccionadas quanto aos seus usos e fins, como é feita essa manipulação das plantas, que géneros melhor dominam o mundo vegetal?; 3.º) Tendo em conta as diversas espécies seleccionadas quanto aos seus usos e fins, como é feita essa manipulação das plantas, que géneros melhor dominam o mundo vegetal?; 4.º) Qual o estado actual da informação etnobotânica, e que práticas associadas ainda é possível salvar para memória futura?; 5.º) Considerando a urgência de conhecer e preservar na totalidade este património, que impacto poderá ter o alargamento do seu estudo a outras aldeias transmontanas para o futuro das sociedades agrícolas e da região? .

1.6 – ESTRUTURA DO TRABALHO

O trabalho de investigação conducente à elaboração desta tese de Mestrado decorreu durante cerca de cinco anos, repartido em três fases principais: a) Realização do trabalho de campo; b) Análise, interpretação e tratamento da informação obtida; c) Redacção da tese.

No capítulo I são abordadas as etapas, através das quais foi estruturado e concebido este estudo de natureza etnobotânica, tais como: apresentação do tema de estudo, enquadramento teórico, justificação do tema, objectivos, hipóteses e questões de investigação, e a estrutura do trabalho.

No capítulo II pretende-se efectuar a caracterização física e humana do Parque e da aldeia de Rio de Onor, com o intuito de perceber como determinadas condicionantes físicas ditaram a forma de ocupação do território e o aproveitamento dos recursos naturais disponibilizados pelo meio, como determinadas comunidades vegetais. De acordo com Aguiar & Rodrigues (2002) a acção humana interfere na dinâmica das comunidades vegetais, compartimenta a paisagem, desenha formas, introduz elementos novos, no limite, altera mais ou menos ou profundamente algumas componentes do meio.

O capítulo III corresponde à metodologia adoptada e como se explicará mais adiante, o recurso à entrevista foi o instrumento mais adequado, abrangente e eficaz na recolha da informação etnobotânica. Durante os anos de 2005 e 2006 efectuaram-se entrevistas aos residentes, identificando e seguindo o dia-a-dia do povoado e as tarefas relacionadas com o mundo vegetal.

O capítulo IV é dedicado à etnobotânica de Rio de Onor, através da elaboração de um catálogo de etnoflora, onde se descreve toda a informação recolhida sobre as espécies, usos, tradições e sabedoria popular. Organizaram-se listagens por ordem alfabética das famílias botânicas, entre outras, a fim de elaborar a listagem final de categorização de usos das principais espécies utilizadas. Também se procede a uma análise e discussão dos resultados na sequência da elaboração desse catálogo, referido no ponto anterior. Esta análise e discussão foi efectuada com base em vários instrumentos e procedimentos: cálculo de índices relacionais e comparativos; reunião de dados quantitativos e qualitativos e a sua leitura através de gráficos e tabelas; avaliação das espécies quanto aos seus usos e frequência de citação; comentário dos usos tradicionais ainda vigentes; situação actual desta sabedoria popular; explicação da repartição do conhecimento botânico por faixas etárias.

A conservação do conhecimento etnobotânico constitui o capítulo V. Os usos tradicionais de plantas nos centros rurais foram outrora uma prática comum. Neste capítulo serão abordadas e perspectivadas várias questões relativas a possíveis aplicações práticas, que poderão ser levadas a cabo no futuro, como complemento às actividades agrícolas e valorização dos recursos naturais, na dinamização desta comunidade rural.

Por último, segue-se a síntese das principais conclusões, a lista final de espécies, a bibliografia e os anexos deste estudo etnobotânico.

PARTE II

CAPÍTULO II – CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA DE ESTUDO

2.1 – BREVE CARACTERIZAÇÃO DO PARQUE NATURAL DE MONTESINHO

2.1.1. – ENQUADRAMENTO JURÍDICO

A criação do Parque Natural de Montesinho (PNM) inseriu-se numa política de conservação da natureza, que começou a dar os primeiros passos em Portugal, nos anos 70. Deste modo, sob os auspícios do Dec. Lei n.º 613/76 é introduzida a figura de Parque Natural, definindo-o do seguinte modo: “áreas do território, devidamente ordenadas, tendo em vista o recreio, a conservação da natureza, a protecção da paisagem e a promoção das populações rurais, podendo incidir sobre a propriedade pública ou privada e onde o zonamento estabelece as aptidões e usos das diferentes parcelas de terreno”.

Através da sua criação pretendia-se, entre mais, a salvaguarda do património natural, a animação sócio-cultural, a mobilização e participação das populações deste espaço, na procura de soluções susceptíveis de revitalizar e promover as suas formas de economia tradicional e os seus modelos culturais.

A sua integração na rede de áreas protegidas nacionais como Parque Natural, denominado de Montesinho, através da publicação do Dec. Lei n.º 355/79, de 30 de Agosto, ficou a dever-se à forma como ao longo dos tempos as populações souberam aproveitar e dialogar harmoniosamente com a paisagem. Pela riqueza natural e paisagística do maciço montanhoso Montesinho - Corôa e os valiosos elementos culturais das inúmeras comunidades que ali se foram estabelecendo, justificou-se na íntegra a concessão deste estatuto de interesse nacional. Com efeito, desta convivência milenar, condicionada pelas peculiaridades biogeográficas e geoclimáticas rudes e agrestes da região, a que se aliou a disponibilidade de inúmeros recursos naturais, resultou, não só a modelação de um mosaico de paisagens naturais, semi-naturais e

humanizadas, bem como um legado rico e diversificado património sócio-cultural (etnográfico, antropológico, histórico, ecológico e botânico).

Em virtude da publicação do Dec. Lei n.º 19/93, de 23 de Janeiro, que criou o novo quadro de classificação das áreas protegidas nacionais, impôs-se-lhe impreterivelmente a sua reclassificação segundo os critérios aí estabelecidos. Foi reclassificado pelo Dec. Regulamentar n.º 5-A/97, de 4 de Abril, mantendo o mesmo estatuto e onde se ressalva, no seu preâmbulo, as populações e comunidades animais representativas da fauna ibérica e europeia ainda em relativa abundância e estabilidade, incluindo muitas das espécies ameaçadas da fauna portuguesa, a par de uma vegetação natural de grande importância a nível nacional e mundial. Por esses motivos foi também incluído na Zona de Protecção Especial (ZPE) das Serras de Montesinho e Nogueira (Dec. Lei n.º 384/B/99, de 23 de Setembro) e no Sítio Montesinho – Nogueira da Lista Nacional de Sítios – Rede Natura 2000 (Resolução do Conselho de Ministros n.º 142/97, de 28 de Agosto).

É uma das maiores áreas protegidas de Portugal com uma superfície de 74.229 hectares, dividida em três Sub-regiões (Oriental, Central e Ocidental). Por sua vez, estas estão subdivididas em nove zonas, de acordo com a sua homogeneidade geográfica, ecológica e cultural: Pinheiros, Lomba, Corôa, Vinhais; Montesinho, Baceiro; Onor, Baixa Lombada, Alta Lombada, respectivamente.

Presentemente, o POPNM (Plano de Ordenamento do Parque Natural de Montesinho), aprovado pela Resolução do Conselho de Ministros n.º 179/2008, estipula as actividades que podem ser realizadas dentro desta Área Protegida, as regras de utilização de determinadas infra-estruturas como albufeiras, bem como normas de regulamentação (construção, recuperação dos edifícios), regras mais apertadas para as zonas naturais com protecção total e zonas com menor protecção ambiental, onde as normas são mais permissivas à actividade humana.

2.1.2. – LOCALIZAÇÃO

Território situado no extremo montanhoso do Alto Nordeste Transmontano, em plena Terra Fria Transmontana, abrange uma zona planáltica com vales profundos, uma zona montanhosa com as Serras de Montesinho (1480 m) e Corôa (1273 m), e ainda uma zona de relevos suaves separados por vales de rios encaixados (Lobato, 2005). Abarca a parte mais Setentrional dos Concelhos de Bragança e Vinhais, fazendo fronteira a Nascente, Norte e Poente com Espanha. A Sul, é limitado por uma “linha” imaginária, que liga Sandim, Vinhais, Bragança, e desta à fronteira de Quintanilha. O espaço assim definido é o Parque Natural de Montesinho (Henriques, 2000). Ocorre a uma latitude de 41º 43’ 47’’ a 41º 59’ 24’’ N e a uma longitude de 6º 30’ 53’’ a 7º 12’ 9’’ W.

De acordo com o critério das nomenclaturas de unidades territoriais, encontra-se integrado na Região Norte (NUT II) e na sub-região de Alto Trás-os-Montes (NUT III).

2.1.3. – PATRIMÓNIO HISTÓRICO-CULTURAL

Os mais antigos vestígios de ocupação humana na área do PNM remontam ao IV e início do III milénio A.C. (Neolítico Final e Neolítico Final/Calcolítico), embora a realização de prospecções sistemáticas possa revelar uma ocupação pré-histórica mais antiga (Redentor, 1998). Subsequente a este período, continuamente foi sendo submetido a um intenso povoamento na Idade do Ferro (I milénio A.C.) como atestam os

numerosos povoados fortificados (castros), sucedendo-lhe a ocupação romana, germânica e muçulmana. A partir do século XII com o surgimento do novo Reino de Portugal, começa a fixar-se a actual trama de povoamento (Redentor, 2004).

2.1.4. – VEGETAÇÃO E FLORA

Segundo Rodrigues & Aguiar (1998) “a complexidade geológica, climática e orográfica que caracterizam o PNM, em conjugação com a acção humana desenvolvida através dos tempos, permitiram a ocorrência nesta área protegida de uma vegetação e flora”, com elevada diversidade e uma grande riqueza de habitats (bosques, lameiros, matos, relíquias florísticas, soutos, castiçais e culturas de sequeiro), entre outros.

Em relação aos bosques, os que predominam neste espaço protegido são os de *Quercus pyrenaica* detentores de uma grande diversidade florística, em função da altitude. Em cotas superiores a 1100 metros integram-se em associações com *Holco mollis-Quercetum pyrenaicae*, cujas espécies dominantes são o mesmo *Q. pyrenaica* e *Physospermum cornubiense*. Nas zonas mais baixas ocorre o *Genisto falcatae-Quercetum pyrenaicae*, associado a um elemento diferenciador, o *Genista falcata* (Aguiar, 2001 in Carvalho, 2005).

Os carvalhais do Parque representam uma extensão contínua que se prolonga até à vizinha Serra de Nogueira, território limitante não incluído nesta área protegida. Formam uma mancha com cerca de 6000 hectares, única em Portugal e uma das maiores da Europa. Na zona central do Parque, entre-os-rios Sabor e Tuela, podem-se observar soberbos exemplares destes ecossistemas (Rodrigues A. *et al.*, 1998 in Carvalho, 2005).

2.1.5. – FAUNA

A grande diversidade de habitats e a relativa falta de perturbação tornam o Parque uma área de grande importância faunística a nível europeu, pela existência de inúmeras espécies, muitas delas ameaçadas de extinção (Suarez, sem data). É possível observar cerca de 240 espécies de vertebrados terrestres, entre outros, o que o destaca como uma das áreas de montanha de maior importância para a conservação da natureza. De salientar ainda, que das 28 espécies de mamíferos terrestres do continente classificados com o estatuto de conservação “ameaçado” no Livro Vermelho dos Vertebrados de Portugal, 17 existem nesta Área Protegida com populações relativamente estáveis. É a única região de Portugal onde é possível encontrar o rato-dos-lameiros (*Arvicola terrestris* L.) (Moreira, 1998).

2.1.6. – GEOLOGIA

Em termos geológicos, Trás-os-Montes e particularmente os concelhos de Bragança e Vinhais são dos mais complexos de Portugal (Aguiar, 2001). Tamaña complexidade geológica teve origem na colisão de duas placas tectónicas continentais, entre 600 a 250 milhões de anos atrás, resultando daí um denso sistema de falhas e uma diversificada litologia (Rodrigues & Aguiar, 1998).

Uma das (...) “características geomorfológicas mais importantes do Parque é a presença de duas superfícies de erosão: uma mais antiga na serra de Montesinho e Corôa e outra mais recente – ainda bem conservada na Alta Lombada” (...). (...) ”Na área do Parque destacam-se dois importantes acidentes tectónicos: a falha da Vilariça, disposta no sentido NNE-SSW e com escarpas de falha associadas, e a falha

de Bragança - Vinhais, disposta no sentido E-N. Identifica-se ainda uma bacia tectónica complexa que engloba a cidade de Bragança e arredores (Baixa Lombada)” (...) (Rodrigues & Aguiar, 1998).

Ainda de acordo com Aguiar (2001) face à complexidade desta região “existem diferentes classificações para atender à zonalidade geológica de Trás-os-Montes, fundamentais na descrição e explanação da litologia regional”.

Na classificação mais recente (Marques, 1989 *in* Aguiar, 2001) adoptada por este último “reconhecem-se três terrenos tectonoestratigráficos: Ibérico, Ofiolítico Setentrional e Alóctone Continental. O terreno Ibérico é subdividido em Zona Centro - Ibérica, Zona com Afinidades Centro - Ibéricas e Zona com Afinidades Ossa Morena”. Em termos de classificação tectonoestratigráfica, da observação da respectiva carta adaptada de Ribeiro, 1974 por Aguiar (2001), em termos regionais e por ordem de representatividade, a totalidade da área correspondente ao PNM inclui-se em grande parte no Terreno Ibérico (Zona Centro - Ibérica e Zona com afinidades de Ossa Morena) e em proporção menor, no Terreno Ofiolítico Setentrional. A Zona Centro - Ibérica, além de ser uma das subdivisões do Terreno Ibérico com mais representatividade na área do Parque, também é a mais disseminada na parte setentrional do concelho de Bragança.

Assim, em virtude da explanação litológica regional daí resultante, a área de estudo na qual se insere Rio de Onor (...) “é dominada por sedimentos ordovícicos e siluricos (Ribeiro, 1974 & Meireles *et al.*, 1995 *in* Aguiar, 2001) na maioria xistos, constituindo a unidade morfológica correctamente denominada por Trás-os-Montes xistento” (Cabral, 1985 *in* Aguiar, 2001). Segundo Redentor & Henriques (2004) os xistos do Ordovícico e Silurico, que cobrem a maior parte do território desta área protegida, apresentam uma idade que oscila entre os 500 e os 400 milhões de anos.

De realçar também as manchas graníticas hercínicas, na Serra de Montesinho, Moimenta e Pinheiros, bem como os afloramentos de rochas básicas (anfíbolitos) e ultrabásicas (serpentinóis), na área central, entre-os-rios Tuela e Sabor. Estas últimas, apesar das condições tóxicas, que conferem aos solos que originam (solos ultrabásicos), nefastos á generalidade da flora, permitem a coexistência de determinadas formações vegetais endémicas perfeitamente adaptadas. É o caso da *Jasione crispa* spp. *serpentinica*, da vulnerária *Anthyllis sampaiana*, da arméria *Armeria eriophylla* e da *Festuca brigantina* que se encontram apenas no maciço de Bragança - Vinhais (Lobato, 2005).

2.1.7. – CLIMATOLOGIA

Segundo Rodrigues (1998) o clima do Parque Natural de Montesinho é condicionado pela presença de um sistema montanhoso que, associado ao afastamento do oceano, à latitude e à fisiografia, imprimem à região características peculiares como o surgimento de diversos microclimas locais. De acordo com os regimes de temperatura e precipitação é possível delimitar no Parque quatro zonas climaticamente homogéneas com as seguintes características:

- **Terra Fria de Alta Montanha** - surge apenas nas zonas de maior altitude da Serra de Montesinho, acima dos 1200/1300 m, e caracteriza-se pela ocorrência de neve e nevoeiros de Dezembro a Março, e por uma precipitação média anual superior a 1400 mm e uma temperatura média anual inferior a 9°C;
- **Terra Fria de Montanha** - corresponde às zonas montanhosas da região ocidental do Parque (Serra da Corôa e Pinheiros) onde a altitude oscila entre os 1000 e os 1200 m; a temperatura média anual varia entre os

9 e 10°C e a precipitação pode ser superior a 1200 mm por ano; a queda de neve no Inverno é relativamente regular;

- **Terra Fria de Planalto** - é a zona climática mais amplamente distribuída no Parque surgindo desde os 600 aos 1000 m de altitude; a temperatura média anual oscila entre os 10 e os 12,5°C podendo os níveis de precipitação atingir os 1200 mm;

- **Terra de Transição** - corresponde a uma área com características de transição entre a Terra Fria de Planalto e a Terra Quente, surgindo desde os 400 aos 700 m de altitude; as temperaturas médias anuais oscilam entre os 12,5 e os 14°C, e as precipitações atingem os 800 a 1000 mm anuais.

Gonçalves (1991b) também refere que o PNM estende-se por uma área de clima sensivelmente homogénea, de feições continentais, bem expressas no rifão popular de *nove meses de inverno e três de inferno* - designada de Terra Fria Transmontana². A característica mais marcante que advém desta continentalidade, limitativa á actividade agrícola, são as geadas tardias que atrasam o estabelecimento das culturas de primavera/verão, nomeadamente as frutícolas.

Constituído por várias zonas ecológicas, estas diferenciam-se por apresentarem aspectos paisagísticos algo peculiares devido em grande parte à acção do clima, agente modelador das paisagens e em grande parte, responsável pela definição dos seus ecossistemas agroecológicos (Gonçalves, 1991b). Sintetizando, em termos climáticos o mesmo autor define essas zonas do seguinte modo:

“*Alta Lombada*, zona de planalto acima dos 800/900 metros contactando directamente com a zona do planalto castelhano e apresentando o maior grau de xerofilia, apenas 800 mm de precipitação”;

“*A Baixa Lombada*, zona protegida pelos relevos da *Alta Lombada* a Leste, *Onor* a Norte e *Montesinho* a Oeste, caracteriza-se por relevos entre os 600/800 metros, grande densidade de agricultura onde a vinha e o olival tem já alguma expressão, cujo clima apresenta alguns indícios de transição para a denominada *Terra Quente*. É zona de ocorrência de geadas motivadas por acentuadas inversões térmicas”;

“*Montesinho*, zona com clima de montanha, onde a precipitação atinge os 1500 mm na parte mais elevada, e com queda de neve regular no período de inverno”;

“*Baceiro*, área central do Parque com altitude de 700/900 metros com precipitação entre os 1000 e 1200 mm e quedas de neve frequentes identificando-se tipicamente com a *Terra Fria Transmontana*”;

“*Corôa*, área de montanha com características idênticas às de *Montesinho*, no entanto a sua posição mais ocidental dá-lhe um aspecto de menor xerofilia estival”;

“*Vinhais*, zona típica onde o castanheiro é o elemento essencial dos ecossistemas, com precipitação acima dos 1000 mm e com quedas de neve no inverno”;

“*Pinheiros*, zona de altitudes que atingem os 1100 metros e precipitação acima dos 1100 mm, tipicamente terra fria”;

“*A Lomba*, zona planáltica entre-os-rios *Mente* e *Rabaçal* com características da *Alta Lombada* a Leste, mas por estar situada no bordo ocidental do Parque, ocorrem precipitações acima dos 1000 mm, o que lhe confere um grau de xerofilia menos acentuado”.

² A Terra Fria Transmontana a norte do rio Douro identifica-se com os concelhos de Montalegre, Vila Pouca de Aguiar, Vinhais, Bragança, Vimioso, Miranda do Douro e Mogadouro.

Atendendo a esta distribuição espacial da precipitação na área do Parque facilmente se constata, que os níveis mais elevados ocorrem nas Sub-regiões Ocidental (Pinheiros, Lomba, Corôa, Vinhais) e Central (Montesinho, Baceiro), em detrimento da Sub-região Oriental (Alta Lombada, Baixa Lombada, e Onor).

A análise da quantidade de precipitação ocorrida na área do Parque desde o triénio de 1931/60 ao de 1961/90 e a 2.^a metade do decénio de 1984/90 deste último, resultante do estudo efectuado por Gonçalves (1991b) sobre o “*Clima e os Ecossistemas Agro-Ecológicos do Parque Natural de Montesinho*” (Tabela 1 - Anexo I), permite-nos comprovar esse decréscimo significativo da precipitação no sentido de Oeste para Este³.

No (Quadro 1 - Anexo I) seguem-se as estações meteorológicas que serviram de base para a caracterização das três Sub-regiões e as respectivas zonas homogéneas correspondentes.

Com efeito, na parte Ocidental e Central ocorrem precipitações acima dos 1000 mm destacando-se durante o período em análise, os valores registados nos maciços de Montesinho (Lama Grande: 1472.8; 1450.5; 1419.4), de Corôa (Moimenta: 1215.3; 1255.7), áreas envolventes como Baceiro (Fontes: 1007.8) e Vinhais (1112.3; 1113.6; 1073.7) em (...) “contraste com a zona Oriental onde as precipitações são 300 a 400 mm inferiores, conferindo a esta área o grau de xerofilia que a caracteriza”. Contudo, apesar da zona de Onor se enquadrar climaticamente entre a Alta e a Baixa Lombada, apresenta a particularidade de beneficiar de precipitações mais elevadas que estas, em virtude da região fazer parte da Serra de Guadramil, prolongamento oriental da Serra de Montesinho” (Gonçalves, 1991b).

Quer isto dizer que, o ritmo anual da precipitação registado nas partes mais Setentrionais dos Concelhos de Bragança e Vinhais têm um grande significado ecológico, pois para além de representar diferentes disponibilidades hídricas entre as Sub-regiões Ocidental e Central e a Oriental, reflecte-se na diversificação da paisagem, no seu grau de xerofilia, bem como na ocupação dos solos em função das condições edáficas daí resultantes.

Daí que, segundo Gonçalves (1991b) tanto nas zonas da Alta e Baixa Lombada como em Onor, em função do seu grau de xerofilia estival, resulte um mosaico paisagístico mais esparso e aberto dominado pela cerealicultura nos interflúvios mais extensos, em oposição às restantes zonas homogéneas do Parque.

Rodrigues & Aguiar (1998) referem que a acção antrópica também foi determinante no arranjo e distribuição da vegetação, particularmente nesta parte Oriental do Parque, em virtude da campanha do trigo levada a cabo entre os anos de 28 a 38. O ávido desejo de o Estado Novo diminuir a dependência externa do País em relação á produção cerealífera, levou a que áreas muito declivosas e com solos delgados, marginais á cultura dos cereais fossem intensamente arroteadas para o efeito. Inclusive, tamanho impacto ecológico foi retratado pelo Abade de Baçal do seguinte modo: “*Nos sítios chamados Couto e Coutada de Aveleda, Cova de Lua, Donai, França, Labiados, Lagomar, Rio de Onor, Sacoias, Soutelo da Gamoeda, Vale de Lamas e Varge há restos de belíssimas matas de carvalhos e sardões entremeados de pascigueiros, que o povo ignaro vai destruindo a ferro e fogo, sem ver que o cereal produzido no arroteamento brevemente estancará, arrastando rápida e absoluta esterilidade*”.

³ Segundo Gonçalves (1991), o decréscimo de precipitação no sentido de Oeste para Este posteriormente acentua-se ainda mais pelo efeito de Föhen provocado pelos relevos de Montesinho e da Sanábria que fazem obstrução aos ventos do quadrante NW, chegando á região oriental já muito desidratados.

Acima dos 800/900 metros dominam as matas de urze e carqueja com algumas intrusões recentes de matas de exóticas (Gonçalves, 1991), nomeadamente espécies florestais resinosas (Pinheiro bravo, silvestre e larício), em consequência das sucessivas acções de repovoamento florestal⁴ em áreas baldias, Serras de Montesinho e Corôa e zona de Pinheiros (Rodrigues & Aguiar, 1998).

Nos vales encaixados imperam as matas de Carvalho Negral (*Quercus pyrenaica* Willd) e em cotas mais baixas, inferiores a 600/700 metros dominam as Azinheiras (Carrascos - *Quercus rotundifolia* L.).

Já as zonas homogêneas da Lomba e Vinhais apresentam características climáticas idênticas, embora nesta última ocorra uma maior quantidade de precipitação, responsável pela ocorrência de uma paisagem mais fechada e caracterizada por matas maiores de Castanheiros (*Castanea sativa*) e Carvalhos (*Quercus pyrenaica*), retalhada por prados permanentes (lameiros) e campos de cerealicultura. Frequentemente, nestas matas de castanheiros é usual surgirem consociações de culturas variadas e hortícolas, em virtude da existência de solos mais espessos, com grande capacidade de retenção de água e mais produtivos.

2.1.8. – OROGRAFIA

O relevo do Nordeste de Trás-os-Montes caracteriza-se pela dominância de planaltos extensos sulcados por vales profundos (Aguiar, 2001).

A província interior do além Douro é maioritariamente formada por uma sucessão de planaltos que se mantêm sensivelmente quase por toda a parte a uma altitude de 700 metros. Acima deles erguem-se montanhas caracterizadas por idênticos aspectos topográficos. Os planaltos são cortados pela rede de vales profundos do Douro e afluentes (Taborda, 1932/1987).

Em toda a área do Parque Natural de Montesinho, à semelhança do que acontece também na generalidade da província transmontana, o relevo é essencialmente dominado por elementos morfológicos planos - os planaltos montanhosos – colocados a diferentes níveis.

Citando novamente Taborda (1932/1987) acima da cota dos 400 aos 600 metros, pouco são os elementos morfológicos merecedores de destaque, excepto, pela sua importância local, alguns relevos dominantes de origem tectónica caracterizados por idênticos aspectos topográficos, ou seja, outras grandes superfícies planálticas que aparecem soerguidas, formando verdadeiras montanhas.

Esta feição planáltica, de desigual altitude, confere à paisagem do Parque um carácter morfológico extremamente regular, onde alguns acidentes topográficos erguem-se a custo, como as serras da Seculqueira (1146 m), da Côroa (1273 m), de Monfreita (1147 m), de Montesinho (1480 m) e de Guadramil (1026 m) induzem algum contraste, na sucessão destas formas de superfícies ligeiramente onduladas e quase niveladas, que se avistam no horizonte.

A ideia de planalto domina, pois, a paisagem conferindo-lhe uma certa sobriedade de formas, que roçaria eventualmente a monotonia, não fosse a presença dos vales fluviais, por vezes profundos, que rasgam a região no sentido norte – sul, ajudando a distinguir a serra da ribeira (Henriques, 2000).

⁴ O Plano de Povoamento Florestal (1938-1968), o Projecto Florestal Português/Banco Mundial (1981-1986) e o Programa de Acção Florestal (1986-1995) acabaram por acelerar o processo de degradação da vegetação natural da região.

2.1.9. – HIDROGRAFIA

O sistema fluvial do Parque está incluído na rede hidrográfica da grande bacia do Douro (97.682 km²), maior do que toda a superfície de Portugal (Lencastre & Franco, 1992). Os principais cursos de água, orientados de Norte para Sul, e que pela sua importância se destacam na paisagem, de Ocidente para Oriente são: Mente, Rabaçal, Tuela, Baceiro, Sabor, Igrejas, Onor e Maçãs.

Rodrigues & Aguiar (1998) referem que o tipo de rede hidrográfica e a densidade de drenagem são em grande parte condicionados pela litologia e ocorrência de acidentes tectónicos. Com efeito, em termos litológicos a elevada predominância de xistos na região, não só originou densas redes de drenagem (dendríticas) como facilitou a formação de processos erosivos e o escoamento superficial, dando assim origem a solos delgados e pouco férteis⁵. Relativamente à tectónica, o sistema regional de falhas aliado à própria acção da gravidade, ditou o encaixe de inúmeras linhas de água como as que sulcam a Serra de Montinho, no sentido Norte - Sul, devido ao basculamento no mesmo sentido daquela superfície de erosão.

2.1.10. – SOLOS

O solo é uma formação superficial, de espessura variável, que evolui sob a acção dos agentes atmosféricos (factores abióticos) e dos organismos vivos (factores bióticos). Constitui a interface, a zona de contacto, entre a atmosfera, a hidrosfera e a litosfera. É, sobretudo, o suporte essencial das actividades humanas e o bem mais precioso para a agricultura (Baud *et al.*, 1999).

Em termos de pedogénese, a formação e evolução de um solo depende da maior ou menor influência e interacção desses factores, que actuam a diversos níveis, como a alteração da rocha-mãe, em consequência das variações da temperatura, do gelo e dos fenómenos de hidrólise e de decomposição. Daí resulta o rególito, zona de transição móvel entre o solo e a rocha-mãe⁶.

A maior parte dos solos do Nordeste Transmontano formaram-se a partir de materiais de alteração e desagregação do substrato rochoso, através dos agentes de meteorização, de intensidade variável em função do clima, do relevo, da vegetação e da acção antrópica, dando origem a materiais soltos com granulometria e espessura variadas (Agroconsultores & Coba, 1991).

Segundo os critérios da FAO (1998) e considerando a nomenclatura adoptada por Porta *et al.*, (1999), os grupos de solos dominantes no Parque, são maioritariamente os Leptosolos e Cambissolos de carácter dístrico, úmbrico e êtrico. Há ainda uma percentagem diminuta de Luvisolos, Alissolos, Fluvisolos e Regossolos (Figueiredo & Fonseca, 1997 *in* Carvalho, 2005).

De acordo com Carvalho (2005) o factor formador que mais influência a natureza dos solos no Parque é o relevo. Além de lhes proporcionar um elevado grau de instabilidade e risco de erosão, também é responsável pela pequena espessura da maior parte dos mesmos, em virtude do fraco desenvolvimento dos seus perfis.

⁵ Segundo Redentor & Rodrigues (2004) os solos bordejantes aos cursos de água, ainda assim são mais ricos em relação aos que se encontram a meia encosta e mais declivosos, em virtude da sua origem aluvionar (depósitos arrastados pelos cursos de água) e coluvionar (escoamentos de superfície ao longo das encostas).

⁶ De acordo com a classificação e caracterização das unidades taxonómicas de solos (FAO, 1998), definiram-se as unidades pedológicas que foram incluídas em grupos principais (nível de família) e, nalguns casos a classificação por nível de unidades - solo (unidades de nível inferior ou secundárias).

Sendo o relevo desta região bastante ondulado, este acaba por ser determinante na espessura relativamente reduzida dos solos que aqui predominam. Com efeito, a ocorrência de uma meteorização pouco intensa, fruto da baixa proporção de água infiltrada, aliada à agravante de uma erosão acentuada, resultante da elevada proporção de água que escorre superficialmente, em muito condicionam e determinam a natureza e as principais características dos seus solos. Daí que, em termos percentuais, os Leptosolos e Cambissolos (89 e 8%) sejam os grupos mais representativos no território do Parque (Quadro 2 - Anexo I).

2.1.11. - ECONOMIA TRADICIONAL

A economia tradicional das populações residentes na área do Parque e da Terra Fria do Nordeste ainda se baseia fundamentalmente na produção agrícola e pecuária em regime extensivo, correlacionando-se com as características do meio ambiental, e reflectindo sobremaneira os condicionalismos que lhe são inerentes (orografia, clima e reduzida fertilidade dos solos disponíveis) e os diversos factores de ordem sócio-económica (Agroconsultores & Coba, 1991; Costa, 1998).

Ribeiro (1995) salienta também a grande importância que desempenham os sistemas de exploração agro-pecuária do Nordeste Transmontano ao referir que *“nas regiões Transmontanas de Portugal, isto é, nos planaltos e montanhas de Trás-os-Montes e do Oriente da Beira, velhas superfícies de erosão de solo plano e vastos horizontes, terras pobres, secas e, para norte, muito frias, desenvolveram-se, desde tempos remotos, povoações compactas, não raro de algumas centenas ou mesmo mais de um milhar de habitantes, que cultivam os campos à roda pelo sistema chamado de afolhamento. As propriedades são divididas num certo número de grandes parcelas (folhas), de que só uma é cultivada de cereal, ficando as outras em descanso (pousio) ou sofrendo apenas qualquer operação preparatória da cultura (alqueive). Nestes terrenos temporariamente incultos desenvolve-se a erva; e como todas as parcelas cultivadas estão dispostas para o mesmo lado, ficam entre elas grandes espaços que podem ser aproveitados como pastagens. Também as terras de restolho, isto é, aquelas em que se ceifou o cereal, podem transformar-se imediatamente em terrenos de pasto. Assim, à cultura de cereais de pragana anda ligada a existência de rebanhos dos vizinhos da povoação, como forma de aproveitar os largos espaços deixados devolutos pela exploração agrícola extensiva e de os fertilizar com os excrementos dos gados. Esta economia, baseada ao mesmo tempo na agricultura e na pastorícia, determinou a organização social das povoações”*.

A agricultura praticada é de subsistência, vocacionada, primeiramente para o sustento do agregado familiar. É pouco evoluída e ainda menos rentável em termos de excedentes, pois reúne as potencialidades próprias de uma região de montanha. É realizada na sua totalidade em explorações agrícolas de carácter tradicional e familiar, sendo poucos os proprietários com meios para recorrer ao trabalho assalariado.

A característica dominante do sistema de exploração agrícola “baseia-se na monocultura cerealífera de centeio ou de trigo, reduzido a uma rotação simples de um deles seguidos de alqueive nu ou então, por vezes uma pequena área como alternativa ocupada por feijão-frade. Também é usual, sobretudo nas terras mais pobres, proceder à intercalação de um período de pousio de dois ou mais anos entre os ciclos de cereal, podendo proceder-se à introdução de uma cultura de nabal ou couval no período Outono-Inverno” (Agroconsultores & Coba, 1991).

Segundo Costa (1998) de um modo geral, é possível dividir as principais culturas agrícolas existentes na área do Parque em quatro grupos:

1 - Culturas anuais de sequeiro extensivo, que correspondem ao cereal de Inverno e ao pousio/pastagem;

2 - Culturas perenes, com predominância do castanheiro, esporadicamente a nogueira, alguma vinha e olival e árvores de fruto;

3 – Pastagens, onde se incluem os lameiros de regadio, permanentemente húmidos, os lameiros de secadal, periodicamente húmidos, e as pastagens naturais de altitude;

4 – Culturas temporárias, predominantes em faixas envolventes dos povoados, como os cereais para grão (centeio, trigo, aveia), leguminosas para grão (feijão), batata e culturas forrageiras, geralmente para uso do agregado familiar ou como complemento na alimentação dos animais da exploração.

Ainda de acordo com Costa (1998) a vinha e o olival, face às condições climáticas adversas, têm pouca representatividade, sendo normalmente exploradas para autoconsumo. Também Carvalho (2005) corrobora essa opinião ao referir que “sendo a vinha muito afectada pelo clima característico da Terra Fria, esta só se cultiva em encostas abrigadas e expostas a Sul, até aos 900 metros, ou nos vales encaixados ou em hortos protegidos”.

Quanto aos hortos, a par de alguma vegetação espontânea, também estes contribuem para a diversificada manta de retalhos que a ocupação agrícola desenhou na paisagem do Parque. Formados por parcelas de superfície reduzida, situam-se em solos irrigados circundantes ao casario; proporcionam alimentos tanto para a família como para os animais, particularmente porcos e aves (Carvalho, 2005).

Na maioria dos povoados quando a largura dos vales o permite e são irrigados por um ribeiro, também é frequente surgir ao longo das linhas de água, em solos mais planos e profundos (origem aluvionar e coluvionar), uma folha de cultivo – a faceira: dividida em pequenas parcelas por todos os habitantes do povoado, formando uma curiosa quadrícula de culturas hortícolas e verduras (batatas, milho, feijão, couves, abóboras), entre outras. Estas folhas, geralmente comunitárias, encontram-se vedadas por muros de pedra, videiras, algumas árvores ripícolas e de fruta, a fim de evitar a entrada dos rebanhos.

A actividade pecuária, praticada em regime extensivo é uma das principais componentes da base económica agrícola desta região, evidenciando o concelho de Bragança uma grande tradição, particularmente na exploração de ovinos. Aliás, “desde a mais remota antiguidade a criação de gado e a agricultura andam associadas” (Ribeiro, 1995).

A actividade pecuária contempla, ainda a produção de aves, galinhas, patos, coelhos e mel, destinados exclusivamente ao consumo familiar (Costa, 1998).

As raças ovina churra galega bragançana, a bovina mirandesa e a suína bísara são aquelas que, devido à sua rusticidade, melhor se adaptaram às condições climáticas e ao tipo de pastoreio existente nesta zona (abundantes baldios e áreas afectas à cultura cerealífera), sendo produtoras de carne de elevada qualidade, classificadas e protegidas a nível comunitário com os estatutos de DOP (Denominação de Origem Protegida) e de IGP (Indicação Geográfica Protegida), respectivamente. A certificação das mesmas, desde há uns anos para cá, tem constituído pelos lucros adicionais um bom incentivo e complemento para os produtores locais, bem como uma mais-valia dos excelentes produtos da terra. Também o Parque, através de determinadas iniciativas como a realização de concursos e feiras, tem procurado promover e divulgar estas raças autóctones.

O efectivo pecuário do Parque é constituído por 671 bovinos leiteiros, 3185 bovinos de carne, cerca de 2000 caprinos e 25 000 ovinos. Quanto aos suínos, raro é o agregado familiar que não possua pelo menos um animal (Costa, 1998). Ainda no âmbito de raças autóctones, a do porco bísaro foi durante largas gerações, conjuntamente com a castanha, a batata e o pão de centeio, a base da alimentação das populações da região.

2.1.12. - RECURSOS FLORESTAIS

Quanto aos recursos florestais, em virtude de uma maior influência continental largamente disseminada na Sub-região Oriental do Parque, as espécies ecologicamente melhor adaptadas e dominantes são as folhosas. Rodrigues & Aguiar (1998) referem que já há cerca de 5000 anos Trás-os-Montes estaria praticamente coberto por bosques de árvores do género *Quercus* (carvalhos, azinheiras e sobreiros) e nas montanhas mais elevadas como na Serra de Montesinho, existiam bosques de Pinheiro silvestre (*Pinus sylvestris*) e de bidoeiros (*Betula alba*). Actualmente, os resistentes dessa vegetação climácica do Parque são os carvalhos.

Em contraste, o rebordo mais Ocidental e as Sub-regiões do bloco Central (Corôa e Montesinho), sob uma maior influência de feição atlântica, apresentam um pendor mais vocacionado para a produção florestal de resinosas.

De acordo com os condicionalismos mesológicos das áreas florestais da região, estas na sua maioria apresentam melhor aptidão para o aproveitamento silvopastoril (folhosas) do que, para a produção florestal de algumas resinosas (*Pinus sylvestris* L – Pinheiro silvestre; *Pinus nigra* L. – Pinheiro negro; *Pinus pinaster* L. – Pinheiro bravo). Ainda assim, o Pinheiro bravo é a espécie que, economicamente melhor reflecte o potencial florestal e a resinosa melhor adaptada às condições ambientais, vegetando satisfatoriamente até cerca dos 800 m de altitude. A revestirem áreas acima dos 800/850 m e sensivelmente até aos 1300/1350 m de altitude seguem-se os povoamentos do Pinheiro-silvestre e do Pinheiro negro (Agroconsultores & Coba, 1991).

Atendendo ao meio edafoclimático mais característico do Parque, a sua componente arbórea e arbustiva de base silvopastoril mais equilibrada e representada é a das folhosas, nomeadamente a azinheira (*Quercus rotundifolia*), o sobreiro (*Quercus suber*), os diversos carvalhos (*Quercus pyrenaica* e *Quercus faginea*) e, nos meios favoráveis, o castanheiro (*Castanea sativa*).

Ainda no domínio das folhosas, destacam-se também os vários tipos de bosques ripícolas de salgueirais, amiais e freixiais, ao longo dos inúmeros rios e ribeiros do Parque. Estes ecossistemas desempenham um papel fundamental na estabilização das margens porque o seu intrincado raizame fixa o solo frente às enxurradas frequentes na estação chuvosa (Rodrigues & Aguiar, 1998). Além disso, os povoamentos extremes ou mistos destas espécies, quando correctamente implantados constituem um meio eficaz de prevenir e de contrariar o alastramento dos incêndios (Agroconsultores & Coba, 1991).

Nas comunidades rurais integradas no território do Parque em virtude, do seu isolamento físico, social, económico e cultural, do rigor do clima, da pobreza dos solos, da escassa comunicação e intercâmbio cultural entre os povoados e os grandes centros industriais, o quotidiano em grande parte foi ditado pelo modo de vida desta sociedade agrícola e rural. Em consequência do ostracismo a que desde cedo foram votadas as comunidades agrosilvopastoris, a par da excessiva interioridade e perifericidade da região do Parque, ocorreu uma acentuada dependência em relação à disponibilidade de recursos do seu meio natural.

E foi assim que se concentraram os povoados, se lhes agregaram os hortejos, se espalharam os lameiros ao longo das linhas de água e as folhas do cereal à medida que o terreno ganhava altura. Aos processos tradicionais do trabalho da terra juntaram-se as mais diversas práticas comunitárias, modos de cooperar tornados indispensáveis pela rudeza do cenário, alguns dos quais chegaram incólumes até aos nossos dias (Henriques, 2000).

O recurso à diversidade da flora regional, na tentativa de manipular as propriedades entendidas como úteis para a sobrevivência da comunidade e o reforço da auto-suficiência para melhor enfrentar o desfavor do meio, promoveu a acumulação e transmissão de determinados conhecimentos empíricos sobre etnoflora ao longo de gerações.

2.2 - CARACTERIZAÇÃO DA ALDEIA DE RIO DE ONOR

2.2.1. – LOCALIZAÇÃO DA ÁREA DE ESTUDO

Rio de Onor, em termos administrativos pertence à antiga região de Trás-os-Montes. Situa-se no extremo NE de Portugal, a Norte do Distrito de Bragança, mais precisamente a Nordeste do respectivo concelho com o mesmo nome, a 26 km.

Abrangendo uma área considerável incluída no perímetro do PNM, esta aldeia comunitária está integrada na zona homogénea de Onor, constituindo com as zonas da Alta e Baixa Lombada a Sub-região Oriental do Parque (Figura 1 – Anexo II).

A área de Rio de Onor está contida na carta militar de 1:25.000, folha n.º 12. Desenvolve-se entre o paralelo 41º 56' N e o meridiano 6º 36' W (Figura 2 – Anexo II). A povoação de Rio de Onor está situada num vale fértil e aplanado, formado pelas Serras de Montesinho (Oeste), Guadramil e Sanábria (Leste), a uma altitude que varia entre os 715 e 706m.

Conjuntamente com a aldeia mais próxima, Guadramil (cerca de 5 km), forma a respectiva freguesia de ambos os lugares totalizando uma área de 45,526 Km². O termo desta é delimitado pela fronteira com a Espanha a Noroeste, Nordeste e a Sudeste. Além de margear com a referida fronteira, o seu termo a Sul e Sudoeste margeia com os terrenos limites das freguesias de Deilão e Aveleda, respectivamente.

É atravessada e dividida por um rio com o mesmo nome (Onor), um afluente do Sabor, do qual dista cerca de 20 km. As Estradas Nacionais que estabelecem a ligação com Bragança são as n.º 308, 218 e 218-3.

2.2.2. - A ALDEIA DE RIO DE ONOR

Rio de Onor é uma aldeia formada por dois focos populacionais – um espanhol e outro português – separados pela fronteira política, mas unidos pela mesma cultura e dialecto há muitos séculos (Dias, 1953/1984). Estes dois focos populacionais situados nos dois lados da fronteira, distam entre si cerca de 120 metros. A aldeia espanhola é conhecida por Rionor de Arriba e a portuguesa por Rionor de Abajo, pois fica uma a montante e a outra a jusante do Rio Rugazores.

Esta aldeia, marcada desde tempos imemoriais pelas suas peculiaridades e sobrevivências de um ancestral sistema de Comunitarismo Agropastoril, em parte, a esbater-se já no decurso inexorável dos tempos, é considerada um dos ex-líbris do Parque pelo harmonioso diálogo que estabeleceu com o seu meio natural envolvente. Fruto de uma perfeita integração e convivência entre os condicionalismos geográficos

diversos, a par da disponibilidade dos recursos agrícolas, silvícolas e pastoris, resultou uma comunidade de montanha detentora de um vasto e riquíssimo património cultural e natural.

Ainda hoje, como resquício dessa herança cultural Rio de Onor ostenta inúmeras marcas indeléveis de ruralidade desses tempos já idos. Marcas essas, bem patentes na sua típica organização sócio-económica (desde o conselho de vizinhos às práticas e edifícios comunitários: rebanho, moinhos de água, forno, forja), passando pelo património edificado de cariz popular, resultante de um sábio aproveitamento da geomorfologia do território ou dos materiais existentes na região. A título de exemplo, de salientar a construção das suas típicas casas de xisto, de paredes escuras, sem reboco e de aparelho miúdo, conferindo-lhe um carácter arcaico e rústico, em perfeita sintonia com a belíssima paisagem natural.

Conjuntamente com estas notas de humanização da paisagem, outros elementos preponderantes da cultura popular ajudam a definir a identidade cultural deste povoado: contos populares, ditados, lendas e mitos, folclore, festas e romarias, gastronomia, tradições, costumes ancestrais, resquícios de um antigo dialecto (Rionorês) e um imensurável sentimento de hospitalidade.

2.2.3. – CARACTERIZAÇÃO AGRO-ECOLÓGICA DA ZONA

Através da observação da Carta Ecológica Fito-Edafo-Climática de J. de Pina Manique e Albuquerque (1982), o termo de Rio de Onor está enquadrado na zona ecológica do Andar 6, que corresponde à caracterização Autofilica da Zona Ecológica I. SA (Montano: 700 a 1000 m), cuja zona apresenta a silva climática descrita no Quadro 3 (Anexo II).

2.2.4. - BREVE PERSPECTIVA HISTÓRICO-GEOGRÁFICA DE RIO DE ONOR

É muito antigo o lugar povoado de Rio de Onor e dele nos foram chegando, casualmente e como resultado de pesquisa intencional, notícias dispersas ao longo dos séculos (Brito, 1996).

As fontes escritas mais antigas respeitantes a Rio de Onor resumem-se a um conjunto de cinco documentos, que atestam a doação de propriedades localizadas nesta aldeia a favor da Igreja. Do conjunto desses cinco documentos, o mais antigo data de 1160 e refere-se a doações de propriedades em simultâneo, tanto em Rio de Onor, como em aldeias próximas de ambos os lados da fronteira actual (Santa Cruz, Rio Manzanos, Guadramil, Vila Meã) ao mosteiro leonês de São Martinho de Castanheira⁷ (Brito, 1996).

Segundo Brito (1996) tais doações eram efectuadas ainda em vida e destinavam-se a alcançar uma efectividade *post mortem* como legados pios para sufrágio das almas (*per remedium anime*) e em contrapartida, os donatários recebiam um quantitativo em dinheiro - a "*roboratione*". Quer isto dizer que, esta aldeia e outras situadas na raia cedo estabeleceram laços íntimos com gentes e Instituições de Leão, ao ponto de lhes doarem ainda em vida, determinados bens e propriedades.

Também existem outros documentos mais recentes alusivos a esta povoação, como as Inquirições de D. Afonso III, do século XIII, referentes ao Distrito de Bragança publicadas pelo Abade de Baçal⁸:

(...) "*Petrus Garsie scutifer de Rio door; juratus et interrogatus dixit quod medietas de ipsa villa de Rio door stat in termino Portugalie et de ipsa media que stat in termino Portugalie est inde media sua et de sua*

⁷ Estes documentos foram descobertos posteriormente à publicação da monografia de Jorge Dias. Transcritos e publicados em 1963 por António M. Mourinho juntamente com outros documentos que igualmente revelam a presença dos mosteiros Leoneses como proprietários em aldeias Bragançanas e Mirandesas (Brito, 1996).

⁸ Francisco Manuel Alves, Memórias Arqueológico-Históricas do Distrito de Bragança, Vol. III, pág. 412.

fraternitate qui habuerunt eam de suo patre et dixit quod alia medietas de illa media que stat in termino Portugalie est Ordines de vcles. Interrogatus vnde habuit eam et de quo tempore dixit quod nescibat et scit quod homines Ordines Templi qui morantur in Leon tenent vinias et domus in termino Portugalie prope villa de masanis et nom faciunt inde fórum domino Regi. et dixit quod scit puod fleires de Temple filiaverunt unum villarem veterum qui vocatur Galdramir et populaverunt eum in tempore istius Regis et non facit inde ei fórum” (...).

Da transcrição da mesma, podemos concluir que uma das metades da “villa de Rio door” estava no termo de Portugal e outra no termo pertencente a Leão. Por sua vez, a metade da “villa de Rio door” do termo português achava-se dividida em duas partes: uma delas pertencia a “Petrus Garsie scutifer” e seu irmão por herança paterna; a outra metade aos monges da Ordem de Uclés, estando localizada num sítio do termo designado couto⁹.

Quando D. Afonso Henriques talhou no Reino de Leão um novo estado, e se começou a esboçar as fronteiras a Norte e a Leste, supõe-se que esta aldeia, até então leonesa, tivesse sido cingida pela linha de delimitação, passando a metade sul e o respectivo termo da mesma a pertencer a Portugal. De notar que, segundo Taborda (1932/1987) a fronteira transmontana apresenta casos curiosos deste tipo, alguns dos quais não chegaram aos nossos dias, mas vieram até tempos recentes, como por exemplo, a aldeia de Lamadarcos (Concelho de Chaves), estava como Rio de Onor, cortada ao meio pela linha de fronteira. Só no século passado é que a mesma passou para Portugal.

Baseando-nos novamente nas Inquirições Afonsinas, não nos podemos esquecer a forma como estas se referem sempre à povoação de Rio de Onor como um agregado humano, cuja metade ficava no termo de Portugal. Esse modo de referência parece confirmar suficientemente, que esta aldeia foi sem dúvida, antes da delimitação das fronteiras, uma única unidade populacional.

Outros factos relacionados com a questão fronteiriça podem ser apontados em defesa da antiguidade deste povoado. Primeiramente, seria pouco viável a constituição de duas aldeias de um e de outro lado da fronteira, e ainda por cima unidas. A própria topografia do local aparentemente reforça a inviabilidade de construção dupla, uma vez que, ambos os termos de Rio de Onor (português e espanhol) tinham terrenos afastados da fronteira com características idênticas para o estabelecimento dos povoados e culturas (Dias, 1953/1984).

Por outro lado, a falta de documentos relativos a determinadas povoações do Nordeste Transmontano antes da nacionalidade, não deve ser interpretada como sinónimo de inexistência destas antes do período em questão. A mesma interpretação documental não será de todo descabida em relação a acções de repovoamento, para que a existência de certas povoações no passado não sejam um facto a considerar. Até hoje, desconhecem-se quaisquer documentos régios de repovoamento levados a cabo em Rio de Onor. Daí que, os homens de Leão a que as Inquirições se referem, já deviam ser primitivos habitantes que continuaram a falar o seu antigo idioma (Riodonorês) e não povoadores recentes.

⁹ Ainda hoje, a Sul do povoado e ao longo do rio existe um local designado por “Couto” e que corresponde a lameiros de grandes extensões.

Prosseguindo, existem outras marcas culturais que provam a existência de vestígios de ocupação humana nas proximidades do povoado, como por exemplo, as ruínas de um castro sobranceiro à povoação. O Abade de Baçal¹⁰ descreve-o da seguinte forma:

“O castro de Rio de Onor, concelho de Bragança, fica a poente, uns quinhentos metros da aldeia, no cume de um outeiro de acesso difícil a nascente. É de forma quadrangular, tipo do de Baçal, com uns duzentos metros de comprimento por cinquenta de largura. Terreno muito revolvido pela cultura (...) vinícola. Nem cerâmica nem notícias de antigualhas nele encontradas; apenas um homem, ao plantar vinha, achou uma pedra solta de granito, aparelhada, que não vi. Os muros, a julgar pelos restos ainda visíveis, inculcam trabalho cuidado e ligam-se de rochedo existentes no sítio, formando um todo compacto.”

Por último, a região entre Zamora e Sanábria parece ter sido um ponto de passagem de várias migrações célticas em direcção ao extremo ocidental da península, contribuindo fortemente para a celtização dos povos destas paragens (Gimpera, 1933 *in* Dias, 1953/1984). Inclusive, muitos autores do séc. I A.C. falam-nos destes povos (lusitanos, galaicos, vetões e vaceus) e até ao séc. III, repetem-se com frequência os relatos¹¹ (Dias, 1953/1984).

Independentemente da falta de documentos que permitam confirmar a existência de Rio de Onor à data, um facto é indiscutível: esta povoação apresenta características culturais muito comuns a alguns povos desse tempo, nomeadamente os vaceus. É ali que nós vamos encontrar, em nossos dias, a organização social mais parecida com a que os autores antigos atribuíam aos vaceus (Dias, 1953/1984).

Os vaceus eram sobretudo povos lavradores, que praticavam já uma agricultura superior com a ajuda do arado¹², aliando-lhe o pastoreio (Baroja, 1946 *in* Dias, 1953/1984). Estes povos costumavam dividir os campos, todos os anos, em sortes, sendo as parcelas trabalhadas conforme o sorteio. Depois das colheitas, o cereal guardava-se, e era distribuído por todos, segundo as necessidades. Todo aquele que pretendesse ficar com o que não lhe pertencia era castigado com a pena de morte¹³ (Baroja, 1946 *in* Dias, 1953/1984).

Esta tribo apresenta-nos então uma forma de organização comunitária específica e definida, que temos de considerar como uma criação original, dentro das tendências comunitárias de outros povos vizinhos. Ainda hoje perduram várias formas de fruição comum de baldios, bosques e pastagens, bem como direitos de compáscuo em propriedades privadas, em várias regiões da Península, o que confirma a importância e extensão dos usos comunais no passado (Dias, 1953/1984).

Em Espanha, os exemplos mais perfeitos de comunitarismo agrário são os de Zamora ou das regiões vizinhas e todas elas próximas da fronteira bragançana, como Aliste (Méndez, 1879/1902, *in* Dias 1953/1984), Sayago (Costa, 1878/1902, *in* Dias, 1953/1984) e alguns lugares de Puebla de Sanábria, entre La Cabrera e Alcañices (Morán, 1879/1902, *in* Dias, 1953/1984). Só nestas regiões se encontram vários tipos de propriedade colectiva, semelhantes aos de Rio de Onor.

Tendo sido desde tempos remotos uma região de confluências culturais muito variadas, Rio de Onor não recebeu só a contribuição dos vaceus (Dias, 1953/1984). A influência dos vetões também ficou bem

¹⁰ Francisco Manuel Alves, Memórias Arqueológico-Históricas do Distrito de Bragança, Vol. X, Porto, 1934.

¹¹ Plínio, Diodoro de Sicília, Estrabão, Appiano, Posidónio (...) e Juvenal. Jorge Dias na obra em questão, pág.38, não faz referência à totalidade das fontes donde extraiu tais autores.

¹² O arado radial é usado ainda hoje em todo o Norte interior de Portugal, tal como em Rio de Onor. Este autor defendeu que o mesmo arado usado pelos vaceus podia ter sido o radial

¹³ Diodoro de Sicília, v. 34, 3, cit. por Júlio Caro Baroja, *Los Pueblos de España*, cit., pág. 186.

vincada em determinadas heranças culturais. Estes eram um povo de pastores e que nos seus territórios deixaram um grande número de esculturas zoomórficas (berrões, porcos, verracos, toiricos) entre outras (Baroja, 1946, *in* Dias, 1953/1984). Ainda segundo Baroja (1946, *in* Dias, 1953/1984) a porca do pelourinho de Bragança, juntamente com muitas outras esculturas do mesmo género encontradas no Leste Transmontano, são prova evidente também na região da presença deste povo, de características célticas (Figura 3 – Anexo II).

Quanto à herança que o mesmo legou a Rio de Onor e a outras aldeias vizinhas no Distrito de Bragança, foi essencialmente a vezeira de porcos. Esta prática comunitária consistia no pasto dos porcos comunitários pelos lameiros do povo. Em tempos, encontrava-se muito difundida pelos vários concelhos do Distrito. Em Rio de Onor, teve particular representatividade, mas acabou por não sobreviver ao longo das últimas décadas. Nos anos 50, Jorge Dias na sua monografia faz referência à mesma, tal era a importância desta, na vida comunitária da aldeia.

A explicação da persistência, nesta região, de formas de exploração colectiva do solo e de organizações sociais adequadas às exigências desse tipo de economia, deve encontrar-se na geografia (Ribeiro, 1940, *in* Dias, 1953/1984). Com o decorrer dos tempos, as terras férteis e abertas às influências estranhas foram passando por sucessivas fases de evolução agrária e social, enquanto as mais pobres e fechadas ao convívio, pelo isolamento imposto por fronteiras naturais, mantiveram até aos nossos dias aspectos económicos e sociais oriundos de um passado muito remoto. Rio de Onor, pela sua situação geográfica, deve ser o caso mais perfeito de conservação de um sistema económico e de organização social que se foi mantendo desde os vaceus até aos nossos dias.

2.2.5. - GEOLOGIA E GEOMORFOLOGIA

Através da análise da geologia do Parque verificamos, que a área correspondente à freguesia de Rio de Onor é dominada por formações de xistos, destacando-se particularmente as formações quartzíticas (sedimentos ordovícicos) e supraquartzíticas (sedimentos silúricos).

A litologia das formações quartzíticas (sedimentos ordovícicos) é dominada por quartzitos de arenigiano alternados com xistos de diferentes tipos e extensas áreas de xistos carbonosos do Landeiliano/Caradociano (Meireles *et al.*, 1995, *in* Aguiar, 2001). Quando os quartzitos são mais duros e compactos formam-se camadas de excelente ardósia, donde ao longo de várias gerações, se retiram as lousas para os telhados. Frequentemente, em depósitos desta génese, por vezes surgem algumas mineralizações intercaladas de ferro, como por exemplo o jazigo de minério de ferro de Guadramil.

Segundo Caballero (1998) também em Montesinho e França afloram alguns terrenos ordovícicos com quartzitos e xistos associados a leitos ferríferos. Outros afloramentos aparecem a NW de Moimenta, contactando em certas partes, com o granito da serra, reaparecendo entre Moimenta, Pinheiro Novo e Pinheiro Velho, e a Norte de Vinhais.

Ainda nas proximidades de Guadramil ocorre o contacto com as formações silúricas de *Monograptus* (Caballero, 1998). Nestas formações supraquartzíticas estão presentes xistos de cores variadas (Aguiar, 2001) e partículas de liditos, ftálicos, quartzitos e diversas amostras de piroclastitos constituindo o complexo vulcano-sedimentar (Meireles, *et al.*, 1995, *in* Aguiar, 2001).

Em termos topográficos, as áreas dominadas por estas duas formações xistosas apresentam um contraste morfológico flagrante quando comparadas com áreas de intrusões graníticas, como por exemplo, a área planáltica de Chaves. Estas intrusões graníticas apresentam uma regularidade maior, quebrada apenas pelos afloramentos de grandes penedos de formas variadas ou aglomerados confusos de blocos de pequenas dimensões, com aspecto ruiforme (Taborda, 1932/1987).

Quer isto dizer que, na sua generalidade os planaltos e serras do Alto Trás-os-Montes estão em relação directa com a natureza ou os materiais originários do solo e conseqüentemente com o processo de erosão a que foram sujeitos. Com efeito, de acordo com Taborda (1932/1987; Ribeiro, 1995) os planaltos testemunham a obra de um antigo ciclo de erosão, as montanhas representam um ciclo de erosão anterior ainda e os vales dos rios, obra do ciclo actual.

As diferenças de dureza e resistência ao desgaste dos xistos silúricos, que contêm, por vezes, camadas intercalares de quartzitos, ou encerram quartzo em veios de diferentes espessuras, ou em leitões delgados, produzem caprichosas irregularidades de relevo. Este é mais movimentado, composto duma sucessão de montanhas, cerros, colinas de declive suave muitas vezes. A par de extensões planas de terrenos (planaltos) – o grupo morfológico que essencialmente caracteriza a topografia, erguem-se também cerros elevados, correm espinhaços agudos e descarnados, como dentes de serra onde branqueja o quartzo, ou precipitam-se ladeiras íngremes, recobertas de carrascais bravios, ou seja uma multiplicidade de contrastes topográficos. Toda a região fica acima dos 700 metros (Taborda, 1932/1987).

Com uma orografia movimentada e planáltica em seu redor, registando esta uma altitude média de 842 metros¹⁴, interceptada por um vale extenso, profundo e amplo, banhado por uma pequena ribeira (Onor) que aflui ao Sabor, e junto à linha de fronteira setentrional situa-se o povoado de Rio de Onor.

Sendo o relevo um factor edáfico que se reflecte no aproveitamento das terras (Carvalho, 2005) também aqui em Rio de Onor, a movimentação deste foi determinante na diversidade de uso e de produção agrícola das mesmas.

A propósito dessa diversidade de uso também Pires (1994) salienta o facto de, sobretudo, nos concelhos de Bragança e Vinhais, a ocorrência de relevo mais movimentado ocasiona uma acentuada variação de uso das terras, acentuada até entre aldeias vizinhas; as respectivas tipologias das produções dependem de estarem localizadas em baixo ou em encosta, de terem exposição mais ou menos a Sul (serem mais ou menos “soalheiras”) e de terem maior ou menor disponibilidade de água para rega.

O resultado foi o desenvolvimento de uma paisagem rural caracterizada pela policultura, manta de retalhos tão característica das nossas paisagens (Gonçalves, 1990).

Observando Rio de Onor do cimo da vinha comunitária, a uma altitude de 813 metros, segundo uma perspectiva transversal ao vale, onde se espria o povoado e demais culturas, de imediato se revela diante dos nossos olhos uma paisagem rural multifacetada por diversas tonalidades. Esta apresenta-se devidamente estruturada e compartimentada em função da sequência da movimentação do relevo envolvente e por conseguinte, da maior ou menor disponibilidade de áreas com aptidão agrícola daí resultantes.

¹⁴ A altitude foi calculada com base na média dos valores assinalados na Carta Militar (Folha n.º 12), referente aos seguintes “cerros” que cercam por completo a povoação: No sentido da linha de água, do lado esquerdo (“Boiaca”; “Malhadas”; “Golga”; “Cabeço das Eiras” ou “Lombeiro” – 859, 867, 805 e 867 metros), respectivamente. Do lado direito, ainda em território espanhol, o “Codesal” – 892 metros e mais a jusante, já em Portugal, as “Vinhas Cales” – 813 metros.

2.2.6. – SOLOS

A cartografia dos solos de Trás-os-Montes e Alto Douro é das mais actualizadas de Portugal: o consórcio Agroconsultores & Coba publicou em 1991 a “Carta dos Solos, Carta do Uso Actual da Terra e Carta da Aptidão da Terra do Nordeste de Portugal” à escala 1: 100000, baseada na classificação da FAO/UNESCO (1987) da “Carta dos Solos do Mundo” (Aguiar, 2001).

O estudo dos vários tipos de unidades pedológicas do solo de uma região constitui um instrumento de aferição de elevada importância na conservação e manutenção dos mesmos. Segundo Aguiar (2001) as suas características em grande parte encontram-se estritamente correlacionadas com a influência do material originário, reflectindo-se marcadamente na distribuição da flora, no arranjo da paisagem vegetal e consequentemente na utilização humana do território.

Através da observação da Carta n.º 3 de Solos do Nordeste de Portugal (Figura 4 - Anexo II), os grupos principais de solos dominantes na nossa área de estudos (nível de família e unidade-solo de nível taxonómico inferior) são os seguintes: Leptossolos úmbricos de xistos e rochas afins (Lux) – na envolvência de Rio de Onor, até aos limites do seu termo; Fluviossolos dístricos órticos de aluviões (Jdoa) – existência de uma pequena mancha interior ao povoado, no fundo do vale, disseminada ao longo das faixas adjacentes às margens do rio.

Em geral, os leptossolos são “solos limitados por rocha dura contínua e coerente ou material muito calcário ou uma camada contínua, cimentada a partir de menos de 50 cm de profundidade, ou solos de material não consolidado muito pedregoso tendo menos de 20% de terra fina até uma profundidade de 125 cm, sem horizontes diagnósticos além de um horizonte A mólico, úmbrico ou ótrico, com ou sem um horizonte B câmbico; sem propriedades hidromórficas a menos de 50 cm da superfície; sem propriedades sálicas. Atendendo ao conceito de rocha contínua e coerente, o perfil dos leptossolos é, normalmente, do tipo AR, ACR ou ABCR” (Agroconsultores & Coba, 1991). Os fluviossolos são “solos desenvolvidos a partir de depósitos aluvionares, com propriedades flúvicas e sem horizontes de diagnóstico (a não ser soterradas por material com espessura igual ou superior a 50 cm), além de um horizonte A ótrico, mólico ou úmbrico, um horizonte H hústico ou um horizonte sulfúrico ou tendo materiais sulfídricos a menos de 125 cm da superfície. Incluem-se nos fluviossolos os solos pouco evoluídos (de perfil AC) desenvolvidos a partir de aluviões recentes e antigos (estes em terraços fluviais relativamente recentes). Os fluviossolos têm, no conjunto, representação relativamente importante na Região, pois na sua maioria correspondem a pequenas manchas no fundo dos vales. Num caso ou noutro ocupam extensões razoáveis, nomeadamente no vale de Chaves e vales adjacentes, no vale de Vila Pouca de Aguiar, no vale da Campeã, no vale do Tua e no vale da Vilaria, além de outros de menor extensão” (Agroconsultores & Coba, 1991).

Quanto aos últimos, “raras são as linhas de água permanentes que não tenham pequenas acumulações de materiais fluviais” (Aguiar, 2001).

Aguiar (2001) refere que existe uma relação biunívoca entre as associações vegetais face às condições ecológicas do biótipo, das quais o solo é um dos principais protagonistas. Do mesmo modo também se verificam correlações entre os factores pedogenéticos dos solos e destes com a utilização humana do território.

Em Rio de Onor, o escalonamento das associações vegetais, bem como a disposição aureolar das diferentes culturas no arranjo da paisagem, em função dessa diversidade pedológica regional e do tipo de solo

disponível confirma-nos que, aqui também essa correlação não foge à regra. Inclusive, tal ordenamento acaba por se reflectir na total utilização humana do território, nos mais variados aspectos, como o aproveitamento dos seus recursos naturais ou até na implantação e concentração do seu aglomerado populacional como refere (Cruz, 1998): “Quando as implantações são feitas num vale aberto, drenado por um rio ou ribeira, é frequente a implantação dos conjuntos edificados numa e noutra das suas margens, estruturados por arruamentos paralelos ao curso de água; formam-se desta forma dois bairros, unidos por uma ponte ou mais, libertando as margens para os hortos, os terrenos férteis onde se cultivam os principais víveres indispensáveis à dieta quotidiana. Resultam assim, aglomerados alongados como bem ilustram Rio de Onor ou Guadramil” (Figura 5 – Anexo II).

2.2.7. – CLIMATOLOGIA

A província Transmontana é circundada por várias cadeias montanhosas (sistemas Galaico-Duriense, Cantábrico, meseta Castelhana-Leonesa e o sistema Central Ibérico) (Carvalho, 2004). Além disso, a sua posição já um tanto internada no conjunto da Península Ibérica pois, é no Nordeste que fica a área portuguesa mais afastada do oceano, a uma distância pouco mais de 200 km, isolam a região quase por completo das influências atlânticas de Oeste, conferindo-lhe um clima com características marcadamente continentais (Invernos frios e prolongados e Verões curtos e quentes). É pelo frio que toda a região é mais conhecida.

Apesar da feição continental ocorrem ainda alguns traços típicos de mediterraneidade, que se manifestam essencialmente na secura estival, esta particularmente acentuada no bimestre de Verão Julho/Agosto, escasso em precipitação em toda a região (Gonçalves, 1990a) bem como, na variação anual acentuada desta, no sentido de Ocidente para Oriente.

Em termos gerais, o clima da Terra Fria é caracterizado pelas temperaturas baixas de um Inverno longo, em que ocorrem a maior parte das precipitações, pelas temperaturas elevadas de um Verão curto e seco, e por Primaveras e Outonos irregulares em precipitações e em temperaturas, com as mínimas a descerem frequentemente para os níveis de Inverno (Pires, 1994).

Pesam ainda como notas dominantes deste clima excessivo o risco de geadas, a presença de neves associadas a fenómenos de inversão térmica e acentuadas amplitudes térmicas (Carvalho, 2004). A maior amplitude térmica absoluta anual ocorre no vale do Rio Sabor, na zona Oriental do Parque, com valores desde -16°C durante o Inverno e 42°C durante o Verão (Figueiredo & Fonseca, 1997, *in* Carvalho, 2004).

De acordo com a versão do sistema bioclimático regional de Gonçalves (1991b) adoptada por Agroconsultores & Coba (1991) o clima da região natural de Rio de Onor está enquadrado na zona climática homogénea da Terra Fria de Planalto (de 600/700 a 900/1000 metros), no Subtipo F3 (Figura 6 - Anexo II).

Ainda segundo Agroconsultores & Coba (1991) o Subtipo climático F3 apresenta os seguintes indicadores que constam no Quadro 4 (Anexo II).

Da análise do mesmo conclui-se que Rio de Onor também reflecte na íntegra o regime climático dominante na maior parte do território do Parque, e inclusive, o de Trás-os-Montes.

Quanto à temperatura, esta diminui com a altitude, sobretudo nas elevações das serras de Montesinho, Coroa e Nogueira (inferiores a 10°C) passando aqui as isotérmicas mais baixas do país no mês de Janeiro (Pires, 1994) e sobe progressivamente em direcção Oeste-Este (10°C em Pinheiros – extremo Ocidental e 12,5°C na Lombada – extremo Oriental) (Figueiredo & Fonseca, 1997, *in* Carvalho, 2004).

Também Gonçalves (2004) corrobora este padrão de distribuição da temperatura: a média anual na serra de Montesinho varia na ordem dos 8°C, ao passo que a meseta Oriental atinge já valores mais elevados – 12,5°C. No que diz respeito às temperaturas médias mínimas e médias máximas anuais (5-7°C e 14-17°C) respectivamente, saliente-se a similaridade com os valores registados em Rio de Onor, nomeadamente (6 - 7°C e 14 - 16°C) (Quadro 4 – Anexo II).

Estes dados expressam bem as condições climáticas desta parte Oriental do Parque, onde a ocorrência de uma amplitude média anual mais elevada comprova um maior domínio da continentalidade. Em termos de produtividade agrícola esta é fortemente condicionada, tanto pelas temperaturas baixas do Inverno e da Primavera, como pelas temperaturas elevadas do Verão.

Quanto às precipitações, toda a região do Parque sofre de xerofilia estival, bem característica do clima mediterrânico. Contudo, é a Sub-região Oriental (Alta e Baixa Lombada e Onor) que apresenta os menores níveis de precipitação (300 a 400 mm inferiores) em relação às médias das Sub-regiões Central e Ocidental do Parque (superiores a 1000 mm). Mesmo assim, a zona de Onor, no seu conjunto de Sub-região Oriental, apresenta ainda precipitações mais elevadas do que as zonas da Alta e Baixa Lombada, na ordem dos 800 a 1000 mm (Tabela 1 - Anexo I), em virtude do seu posicionamento face à serra de Guadramil.

O risco de geadas (precoce e tardias) começa no mês de Setembro e frequentemente prolonga-se até ao final da Primavera. O número médio de geadas pode chegar até aos 80 dias (Quadro 4 – Anexo II) constituindo um dos factores mais limitantes ao desenvolvimento vegetal (redução do período vegetativo) com elevado risco de perda da produção de diversas culturas nomeadamente, frutícolas, batata e permanentes). Segundo Pires (1994) comparando o período vegetativo entre a Terra Fria/Terra Quente em resultado das temperaturas médias e as ocorrências de geadas, este é reduzido em cerca de 2,5 meses em relação à Terra Quente.

Ainda assim, não é raro o surgimento de microclimas em fundos de vales arborizados das margens das ribeiras como em Rio de Onor, Gimonde ou Vilariça. Durante a época estival nota-se particularmente que o calor até nem é excessivo, pois os arvoredos do rio dão-lhe uma sensação de frescura nos dias mais quentes do ano (Taborda, 1932/1987).

Nas serras circundantes a Rio de Onor (Montesinho, Guadramil e Sanábria) a neve é duradoura e bastante frequente, contudo a povoação está bem abrigada e raras vezes fica coberta por mantos brancos. O mesmo já não se pode dizer do frio, que é intenso durante o Inverno. A Norte, quando a serra da Sanábria fica coberta de neve, sopram ventos “cortantes” que fustigam a aldeia.

2.2.8. - DESCRIÇÃO DA POPULAÇÃO E POVOAMENTO

Um dos aspectos mais marcantes da evolução da população portuguesa tem sido o declínio da sua taxa de natalidade que se acentuou a partir dos anos 60. Ao longo das últimas décadas este fenómeno demográfico tem-se acentuado e destacado pelo forte impacto ocasionado, sobretudo, na estrutura etária da população acarretando outros problemas demográficos, nomeadamente o envelhecimento populacional e o contínuo despovoamento do interior, consequência de intensos e persistentes fluxos migratórios internos e externos.

O Distrito de Bragança também não ficou alheio a esta tendência de evolução negativa da população portuguesa, tanto a nível concelhio, como de freguesias. De grosso modo, até ao início da década de 50 assistiu-se a um crescimento generalizado da população nas freguesias dos Concelhos de Bragança e Vinhais.

Contudo, saliente-se que entre as décadas de 50 e 60, já se verificava algum decréscimo populacional em algumas freguesias a Norte dos dois Concelhos e na própria cidade de Bragança (Tabela 2 - Anexo II).

Segundo Brito (1996) esse decréscimo foi essencialmente devido à migração masculina direccionada para os grandes centros urbanos de Lisboa e Porto, bem como ao alistamento nas forças de segurança (G.F., G.N.R. e P.S.P.)¹⁵ e à emigração para outros países, inicialmente para o Brasil e mais tarde para a Europa Central (França, Alemanha, Bélgica) entre outros.

Em termos gerais, a freguesia de Rio de Onor não deixou de acompanhar a evolução demográfica que caracterizou as freguesias a Norte do Concelho de Bragança. Da passagem da década de 50 para a de 60 e seguintes até ao ano de 1991, a variação negativa da sua população residente comprova esse facto. Essa tendência só iria ser contrariada no ano de 1996, graças a um pequeno fôlego de 21 habitantes (13,73%) resultante de dois factores: retorno e fixação de alguns emigrantes; construção de uma segunda vivenda como forma de escape à vida atribulada da cidade e em simultâneo, o reencontro novamente com os valores naturais e as próprias origens. Para o mesmo período Rio de Onor, em termos de lugar registou um incremento de 33 habitantes (36,67) (Tabela 3 - Anexo II).

De acordo com os dados dos últimos Censos Gerais da População realizados em 1991 e 2001, a presença humana tanto nesta freguesia como em todo o território do Parque voltou a registar nova regressão na ordem dos 21 e 23% (de 153 para 126 e de 9172 para 7427 habitantes residentes) respectivamente, afectando essencialmente crianças e jovens.

A análise da figura 7 (Anexo II) permite-nos particularizar as grandes assimetrias na variação da população residente no Concelho de Bragança. As freguesias mais centrais e envolventes da cidade apresentam variações positivas na ordem dos 10% ou mais. À medida que nos afastamos do centro da cidade a variação da população residente começa assumir valores mais baixos, nalguns casos mesmo valores negativos. As freguesias mais afastadas do centro, mais rurais e periféricas, de escasso dinamismo sócio-económico, são aquelas que registam as variações negativas mais acentuadas, chegando até valores entre os -10 e os -20%.

Quanto à população mais jovem, activa e em idade de procriar, o grupo entre os 20 e 40 anos de idade é extremamente diminuto (12 pessoas), em oposição aos restantes grupos que apresentam níveis de idade superiores a 50 anos. Durante a semana residem fora da aldeia, maioritariamente na sede de município, por questões de natureza sócio-económica (emprego, ensino e acessibilidades). Os restantes devido à falta de oportunidades rumaram em direcção a outras paragens – noutros tempos sobretudo para fora do país, agora predominantemente para o litoral pela sua grande oferta de serviços, concentração das principais bolsas industriais, melhores cuidados de saúde, clima e vias de comunicação.

Quanto ao grupo mais numeroso ocorre na faixa etária dos 60 aos 80 anos, o que corrobora na íntegra a ocorrência de uma população bastante envelhecida disseminada por toda a área do Parque. Inclusive, segundo Carvalho (2004) em 2001 existia menos de metade de crianças de idade inferior a 4 anos (51%) do que em 1991, condicionando deste modo e muito não só a vida quotidiana dos povoados, fragilizando-os sob o ponto de vista social, económico e político, como no âmbito cultural, quebrando o veio de transmissão e vigência

¹⁵ Alguns informantes referiram que determinados familiares e amigos, tendo nascido em Rihonor de Castilla tiveram que renunciar a nacionalidade espanhola e optar pela portuguesa, para efeitos de ingresso nas forças de segurança.

de usos, costumes e conhecimentos referentes a séculos de experimentação. A propósito desta erosão de saberes e perda do património cultural, Morales (2000) refere que “quando falece um ancião culto é como se incendiasse uma biblioteca; a perda é irreversível”.

Quer isto dizer que, na generalidade a população residente na Região Norte, principalmente na metade oriental (zonas do Douro e Alto Trás-os-Montes) atravessa um processo de envelhecimento, traduzido não só por uma proporção crescente de idosos, mas também por uma proporção decrescente de jovens.

Actualmente, o lugar de Rio de Onor conta com uma população residente de 67 habitantes, embora em termos de população presente possa registar pontualmente em situações de fins-de-semana, festas, férias, Natal e Páscoa um acréscimo de 100 habitantes.

Em toda a zona interior de Portugal ao Norte do Tejo o tipo de povoamento dominante é o concentrado. A interacção de causas de natureza diversa está na origem deste fenómeno de aglomeração populacional concentrada com raízes antigas.

“Região de fraca ou mediana densidade demográfica, a população rarefaz-se confinada nas aldeias, (...) “rigorosamente concentradas e isoladas no meio da vastidão das terras cultivadas e dos bravios” (Ribeiro, 1945/1986, *in* Oliveira *et al.*, 1995). (...) “E as aldeias, com o seu casario e terras de sementeira, constituíam verdadeiras clareiras no meio dos matagais onde pasciam grandes rebanhos, onde se colhiam lenhas e matos, e onde se faziam culturas episódicas (Taborda, 1932/1987, *in* Oliveira *et al.*, 1995).

A aglomeração populacional concentrada de Rio de Onor é uma delas, condicionada em grande parte pela geomorfologia do território envolvente, formas de economia, motivos de defesa contra os elementos, os animais bravios e os malfeitores ou de organização comunitária (Ribeiro, 1995).

Pela necessidade de aproveitamento das reduzidas áreas de relevo menos declivosas, a implantação da povoação fez-se em vale aberto ou a meia encosta. Contrariamente e segundo Cruz (1998) já no interior dos planaltos, a implantação dos povoados registam uma menor concentração, em virtude das facilidades topográficas para a construção de novas edificações como se pode observar nas aldeias de Deilão e Terroso.

Uma economia de subsistência, sustentada nos recursos agrícolas, silvícolas e pastoris pela procura de terrenos férteis, que estejam simultaneamente próximos dos recursos da floresta e dos terrenos com aptidão cerealífera impõe esta concentração (Cruz, 1998). De acordo com Ribeiro (1945/1986) também “a aglomeração parece por um lado relacionar-se com a exploração extensiva de cereais em terras secas e em campos abertos e afolhados, e por outro à pastorícia de gado miúdo em grande escala – duas formas económicas que não se regem convenientemente por iniciativa individual requerendo uma unidade coerente e disciplinada” (...).

Ainda de acordo com o mesmo autor outros factores, além da (...) “exploração extensiva, o uso do afolhamento, não serão estranhos á aglomeração. Todavia, ela traduz sobretudo, um longo passado de insegurança: a coesão das habitações faz-se por motivos de defesa, contra os piratas do litoral, as hordas de salteadores, os pastores da montanha”.

A aglomeração em si parece exprimir a própria organização comunitária, que pressupõe o bloco dos vizinhos deliberando no seu *conselho* acerca dos assuntos que respeitam ou interessam ao povo (Oliveira *et al.*, 1995).

É um “modus vivendi” que segundo Tiza (1995) a nível de aldeia, pequena comunidade apela a formas de organização local que testemunham um certo modo de viver, conviver e trabalhar próprio das regiões de povoamento concentrado. Todas estas formas comunitárias surgem, portanto, para fazer face à necessidade da própria sobrevivência da comunidade, nas questões de solução imediata, primária e vital, de modo a evitar o auxílio exterior, por vezes longínquo e dificultoso, como forma de auto - defesa e de protecção mútua, perante as agressões externas (naturais, sociais ou administrativas).

2.2.9. - OCUPAÇÃO E UTILIZAÇÃO HUMANA DO TERRITÓRIO

A área de estudo (lugar de Rio de Onor), conjuntamente com o lugar de Guadramil, constitui a respectiva freguesia de Rio de Onor, contribuindo para o total das 36 freguesias e 88 povoados afectos à área protegida do Parque (Figura 8 - Anexo II).

A principal actividade dos seus habitantes é a agricultura, predominantemente virada para a autosuficiência, razão pela qual, até é mais encarada como um modo de vida pelos excedentes gerados do que uma profissão. Esta é determinante na composição da paisagem vegetal regional e no uso do solo (Aguiar, 2001).

Em tempos, o sistema de agricultura vigente em Rio de Onor, à semelhança dos que ocorriam por toda a área do Parque, em função da adversidade das condicionantes físicas atrás referidas, obedecia aos mesmos princípios estruturais que regiam o característico sistema de agricultura “batata – centeio - pecuária das zonas de montanha” denominado por Moreira (1984) e de igual modo utilizado por Aguiar (2001) relativamente às áreas supramediterrânicas e supratemperadas mediterrânicas transmontanas da região.

Referindo novamente Aguiar (2001) (...) “no espaço rural da montanha transmontana as culturas e os tipos de utilização da terra, dispõem-se numa estrutura aureolar, em função de um gradiente de fertilidade, determinante na composição da paisagem agrária e vegetal. Identificam-se assim três auréolas que se interpenetram: as hortas, os terrenos de cereal de sequeiro e os incultos”.

Analisando o sistema de agricultura descrito por Brito (1996) referente ao termo de Rio de Onor (Figura 9 - Anexo II), verifica-se que este, apesar das profundas alterações a que o mundo rural inevitavelmente foi sendo sujeito, conserva ainda algumas semelhanças com os sistemas atrás referidos de Moreira (1984) e Aguiar (2001).

Em resultado das observações e informações recolhidas “in loco” através do trabalho de campo, actualmente a distribuição dos tipos de propriedade e o estruturamento aureolar das culturas, no ordenamento e gestão do espaço onde se insere esta comunidade rural, são essencialmente caracterizadas do seguinte modo:

Os lameiros comunais (coutos) distribuem-se pelo fundo do vale, ao longo de ambas as margens do rio, apresentando uma estrutura alongada (Figura 10 – Anexo II). A sua exploração baseia-se em regime de corte e pastoreio. Quanto ao corte, nos últimos anos os coutos têm sido arrendados a aldeias vizinhas como Vale de Lamas, Sacoias e Carragosa, em virtude da gradual regressão da boiada e da extinção do touro comunitário em 2003. Presentemente, o efectivo bovino não ultrapassa as cinco cabeças. Ainda assim, o pastoreio dos coutos continua a ser usufruição do rebanho comunitário dos riodonorenses. É efectuado até ao mês de Março e após a segada do feno, lá para os finais de Junho. Tratando-se de lameiros de regadio, a produtividade dos mesmos está dependente da disponibilidade de nutrientes proveniente de adubações, agora a cargo da aldeia arrendatária; da adição de excrementos de animais (pastoreio de percurso); do corte do feno,

fundamental na manutenção da flora pratense com valor alimentar, e sobretudo, na Primavera/Verão, da água desviada do rio para os regar;

Os lameiros privados e de secadal surgem a meia encosta pois “a sua posição fisiográfica permite-lhes a recolha de alguns materiais arrastados pela erosão (cinzas e colóides minerais e orgânicos do solo) associada aos fogos cíclicos dos incultos” (Aguar, 2001). Os proprietários dos lameiros privados mais próximos dos coutos que ainda possuem algum gado bovino, aquando da segada destes últimos pelos novos arrendatários aproveitam também a ocasião para os segar, resolvendo assim o problema da falta de mão-de-obra a troco de alguns fardos de feno. Os restantes (rega de lima), mais afastados e em encostas de pendor mais declivoso, em virtude do difícil acesso da maquinaria ficam durante todo ano à disposição do rebanho comunitário;

No interior do povoado devido à existência de fluvissoles, em terrenos mais extensos, profundos e férteis, contíguos ao rio surgem os hortos de foro comunitário da faceira, e individuais (quintais, hortos e faceirica) (Figura 11 – Anexo II). Além da disponibilidade hídrica, outros factores relacionados com a mão-de-obra (trabalho intensivo e estrumação) ditaram a necessidade de proximidade destes espaços ao casario (em particular o cultivo do linho)¹⁶. Quanto às estrumações, os nutrientes utilizados são os estrumes animais, os materiais provenientes das camas (mistura de palha e carqueja) e restolhos de anteriores culturas. Tanto na folha da faceira, como nos restantes quintais, hortos e faceirica, cultiva-se uma grande variedade de espécies hortícolas: cebolas, couves (penca e galega), abóboras, feijões, tomates, alfaces, pimentos, pepinos, entre outras. No espaço comunitário da faceira, além das culturas acima referidas, o calendário agrícola é regulado pela rotação de algumas culturas intercalares, que se sucedem umas às outras consoante a sua época de ciclos e fases de crescimento. Deste modo, antes do fim do ciclo da milharada em Outubro, o nabal é semeado em Agosto, pois na recta final do Inverno até à Primavera constitui um valioso sucedâneo no complemento alimentar, tanto para os animais (nabo/folhas) como para a autosuficiência da comunidade (nabo/grelos);

Quanto ao couval, as duas espécies frequentemente cultivadas são a couve penca e galega. A penca é mais frágil às agruras do meio do que a galega. Esta, com um ciclo vegetativo mais extenso, devido a uma maior resistência às geadas tardias ($x = 80$ dias) e chuvadas, por vezes, perdura até à Primavera seguinte. Em geral, ambas as variedades são plantadas em Setembro;

De salientar também a rotação com cereais, nomeadamente a cultura de ferrãs de centeio para os animais, através do “corte em verde” alternada com a batata. Semeadas em Outubro, as ferrãs são cortadas sensivelmente de Março a Abril, dando posteriormente lugar à batata. O ciclo da batata, em ano favorável inicia-se em finais de Abril ou princípios de Maio com a sua sementeira. Por esta altura do ano, todos os talhões da faceira são lavrados no mesmo dia com recurso à maquinaria e mão-de-obra local. Uns dias antes da data acordada para a lavra da faceira, esta é aberta ao apascento do rebanho comunitário com a dupla finalidade de o fartar com os restos das culturas do ano anterior, e ao mesmo tempo, este contribua na deposição de nutrientes com os seus dejectos. Depois da lavra efectuada cada talhão é cavado e preparado em função das demais culturas hortícolas pretendidas, consoante a disponibilidade dos respectivos proprietários;

¹⁶ De acordo Brito (1996) o cadastro matricial de 1900 referia um número total de parcelas hortas (461) sob a designação de “terra regadia”. Porém, o seu destino só em pequena parte seria idêntico ao das hortas actuais pois o cultivo mais generalizado a que estas estavam associadas era ao do linho, que nos anos 40 começou a sofrer uma nítida redução. Os riodonorenses mais idosos corroboram na íntegra este facto pois ainda é da sua “lembrança”, de quando mais de metade da faceira era ocupada pelos Linhares, bem como das elevadas exigências desta cultura, em termos de água e mão-de-obra, durante o seu crescimento e transformação da matéria-prima.

Os quintais ocorrem com bastante regularidade por toda a aldeia, nomeadamente nas traseiras das habitações ou em pequenos espaços livres e contíguos ao restante casario. Em geral, na sua maioria encontram-se quase todos vedados por muros, lousas fincadas, árvores, sebes, redes e arames (Figura 12 – Anexo II). De todos os espaços cultivados na aldeia, são os mais exíguos quanto à dimensão das suas parcelas. Apesar disso, em função do espaço disponível, são os que apresentam uma maior variedade de espécies cultivadas desde determinadas culturas hortícolas muito amiúde (pequenas leiras de couves, tomates, abóboras, espinafres, alfaces, pimentos, alhos, cenouras, morangos) misturadas com algumas árvores de fruto (macieiras, pereiras, ameixoeiras, figueiras, nogueiras, avelaneiras) entre outras. Por vezes, no meio destes espaços muito arranjados também é frequente surgirem diversos canteiros de espécies ornamentais, condimentares e medicinais: crisântemos, petúnias, roseiras e hortênsias, salsa, orégãos, loureiro, cidreira, té e hortelã, respectivamente;

No mesmo lado da faceira, a jusante do povoado situam-se alguns hortos irrigados com água desviada do rio. Contrariamente aos da faceira, estes só são pertença de alguns vizinhos. De maior dimensão, são cultivados em maior quantidade e variedade de culturas hortícolas;

No mesmo seguimento e um pouco mais distante situam-se ainda os hortos da faceirica. Como o seu nome indica esta segunda folha de cultivo, irrigada, de menor dimensão, não é mais do que uma réplica da folha da faceira, anteriormente descrita. As únicas diferenças significativas residem também, no seu regime jurídico de carácter não comunitário e por consequente, na extensão maior dos seus talhões individuais, bem como no facto de não se encontrar murada;

A vinha, por sua vez, já não ocupa a extensão de outrora e é só cultivada em dois locais. A principal e de maior extensão, denominada de “Vinhas Cales”, onde todos os vizinhos possuem latadas, ocorre numa das encostas do monte, a sudoeste da povoação. Além de circundar o antigo castro sobranceiro à aldeia, estende-se pelas terras mais chãs do “Carvalho”, “Fossado” e “Bacelão”. Encontra-se aproximadamente aos 813 metros de altitude. Em virtude, da sua fraca expressão e das alterações recentes dos sistemas agrícolas regionais são exploradas quase exclusivamente para autoconsumo da povoação. A outra, de dimensão muito reduzida, denominada de “Vinha do Cabo da Veiga” e de pertença de três vizinhos, situa-se nas proximidades da eira comunal, a Noroeste desta (Figura 13 – Anexo II);

Os olivais não existem, encontram-se apenas algumas oliveiras isoladas que, em certos anos dão fruto, mas os riodonorenses nunca tentaram a possibilidade de um aproveitamento sistemático e mais intensivo desta cultura;

As árvores de fruto estão escassamente representadas, pois não se dão muito bem a estas altitudes, face às geadas que assolam a aldeia, por vezes, até ao final da Primavera. Disseminadas pelo povoado, sobretudo pelos quintais, hortas e certos espaços públicos é possível encontrar alguns exemplares de marmeleiros, macieiras, pereiras, nogueiras, figueiras, ginjeiras, amoreiras, cerdeiros e avelaneiras;

Quanto à cerealicultura, as antigas terras de pão ocupavam uma extensão considerável (Figura 9 - Anexo II), decorrente das necessidades do próprio autoconsumo local, e de excedentes para abastecer as aldeias vizinhas. Porém, nas últimas décadas, a progressiva regressão das terras de pão de centeio, constituiu a alteração mais significativa e de maior impacto induzido na paisagem agrária e vegetal do termo de Rio de Onor. Gradualmente, estas foram sendo abandonadas pelos proprietários e cada vez mais “reclamadas por comunidades arbustivas” (Aguiar, 2001), contribuindo assim para o alargamento da área do pastoreio de

percurso. Segundo este autor, factores como “a imigração maciça das últimas três décadas, o envelhecimento da população rural, as alterações dos preços dos factores de produção e dos produtos da terra e a desvalorização social e económica da própria actividade agrícola”, foram determinantes no abandono quase total da cerealicultura em inúmeras aldeias do Parque. Além destas causas, de acordo com os riodonorenses o abandono da cultura do centeio ficou a dever-se essencialmente às sucessivas e destruidoras investidas do javali, e mais tarde, à dificuldade crescente no uso, de forma rentável, da moderna maquinaria agrícola nas parcelas das terras de pão, pequenas e inclinadas, de difícil acesso e por último, ao manifesto desinteresse das gerações mais novas em trabalhar a terra;

No âmbito das culturas perenes predominantes no interior do Parque, destaca-se a cultura do castanheiro pelo valioso recurso, que sempre representou na economia rural da região. Em Rio de Onor é explorada na forma de souto (produção de castanha) e tem-se revelado uma actividade bastante rentável, pelo que, nos últimos anos a sua área de cultivo tem vindo a aumentar, sobretudo, através da plantação de alguns castanheiros jovens nas terras de pão abandonadas. As principais manchas de castanheiros da povoação resumem-se aos soutos da “Ladeira” (Figura 14 – Anexo II), da “Choça” e do “Fetal”. Os soutos, além da produção frugívora (exportação e alimentação do homem), constituem bons espaços de apoio ao pastoreio de percurso em determinadas alturas do ano (séstia no Verão, abono após o rebusco no Outono, suplemento alimentar no Inverno) e ainda “obtenção de lenha, através do material vegetal das podas, dos ramos secos e doentes ou queimados pelos raios” (Carvalho, 2004);

Em Trás-os-Montes, o termo de monte serve para designar os tractos de terrenos incultos, cobertos por vegetação arbustiva, geralmente lenhosa. É o domínio do matarroal, das giestas, tojos e carquejas, das diversas espécies de urzes, do tomilho, da arça e da esteva (Taborda, 1932/1987);

Situados nas encostas e territórios mais altos e circundantes à aldeia de Rio de Onor, em terrenos de difícil acesso, pobres, sáfaros e impróprios para a cultura, surgem os incultos do monte, maioritariamente sob a forma de baldios para fruição exclusiva da comunidade (Figura 15 – Anexo II). Estes terrenos maninhos desempenharam uma função muito importante nos sistemas de agricultura da região, funcionando como um complemento às economias agropastoris aldeãs do Parque. Em Rio de Onor, dos mesmos extraía-se determinadas provisões de lenha, madeira, carvão (cepa da urze)¹⁷, lousas, pedra, ramagens (diversos usos de manejo agro-florestal), ervas, nutrientes, mel, caça, entre outras, bem como terras livres para pastagens e roçadas¹⁸ destinadas a aumentar a cultura cerealífera.

Hoje em dia, segundo Aguiar (2001) desempenham mais uma função florestal e/ou pastoril, sendo os matos heliófilos (urzais-tojais, urzais e estevais) ciclicamente queimados para permitir a circulação de animais e estimular o crescimento de plantas herbáceas e a rebentação das plantas arbustivas. Certas comunidades arbustivas como os carquejais, aos poucos, têm logrado em retomar o seu espaço primitivo

¹⁷ Em Rio de Onor a feitura de carvão da cepa da Urze negral - *Erica australis* L. subsp. *aragonensis* (Willk.) Cout. representou um recurso económico de extrema importância até meados do século passado. Segundo Brito (1996) entre o período de 2 de Novembro de 1942 a 28 de Agosto de 1943, dos 10 352 sacos de carvão vendidos em Bragança, cerca de 30% (2998 sacos) foi produzido por esta, o que demonstra bem a importância deste recurso na pobre economia de subsistência local.

¹⁸ Havia três tipos de roçadas e destas resultavam igualmente três tipos de terra: roçadas livres ou individuais (terras de pão, de forma irregular); antigos sorteios (terras de pão, de forma longilínea); sorteios mais recentes (terras de pão em piores terrenos).

assegurando uma função ecológica vital, o combate à erosão. Também, fruto das últimas queimadas têm-se verificado uma ligeira recuperação do bosque primitivo de *Quercus pyrenaica*;

A propósito da extracção de mel, devido à existência de uma flora muito diversificada e rica em espécies melíferas (alecrim, giesta, urze e rosmaninho) características do monte, esta actividade desempenhou um papel considerável na economia local, não só pela sua qualidade, como pela facilidade de escoamento com que o mesmo era vendido em Bragança. Inclusive, era hábito como método de manejo agro-florestal plantar vários pés de rosmaninho em redor dos colmiaiis¹⁹. Fruto desse elevado potencial proporcionado pelo monte, em tempos, existiram diversos colmiaiis na aldeia: “Sardoal”, “Coriscos”, “Vales”, “Paredão”, “Bouça” e “Malhadas”. Ao que tudo indica e segundo os antigos apicultores de Rio de Onor, as causas mais nefastas que ditaram gradualmente o abandono desta actividade foram a generalização do uso dos pesticidas, a sucessão de vários Invernos muito rigorosos, a ocorrência de incêndios no monte e uma considerável e permanente exigência nos cuidados das colmeias;

A mancha florestal em geral é bastante esparsa, a não ser a de pequenos soutos de castanheiros que foram resistindo ao abate e à tinta ou plantados recentemente. Existem três exemplares isolados de sobreiros na eira comunal e uma pequena mancha, a Norte da Ribeira de Bassacús, no Cabeço dos Sobreiros. Actualmente, todos eles encontram-se votados ao abandono pois, desde a década de 60, deixaram de ser tratados e explorados, em virtude do abandono da apicultura. Também espalhados pela aldeia e cabeços do monte é usual a aparição de alguns castanheiros, bem como cerdeiros, carrascos e pinheiros. À entrada da povoação, no lado esquerdo, antes do souto da “Ladeira” existe uma pequena mancha de touças. Ainda assim, em termos de arvoredo são os bosques ripícolas, ao longo das margens do rio, que mais se individualizam como elemento permanente da paisagem riodonorense destacando-se os freixiais, amiais, choupais, salgueirais e raros negrilhos. A folhagem destas espécies reveste-se de extrema importância, conforme se verificará mais adiante, pois no fim do Verão é esgalhada e usada durante o Inverno como abono aos animais, durante a permanência destes nas lojas, em dias de nevão;

Quanto às espécies resinosas, existem apenas duas manchas significativas de Pinheiro bravo (*Pinus pinaster* L.) e destinam-se à produção de madeira. O primeiro, de pertença privada (Sr. Francisco) situa-se no cabeço da “Golga”, a Oeste do povoado. O segundo, situado no cabeço do “Sardoal”, a Sudeste, pertence à aldeia. Em 2004, foi cortado e a sua madeira foi vendida a particulares ligados à construção civil (cofragem). A quantia monetária daí resultante reverteu a favor da aldeia. Em 2005, foi saibrado e repostado novamente com vista ao mesmo fim.

PARTE III

CAPÍTULO III – METODOLOGIA

A realização deste trabalho académico baseou-se na utilização de um conjunto de técnicas ou abordagens qualitativas/quantitativas, estratégias de trabalho de campo próprias da metodologia antropológica e etnográfica, que acabaram também por ser importadas para a pesquisa etnobotânica. Actualmente, técnicas oriundas de diversas ciências para a recolha e tratamento de informação, bem como outros instrumentos antropológicos continuam a ser adoptadas por vários autores (Alexiades, 1996; Palacín-

¹⁹ Paralelamente a este método de manejo agro-florestal, com o intuito de se melhorar as condições do local destas espécies, por vezes, efectuavam-se augueiras ou regueiros nas proximidades do colmial.

Latorre, 1996; Casana-Martínez *et al.*, 1996; De La Cruz Mota, 1997; Novais *et al.*, 2004; Carvalho, 2005), entre outros.

A primeira forma de aquisição e interpretação de dados no nosso estudo etnobotânico, versou uma abordagem qualitativa ou descritiva, para que se trabalhasse com valores, crenças, representações, hábitos, atitudes, opiniões, procurando aprofundar a complexidade dos fenómenos (Minayo & Sanches, 1993). A segunda forma de aquisição e interpretação de dados, foi através do recurso à abordagem quantitativa, que de acordo com os mesmos autores actua em níveis de realidade, abarcando grandes aglomerados de dados, classificando-os e tornando-os inteligíveis através das variáveis, ou seja, avalia e analisa os dados primários recolhidos.

Quanto à componente de investigação conducente à elaboração do mesmo desenvolveu-se ao longo dos anos de 2004 a 2009, repartido por quatro fases principais: elaboração da proposta preliminar da tese (2004); realização do trabalho de campo (2005 e 2006); análise, interpretação e tratamento da informação recolhida (2007) e por último, a redacção da tese (2008, 2009 e 2010).

A realização do trabalho de campo levado a cabo na zona de objecto de estudo, a aldeia de Rio de Onor, primeiramente consistiu na utilização da técnica de entrevistas (abertas e semi-estruturadas), pois de acordo com Minayo & Sanches (1993) o material essencial da investigação qualitativa é a palavra que se expressa na fala, revelando condições históricas, sócio-económicas e culturais específicas de cada grupo estudado. Ainda segundo estes autores o confronto entre o saber, expresso na fala, e o fazer, expresso no quotidiano, é tarefa complementar da investigação qualitativa, não dispensando as etapas de observação e a convivência no campo. Essas etapas foram concretizadas nas nossas saídas de campo, através de métodos complementares de informação como passeios e sessões de observação, visando a recolha e identificação das plantas e todo o tipo de testemunhos associada às mesmas (orais, materiais e visuais).

Na aplicação, conjunta ou isolada, desses instrumentos e métodos complementares de informação frequentemente empregues na etnobotânica e antropologia, tentou-se ter em consideração máxima as características de cada indivíduo (Alexiades, 1996; Blanco, 1996; Tuxil & Nabhan, 2001; *in* Carvalho, 2005) ou seja, primeiramente, numa perspectiva de residente local e natural, merecedor de enorme respeito pelas crenças e convicções manifestadas, e somente depois, como potencial informante.

As épocas de maior esforço na recolha da informação foram em parte condicionadas, não tanto pela falta de mais algum tempo livre e deslocações, mas sim pela sujeição do mesmo aos períodos rotativos de folgas e férias em consequência da nossa actividade profissional. Significa que houve estações do ano ao longo de 2005 e 2006, em que se conseguiu obter alternadamente um maior ou menor rol de informação, consoante se processou essa rotatividade.

De igual modo sempre que foi viável, a recolha dos dados etnobotânicos processou-se o mais natural possível, sobretudo enquanto os potenciais informantes realizavam as tarefas do seu dia-a-dia (amanho e rega das hortas, fabrico de aguardente, trituração de milho, armazenamento de ramagens verdes para o inverno, descasca do feijão ou o fabrico de instrumentos). A outra parte da recolha de dados ocorreu em casa de alguns vizinhos, coincidindo com momentos de ócio ou lazer, em determinados espaços privilegiados da sociabilidade aldeã (café, associação recreativa, largo da ponte, adro da igreja, fontes, escadarias e ruas da aldeia).

Os passeios no campo, por vezes acompanhados de informantes, pelos terrenos cultivados, galerias de bosques ripícolas, coutos, vinha, soutos, ruínas do castro, monte, repovoamentos florestais e lado espanhol, revelaram-se extremamente esclarecedores e enriquecedores, pois permitiram por em prática a informação recolhida oralmente dos informantes, identificar e recolher inúmeros testemunhos, entre os quais, as amostras de plantas (arbóreas, cultivadas e silvestres) previamente mencionadas por estes.

Consoante a maior ou menor intensidade do calendário de actividades agrícolas vigente, assim foi o grau de disponibilidade, receptividade, interesse e abertura das pessoas para a conversação. Deste modo, as estações do ano mais favoráveis e produtivas para o efeito foram o Inverno e a Primavera, alturas em que os trabalhos agrícolas careceram de menor atenção. Em contrapartida, durante o Estio enquanto decorriam determinadas fainas (rega, descasca do feijão ou vindima) várias tentativas de sondagem foram infrutíferas.

Com o intuito de aprofundar a aquisição de conhecimentos, metodologias e estratégias de trabalho de campo na área de Etnobotânica participamos em algumas iniciativas nacionais e locais do género, realizadas por diversas entidades. No Quadro 5 (Anexo III) apresentam-se alguns desses eventos de carácter científico relacionados com a temática de etnobotânica.

3.1. - A ENTREVISTA

Antes da realização das primeiras entrevistas, aplicando uma das técnicas fundamentais referidas por Blanco-Castro (1996), Palacín-Latorre (1996), previamente fizemo-nos acompanhar por uma pessoa que fosse popular, respeitada e de confiança, não só de todo o povo, como dos informantes em geral, ou seja, o nosso contacto inicial. Para tal, contámos com a sempre boa disposição, amabilidade, disponibilidade e humildade de um vizinho (ex-Presidente da Junta de Freguesia), aliás já um velho amigo de outras ocasiões e anteriores trabalhos realizados. A utilização deste contacto inicial revestiu-se de enorme importância pois, além de nos ter apresentado aos vizinhos, ajudou-nos a explicar as intenções, finalidades e objectivos pretendidos com este género de trabalhos e, sobretudo, possibilitou a escolha e o acesso aos primeiros informantes.

Para garantir o grau de qualidade nas entrevistas efectuadas, previamente foi organizado um guião de entrevista. Este constava de uma relação de perguntas para que determinados aspectos e temas a abordar não fossem esquecidos (Blanco-Castro, 1996, Palacín-Latorre, 1996). O exemplar do guião da entrevista utilizado em Rio de Onor é o que consta da Tabela 4 (Anexo III).

Quanto às entrevistas, atendendo à natureza dos trabalhos na área da etnobotânica, o recurso à entrevista aberta ou não estruturada constituiu um dos principais meios de recolha de dados sobre as espécies vegetais utilizadas nesta comunidade. Este tipo de entrevista possibilitou um grau elevado de espontaneidade, e permitiu, ainda que de um modo bastante informal, certo controlo durante a conversação, proporcionando material para o desenvolvimento de outras entrevistas mais estruturadas (Carvalho, 2005). Com efeito, devido à amplitude e complexidade destas matérias, a quantidade e qualidade de informação dependeu muito da forma como preparámos a entrevista, bem como da estrutura do questionário adoptado para o efeito.

A entrevista aberta ou não estruturada, pelas inúmeras vantagens atrás referidas (Alexiades, 1996; Blanco-Castro, 1996; Palacín-Latorre, 1996; Vogl *et al.*, 2004; Raja *et al.*, 1997 in Novais *et al.*, 2004, Carvalho, 2005) foi a mais utilizada. Na maioria das ocasiões, para evitar cortar a sequência de pensamento e

não conduzir o entrevistado a respostas de conveniência ou a informações desviadas, adoptou-se uma postura de ouvinte intervindo o menos possível (Carvalho, 2005).

Em virtude de termos lidado com alguns informantes que possuíam informação de qualidade, foi necessário realizar várias entrevistas, a fim de conseguirmos o melhor resultado. Estas, tendo sido abertas e espaçadas, facultaram a fluidez da conversação, fizeram com que o entrevistado se sentisse mais à vontade à medida que ia falando sobre o tema.

Uma vez estabelecida a conversação, aos poucos fomos dirigindo a mesma para os temas que mais nos interessavam, relativos ao uso e manejo tradicional de plantas, mediante a introdução de perguntas abertas ou indirectas. Deste modo, conseguimos evitar o risco de forçar os informantes com perguntas que os mesmos não responderiam ou o fariam de uma forma superficial (Alexiades, 1996).

Relativamente aos temas delicados, especialmente os de carácter religioso e aqueles em que interveio fortemente a magia ou superstição, não foram abordados directamente. Nestas matérias a conversação iniciou-se com perguntas banais, e de uma forma intercalada fomos comentando indirectamente o que se pretendia saber, fazendo com que o informante se interessasse cada vez mais em falar sobre o tema (Palacín-Latorre, 1996). Inclusive, esta técnica foi também aplicada quando houve a necessidade de abordar determinados temas de natureza medicinal, muito delicados, relacionados com a higiene íntima da mulher, quanto aos usos/aplicações distintas, através da utilização da alcária (*Xolantha tuberaria* (L.) Gallego, Muñoz Garm. & C. Navarro).

De um total de 26 entrevistas realizadas, inicialmente 18 delas foram abertas. As restantes 8 entrevistas, semi-estruturadas, foram realizadas numa fase posterior na sequência dos primeiros contactos que se estabeleceram com os informantes, uma vez que, desde logo alguns deles evidenciaram possuir informações adicionais a explorar. As entrevistas semi-estruturadas tiveram como objectivo explorar melhor essa informação adicional, bem como completar e aprofundar outros aspectos que ficaram em aberto nas primeiras entrevistas. Mesmo assim, apesar da entrevista ser do tipo semi-estruturada, o entrevistado pode discorrer livremente sobre o tema proposto pelo pesquisador (De La Cruz Mota, 1997).

Quanto ao modelo de entrevista aberta foi dirigido frequentemente a uma pessoa (cerca de 78%) e em algumas ocasiões a grupos de dois ou três vizinhos (22%). A média de duração das entrevistas foi de uma hora, embora em certas situações tivesse surgido a oportunidade de acompanhar os informantes durante alguns períodos do dia, de manhã ou à tarde, enquanto estes realizavam as suas tarefas de rotina.

Alguma informação foi registada de forma casual, devido ao acrescento de comentários informais proferidos por amigos, familiares ou curiosos que, por curiosidade se aproximaram de nós e aos poucos ganharam confiança a intervir com as suas opiniões.

Quanto aos questionários, o modelo standarizado, não foi utilizado por várias razões. Por um lado, além de ser muito rígido, poderia influenciar e condicionar muito as entrevistas pelo seu efeito de distorção. Por outro lado, essa mesma rigidez potenciaria a que o ritmo da conversação fosse frequentemente cortado. O que se pretendia era a recolha da informação, através de conversas informais com os informantes para que estes falassem espontaneamente sem se sentirem pressionados (Camejo-Rodrigues *et al.*, 2003). Ao optarmos por uma conversação flexível, intervindo o mínimo possível e dando praticamente a iniciativa do uso da palavra aos informantes, estes, à medida que ganhavam confiança e se sentiam mais à vontade, transmitiam-nos cada vez mais informação de elevada quantidade e qualidade.

3.2. – OS INFORMANTES

Neste trabalho consideraram-se como potenciais informantes, primeiramente todos aqueles que foram indicados pelo nosso interlocutor, profundo conhecedor da sabedoria dos seus vizinhos e da generalidade de temas e questões dominadas por estes. Deste modo, no âmbito do conhecimento da etnoflora local foram referenciados os informantes chave. Por sua vez, estes indicaram-nos os informantes gerais passíveis de entrevistar.

Independentemente, de em determinadas ocasiões, o valor da qualidade da informação ter sido questionável, seleccionámos os informantes a entrevistar, enquanto o total de plantas referidas por cada um deles se justificou. Até ao 13.º informante, apesar de algumas oscilações, verificaram-se aportes significativos de informação etnobotânica. Contudo, a partir do 13.º ao 18.º informante começou-se a registar cada vez mais um decréscimo acentuado, tanto quanto ao número de plantas transmitido, como à quantidade e qualidade da informação, razão pela qual, se fixou o limite total dos mesmos em 18 (Figura 17).

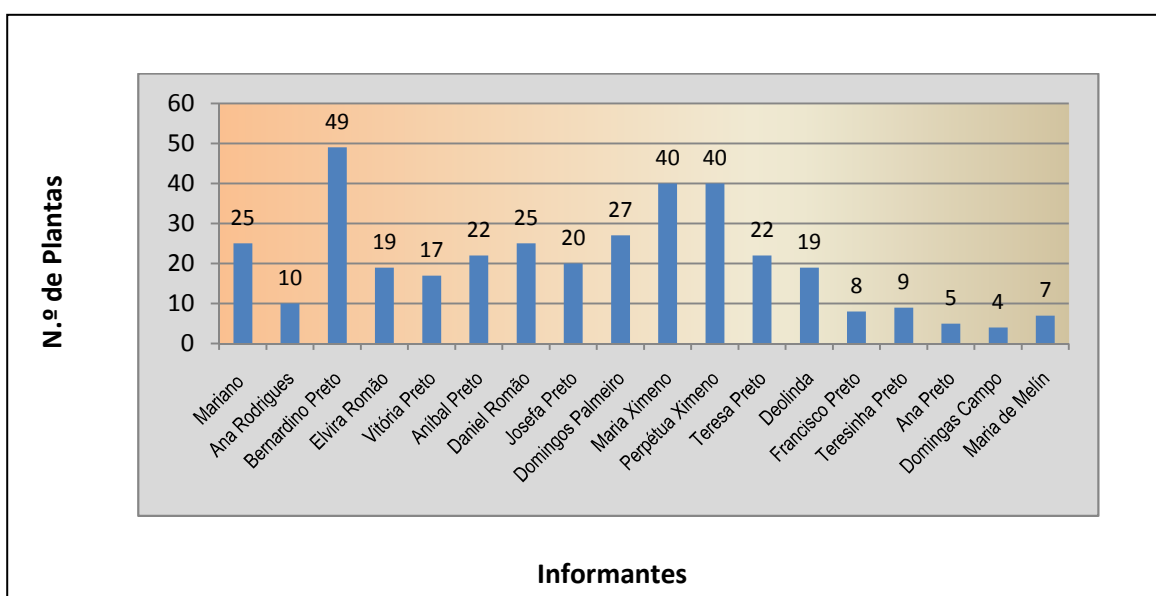


Figura 17 – Catálogo da etnoflora de Rio de Onor, número de plantas referidas por cada um dos informantes. A sequência dos informantes foi estabelecida segundo a ordem cronológica da data de realização das entrevistas. Nos casos em que teve lugar a realização de mais do que uma entrevista foi sempre considerada a data da realização da primeira entrevista.

Em relação ao total dos informantes, a maioria deles nasceram ou viveram na região a maior parte das suas vidas (61,1 %). Também foi tomado o testemunho de antigos emigrantes já radicados há largos anos (22,2%), um pequeno grupo de riodonorenses, que pelo seu modo de vida repartiam o tempo entre o “campo” e a cidade de Bragança e de Zamora (11,1%), bem como um informante residente no lado espanhol (5,5%).

Esta distinção de diversos tipos de informantes não foi casual. Tivemos a preocupação de angariar um leque diversificado de informantes detentores de diferentes graus de etnoconhecimento e que pelo seu passado, experiência e vivências do quotidiano, transmitissem diferentes perspectivas de contacto, entre esses contextos de aculturação e o retorno ao seu meio natural envolvente. Fruto do resultado dessa interação a vários níveis, obteve-se diferente qualidade de participação individual e de informação etnobotânica, ou seja, no fundo um determinado tipo de informante.

A definição dos tipos de informantes baseou-se no critério de selecção usualmente empregue em trabalhos de natureza etnobotânica (Alexiades, 1996; Tuxill & Nabhan, 2001) igualmente adoptados e citados por Carvalho (2005), atendendo ao grau e qualidade de conhecimentos revelados sobre as plantas. Neste estudo constituíram-se três tipos de informantes:

1) - **Informante chave** (aquele que possuía largos conhecimentos sobre o mundo vegetal, reconhecido por unanimidade no povoado como perito na matéria ou o mais conhecedor);

2) - **Informante geral** (aquele que possuía alguns conhecimentos sobre as plantas e que foi indicado pelo informante chave);

3) - **Informante fortuito** (amigo, familiar ou curioso que só participou ocasionalmente, muitas vezes por “arrasto” da acção de um informante geral).

De acordo com essa informação válida transmitida, segue-se uma breve descrição dos 18 entrevistados, a respectiva classificação quanto ao tipo de informante constituído, número e tipo de entrevistas efectuadas a cada um deles (Tabela 5 – Anexo III).

Quanto aos informantes fortuitos (amigos, familiares e curiosos) eram abordados do seguinte modo: quando se acercavam de nós; ajudavam os familiares em tarefas ou circulavam na rua. Contudo, estas abordagens dependiam sempre da pré-disposição revelada para a troca de ideias, consoante o interesse e vontade de contribuir com alguma informação útil, da intenção de reforçar opiniões anteriores ou meramente do intuito de captar as atenções de todos os intervenientes.

Ainda em relação ao tipo de informantes trabalhou-se maioritariamente com o primeiro e terceiro tipos. De 18 entrevistados, 8 (44,4%) foram constituídos informantes chave, 6 (33,3%) e 4 (22,2%) fortuitos e gerais, respectivamente. Numa primeira fase de abordagem e alternadamente foi efectuado a todos eles uma entrevista aberta. Posteriormente, aos informantes chave foram aplicadas várias entrevistas abertas (8), seguidas de algumas semiestruturadas (5), a par de certas iniciativas como sessões de observação. Aos gerais realizaram-se 4 entrevistas abertas e 3 semiestruturadas e aos fortuitos 6 entrevistas abertas.

A idade média dos informantes entrevistados foi de 70 anos, atendendo ao período compreendido entre 2005 e 2006. O mais jovem tinha 45 anos e o mais velho 86 anos. Do total dos informantes, 12 foram mulheres (67%) e 6 homens (33%). Quanto ao interesse e receptividade, ambos os grupos demonstraram um grande equilíbrio entre eles. Já no domínio ou repartição dos segredos do mundo vegetal, o grupo das mulheres evidenciou uma predisposição mais acentuada para determinados temas, e em contrapartida, os homens demonstraram mais aptência para outros saberes conforme se demonstrará no capítulo IV.

3.3 – A RECOLHA DE MÉTODOS COMPLEMENTARES DE INFORMAÇÃO

A progressiva evolução e ampliação do conceito da etnobotânica, que para investigadores como Jain (1987) passou a abranger todos os aspectos da relação do ser humano com as plantas, aspectos de ordem concreta (uso material, conservação, uso cultural, desuso) ou de ordem aberta (símbolos de culto, folclore, tabus, plantas sagradas), originaram que a prática da etnobotânica, sendo esta uma integração de subáreas das ciências naturais e sociais, necessitasse de elaboração, colaboração e utilização de metodologias e técnicas interdisciplinares.

A sessão de observações é uma das técnicas largamente difundida entre os investigadores das ciências sociais (Bernard, 1998 *in* Carvalho, 2005), nomeadamente por sociólogos, antropólogos, geógrafos e

etnógrafos nos trabalhos de campo das monografias e de estudos geográficos das regiões (Rocha Peixoto, 1908/1967; Virgílio Taborda, 1932/1987; Jorge Dias, 1953/1984; Brian Juan O'Neill, 1984; Oliveira, *et al.*, 1995; Joaquim Pais de Brito, 1996), entre outros, extensiva também aos investigadores de ciências naturais (De La Cruz Mota, 1997).

Esta técnica de observação em termos práticos, se por um lado, permitiu que observássemos, de forma mais real e próxima as pessoas, interagindo com estas na colheita e manuseamento da flora ou em actividades agrícolas, por outro lado, também nos proporcionou a colocação de questões mais técnicas e directas, que de outra forma na ausência dessas constatações “*in loco*” nunca ocorreriam.

Esta forma de envolvimento e de relacionamento humano fomentou uma convivência mais íntima e estimulante entre entrevistador/entrevistado, garantindo-se assim um ambiente de maior cumplicidade e solidariedade, o que em muito facilitou a recolha de informação etnobotânica. Pelas potencialidades, na obtenção de detalhes pormenorizados quanto aos usos tradicionais das plantas, foram levadas a cabo diversas sessões de observação. De entre essas destacaram-se as seguintes:

Poda e atadura das parreiras (*Vitis vinifera* L.);

Corte em “verde das ferrãs” de centeio (*Secale cereale* L.);

“Esfagulhamento” de oregãos (*Origanum vulgare* subsp. *virens* (Hoffmanns & Link) Bonnier & Lay.);

Fabrico e prova de aguardente (*Vitis vinifera* L.);

Lavra e sementeira da faceira;

Armazenamento de ramagens para o gado (Choupo – *Populus nigra* L. e Freixo – *Fraxinus angustifolia* Vahl.);

Preparação de compotas de abóbora porqueira (*Cucurbita pepo* L.);

Fabrico de utensílios (Caneleiro – *Sambucus nigra* L.);

Colheita e descasca de diferentes variedades de feijões (*Phaseolus vulgaris* L.);

Diversas tarefas de manejo agrosilvopastoril;

Arranjos florais para a igreja (Dálias – *Dahlia x variabilis* Desf.).

A metodologia etnobotânica destaca a importância da recolha de testemunhos que facilitem a determinação botânica, representem registos permanentes e documentem usos e maneios das plantas (Martín, 1995; Alexiades, 1996; Villar, 1996; Carvalho, 2005).

Durante o trabalho de campo, procedeu-se à recolha de inúmeros testemunhos relativos às espécies arbóreas, cultivadas e silvestres, que foram citadas pelos informantes. Os principais testemunhos basearam-se em amostras das espécies recolhidas para a colectânea de pranchas do herbário, amostras de plantas secas, algumas delas prontas a usar no condimento de pratos, sementes, frutos, grãos, bagas, raízes, cascas, utensílios fabricados (ranga, roca de fiar) e fotografias. Por exemplo, a fotografia foi um meio auxiliar muito útil, abrangente e elucidativo na recolha de informação variada, durante a realização dos passeios no campo. Esta permitiu o registo de costumes, objectos, espécies cultivadas em hortas, actividades relacionadas com o manejo de plantas ou com tarefas agropecuárias e de ordenação do espaço, assim como, documentou a determinação da flora silvestre ou descreveu o meio ambiente em redor dos povoados (Carvalho, 2005).

Os exemplares das espécies recolhidas e destinadas ao nosso herbário, depois de confirmadas as suas identificações botânicas pela Sr.^a Professora Doutora Ana Carvalho e Sr. Professor Doutor Carlos Aguiar, foram-lhes atribuídos números de colecção, de acordo com a data de recolha, e as iniciais em maiúsculas, do

primeiro e último nome do autor. A constituição deste serviu de base para a determinação segura das espécies vegetais utilizadas, a sua catalogação, permitindo também conferir validade científica sobre as respectivas amostras levantadas no trabalho de campo (González-Tejero & Casares-Porcel, 1996).

Como material básico e indispensável utilizado nas saídas de campo, para além da câmara fotográfica, das fichas de dados dos entrevistados, o caderno e as fichas de campo foram fundamentais (Blanco-Castro, 1996; Casana-Martinez, 1996).

No caderno de campo tentámos registar todas as observações, considerações e comentários, resultantes das diversas visitas e entrevistas levadas a cabo no povoado.

O registo iniciava-se com os dados pessoais do entrevistado ou informante (nome, idade, profissão, escolaridade, naturalidade, tempo de permanência na aldeia e/ou períodos de ausência e quais os motivos, regressos). Em seguida, eram apontados os nomes populares das plantas e toda a informação oral relatada em torno desta ou associada a uma determinada tarefa, como por exemplo: que tipo de usos, aplicações distintas, partes usadas, modos de utilização, processos, misturas, altura de colheita, locais de ocorrência, origem, histórias, tradições e ditos, entre outras particularidades. Em termos de linguagem, as formas de expressão e termos locais usadas nos relatos registavam-se na íntegra.

No final de cada dia os dados relatados no caderno de campo eram passados a limpo, actualizados e incluídos nas fichas de campo. Desse modo (...) “a informação foi organizada em itens, segundo uma classificação preliminar baseada no que contaram as pessoas, com entradas por espécie, informador e usos” (...) (Carvalho, 2005).

Estas devem “contemplar certa informação, nomeadamente o nome científico da espécie, o nome vernacular, local de ocorrência, dados de autoecologia da espécie, uso destinado, especificando o mais possível todos os pormenores e usando as expressões mais parecidas empregues pelo informante” (Blanco & Morales, 1994).

3.4 – O TRATAMENTO DOS DADOS RECOLHIDOS

A compilação do registo de dados recolhidos diariamente no caderno e fichas de campo, permitiu-nos a informatização de toda a informação facilitando assim a consulta e a busca dos vários temas pretendidos. A necessidade de acedermos directamente à síntese da informação organizada e armazenada nas fichas de todas as espécies exigiu a criação de uma tabela de dados em versão Excel.

A tabela de dados foi estruturada em vários campos, acoplados entre si, por forma, a tipificar e a trabalhar os diversos temas facilitando assim, a sistematização e a introdução dos dados. Devido à sua extensão (16 x 5 = 80 folhas) esta foi gravada em suporte digital (CD – ROM). Esta traduziu-se numa útil ferramenta metodológica de trabalho. Além das inúmeras vantagens e funções acima referidas, permitiu não só a tradicional análise qualitativa de dados, como o seu tratamento quantitativo e a rápida organização em listagens, tabelas e gráficos. Também, directamente através desta elaborou-se o catálogo de espécies e usos de Rio de Onor, uma vez que, a sua estrutura foi previamente concebida no sentido de incorporar determinados campos de informação, que mais tarde iriam ser necessários na organização do catálogo. Um desses campos de informação extremamente versátil foi o das observações. No capítulo IV descreve-se a respectiva metodologia referente ao catálogo.

Depois de efectuada a recolha da informação etnobotânica sobre as diferentes formas de utilização das plantas, foi fundamental agrupá-las em categorias de uso e subcategorias, de modo a permitir a ordenação e a

associação entre os dados. Através desta forma de tratamento metodológico, obteve-se a categorização da mesma, devidamente classificada e hierarquizada.

Este processo de hierarquização da informação a diferentes níveis de conceptualização (categorias, subcategorias e usos/aplicações distintas) além de, ter permitido a análise escalonada da realidade observada sob várias perspectivas, facilitou a ordenação do nosso universo vegetal em diferentes agrupamentos de plantas, consoante a utilidade que estas desempenham no povoado.

De acordo com Morales (2000) existem muitas classificações etnobotânicas segundo o critério escolhido para classificar (Mesa, 1988; Franke, 1989; Cook, 1995; Grupo de Etnobotânica Ibérica, 1997). Em todas elas observa-se uma preocupação de abarcar todos os produtos vegetais utilizados numa determinada cultura. As mais comuns são as que sistematizam as categorias antropocêntricas ou de uso. Muitas das vezes, os parâmetros adoptados na classificação variam de acordo com o local onde se processa a utilização do mundo vegetal, consoante se trate de regiões tropicais ou temperadas. Essa utilização além de, depender da diferente estrutura e composição florística do meio, tem uma forte dependência com a componente cultural local.

Partindo das classificações etnobotânicas mais comuns para a hierarquização de usos, propostas por estes autores e pelo Grupo de Etnobotânica Ibérica, decidimos alargar a nossa classificação para 13 categorias de uso, de forma a enquadrar melhor a vigência dos fins tidos como úteis e revelados por esta comunidade, o manuseamento e aproveitamento da sua etnoflora local.

Face ao exposto, na organização do catálogo da etnoflora de Rio de Onor, de acordo com os respectivos fins que a população ainda lhes destina ou destinou para a satisfação de determinadas necessidades vitais, estruturámos as espécies nas seguintes categorias antropocêntricas: Alimentar (alimentação animal (AA) e humana (AH); Artesanal (AR); Caça (CC); Condimentar (CD); Diversão (DV); Industrial (ID); Maneio agrosilvopastoril (MA); Medicinal (MD); Ornamental (OR); Pesca (PC); Ritual (RT) e Veterinária (VT).

Na tabela 6 (Anexo IV) apresentam-se as categorias de uso principais acima referidas e consideradas neste trabalho, a sua divisão em subcategorias para a organização do catálogo e por último, a discriminação dos usos/aplicações distintas correspondentes.

O resultado de toda a interpretação dos dados obtidos sobre a etnoflora de Rio de Onor constituiu o nosso catálogo etnobotânico. Este não é mais do que uma descrição qualitativa da informação recolhida sobre vários aspectos da cultura popular desta comunidade rural. Segundo Carvalho (2005) do mesmo também é possível retirar conclusões sobre a riqueza etnobotânica da zona ou sobre a integração das comunidades rurais no meio, conhecimentos associados ao maneio e à autoecologia de cada espécie, citações textuais dos entrevistados, nomenclaturas locais, bem como aspectos do património cultural e da sabedoria tradicional sobre o universo vegetal, entre outras. Após a constituição deste catálogo etnobotânico, seguiu-se a elaboração de uma lista final de categorização de usos das principais espécies utilizadas em Rio de Onor, visando deste modo a comparação com trabalhos realizados em outras aldeias do PNM e em Portugal.

O tratamento e análise da informação recolhida acima referido, permite-nos apenas uma análise qualitativa dos dados, privilegiando assim o carácter descritivo da informação etnobotânica. Estes métodos qualitativos de análise da informação segundo Mesa (1996) eram aqueles em que tradicionalmente se baseava a etnobotânica para a descrição de espécies e usos. Apesar da etnobotânica ser uma ciência relativamente jovem, também houve necessidade de adoptar métodos estatísticos e medidas de tendência central, no

tratamento dos dados recolhidos. Através da inclusão destas ferramentas metodológicas, pretendeu-se dotar a etnobotânica de alguns elementos de carácter numérico, que possibilitassem uma análise quantitativa dos dados. Por sua vez, a quantificação dos dados, ou seja, a sua análise e comparação noutra perspectiva, além de permitir retirar outras conclusões, possibilitou também a validação da informação etnobotânica, mediante critérios de fiabilidade e de consenso geral.

Quanto à outra forma de aquisição e interpretação de dados, a abordagem quantitativa do nosso estudo etnobotânico, teve como objectivo estabelecer a integração com a abordagem qualitativa, tornando-as complementares e equilibradas, legitimando assim, tanto a pesquisa qualitativa, como a pesquisa quantitativa, pois como refere Marques (2002 *in* Amorozo *et al.*, 2002) “nenhuma delas é melhor, mais correcta ou mais científica que a outra; cada uma tem elementos positivos e negativos que devem ser considerados e que farão um recorte específico da realidade”, (...) “uma dando resposta às questões que a outra não consegue dar”.

Deste modo a nossa abordagem quantitativa centrou-se na transformação desses dados qualitativos em percentagens, médias, variáveis, sendo posteriormente alguns deles convertidos em determinados instrumentos de leitura, como peças gráficas e tabelas, entre outros, dos quais apenas passamos a destacar os mais significativos.

No subcapítulo 3.2 a relação do número de plantas referidas por cada um dos informantes foi convertida em gráfico (Figura 17).

No subcapítulo 4.2 calculámos a repartição em percentagem do total das espécies cultivadas e silvestres. Também neste subcapítulo elaborámos 2 peças gráficas (Figuras 113 e 114), que aludem às principais famílias botânicas com maior diversidade de espécies e à distribuição destas últimas pelos diversos locais de ocorrência, respectivamente.

No subcapítulo 4.3 procedemos à normalização dos dados ao valor máximo de (1) referentes às três variáveis consideradas (totais de categorias, de usos distintos e de citações) para as espécies arbóreas, cultivadas e silvestres. Significa, que independentemente, dos valores máximos e mínimos registados em cada uma dessas variáveis, estes foram sempre divididos por 1, normalizando-se deste modo todo o rol de dados. Desse procedimento resultou a construção de 5 gráficos (Figuras 115, 117, 118, 120 e 121) de forma a abarcar todas as espécies da componente arbórea, cultivada e silvestre. Nos mesmos, a variável expressa pela linha amarela (total de citações) traduz a frequência de citação que a espécie registou (FC), ou seja, o mesmo que dizer o número de informantes que referiram a espécie em questão, sob a forma de categoria de uso, subcategoria e/ou determinada aplicação distinta.

De seguida e atendendo ao carácter de multifuncionalidade revelado pela maioria das espécies inventariadas, elaboraram-se os respectivos gráficos (Figuras 116, 119 e 122) para as componentes arbórea, cultivada e silvestre, onde se dá conta dessa multifuncionalidade, através da distribuição assumida ou do escalonamento dessas categorias de uso. Em cada componente analisada, constata-se uma alteração na ordem e no número de espécies, consoante as finalidades para que as mesmas se prestam, o que prova o seu grau ou estatuto de maior ou menor utilidade por parte de quem as manipula.

Da sobreposição ou junção dos 3 gráficos anteriores na forma de um sectograma (Figura 123) resultou a ordenação final, o somatório dado pelas categorias de uso, no fundo, de acordo com as necessidades prioritárias a garantir, em termos categóricos, quais os tipos de plantas é que assumem uma maior importância para esta comunidade rural.

Posteriormente, seguindo a ordem dessa ordenação final, internamente e para cada categoria de uso, foram calculadas as percentagens das suas espécies cultivadas e silvestres, bem como a discriminação das que eram arbóreas.

No tocante à repartição e aproveitamento do conhecimento etnobotânico por géneros (subcapítulo 4.4), de acordo com a repartição apurada (valores percentuais e nominais) do total de citações que foram referidas pelos dois géneros para cada uma das espécies, efectuaram-se também os respectivos gráficos de barras (Figuras 125, 126, 127, 128 e 129). A análise dos mesmos, permite-nos avaliar e detectar o comportamento, ao nível da proporção de citações em relação a cada espécie, por parte de cada um dos géneros caso estes tenham referido ou não a planta em questão.

Na sequência do procedimento acima descrito, após a contabilização das citações referidas por ambos os géneros para todas as categorias de uso em relação à totalidade das espécies, obtivemos a divisão da categorização dos usos pelos dois domínios, onde determinadas plantas, quanto aos usos, revelaram-se mais do domínio feminino e outras do domínio masculino (Figura 130).

CAPÍTULO IV – ETNOBOTÂNICA DE RIO DE ONOR: RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 – CATÁLOGO DE ESPÉCIES E USOS DE RIO DE ONOR

Neste capítulo pretende-se efectuar uma breve análise e discussão dos dados do catálogo e toda a informação etnobotânica recolhida durante o trabalho de campo, referente às ervas, usos e saberes de Rio de Onor.

No catálogo apresentam-se as espécies citadas e inventariadas em Rio de Onor, bem como a informação relativa à sua classificação botânica, nomenclatura popular e outras designações localmente empregues, ecologia, usos, sabedorias, tradições, ditados populares, algumas formas de maneiio, objectos de origem vegetal (elaborados em forma de alimento, vestuário ou utensílios caseiros), termos técnicos pronunciados e tecnologias associadas.

O catálogo faz referência a determinadas espécies citadas pelos informantes e que actualmente já não se cultivam na aldeia. Contudo, pela importância que em tempos desempenharam na vida sócio-económica dos riodonorenses julgamos bastante oportuno e urgente compilar também parte dessa sabedoria popular, face ao iminente risco desta cair mais depressa no esquecimento acelerando deste modo, uma perda ainda maior do nosso património cultural.

Para o registo das descrições e comentários foi fundamental a sabedoria evidenciada e transmitida pelos informantes. E sempre que o trabalho de campo o permitiu efectuaram-se observações, apontamentos e intervenções adicionais sobre aspectos e vivências do quotidiano manifestado por estes.

De acordo com Carvalho (2005) de igual modo só se consideraram unicamente as espécies mencionadas pelos informantes. Para a sua determinação botânica, construíram-se pranchas de herbário com exemplares recolhidos de plantas secas, não sem antes as fotografar, sempre que possível, nos seus locais de ocorrência, ou na forma de objectos elaborados das mesmas.

Determinadas espécies citadas por alguns informantes, como por exemplo o incha-bois (*Polygonum persicaria* L.) ou os estoirótes (*Digitalis purpurea* L.) não foram incluídas no catálogo, uma vez que, a informação recolhida nas entrevistas não ofereceu garantia nem consenso geral, quanto aos possíveis usos distintos a que se destinavam.

Através da compilação, de toda a informação reunida no caderno e fichas de campo, nas entrevistas e fichas individuais das espécies citadas, para uma tabela de base de dados, foi possível construir a estrutura do nosso catálogo. No fundo, o catálogo em si não é mais do que a junção de todas as fichas individuais das espécies dispostas hierarquicamente por ordem alfabética de categoria taxonómica (família, género e espécie).

Em baixo, descreve-se o modelo de uma ficha adaptada com os respectivos campos de informação referentes aos dados a introduzir para cada espécie.

FAMÍLIA

Nome científico autor

Nome popular

Nomes relacionados

N.º de colecção

Testemunhos

Origem

Local de Ocorrência

Categorias

Medicinal (x): (x) = n.º de informantes que citaram a categoria em questão): de imediato segue-se a descrição das respectivas subcategorias associadas;

Artesanal (y):

.....

Observações

Nome científico: Dentro de cada uma das famílias, este encontra-se ordenado alfabeticamente tendo em conta o género, espécie e variedade.

Nome popular: De acordo com o maior número de designações ou outras eventuais variantes localmente empregues, ordenaram-se por ordem decrescente de ocorrência. Por vezes, para a mesma planta foi usado mais do que um nome popular. Um dos casos concretos foi o dos morujões (*Stellaria media* (L.) Vill.), os quais, um dos informantes os citou como “merujes da horta”. Situações deste tipo ou inversas são relatadas no item das observações. Ainda neste âmbito e citando Morales (2000) “os nomes vulgares, por oposição aos nomes científicos, chamados também populares ou vernáculos nas diferentes línguas e dialectos têm grande importância, pois que a sua abundância ou uso dão ideia do grau de cultura botânica do grupo humano considerado”. Os nomes populares incluem-se em geral dentro da cultura oral e transmitem-se de pais para filhos. Nas diferentes línguas os nomes das plantas podem aludir ao uso que se lhe dá (erva saboneira), às condições ecológicas em que vivem (erva rochosa), a determinadas características (hedionda, lechetrezna, correguela), à sua aparência (campainha, coronilla, passionaria), ou aos nomes dos santos dos dias em que florescem (tomilho são joaneiro). O grande inconveniente dos nomes vulgares é que varia de uma região para outra ou, inclusive, entre zonas próximas ou povoados vizinhos. Isto dificulta enormemente a identificação das plantas pelos seus nomes populares. Outras vezes, sem dúvida acontece o contrário. Um nome vulgar pode dar uma boa pista para a determinação de um exemplar colectado. Estas variações e as etimologias dos nomes vulgares estudam-se em linguística, mais concretamente em geografia linguística, que trata de elaborar os chamados atlas linguísticos”.

Nomes relacionados: Este item diz respeito a nomes relativos às partes das plantas da espécie referida quando relacionados com determinados usos dados a certos órgãos vegetais (frutos, sementes, inflorescências, ferrãs) ou farinhas, farelos, entre outros, e ainda tarefas específicas realizadas com as plantas.

Exemplificando, atente-se no caso do *Secale cereale* L.. Nome popular: centeio; nomes relacionados: ferrãs (tipo de cultivo que se corta em verde); moínha de centeio (tipo de engodo para as perdizes).

N.º de colecção: Número de ordem assumido pela prancha do herbário da nossa colecção particular da etnoflora de Rio de Onor. Como é habitual, a atribuição deste número de ordem obedeceu à data em que a amostra da espécie foi colectada. Para o caso de amostras recolhidas no mesmo dia optámos pela sua numeração por ordem alfabética.

Testemunhos: Colectânea sob a mais variada forma – pranchas de herbário, fotografias (plantas, tarefas específicas, usos e tecnologias), passando por amostras de plantas secas, sementes, frutos, bolbos, bagas, “cascas” e objectos (instrumentos, miniaturas) elaborados no local.

Origem: Silvestre ou Cultivada; Silvestre/Cultivada: embora espécie espontânea, em certos casos também foi cultivada. Exemplos: avelaneira (*Corylus avellana* L.), alecrim (*Rosmarinus officinalis* L.), rosmarinho (*Lavandula stoechas* L. subsp. *sampaioana* Rozeira).

Local de ocorrência: Diz respeito aos habitats, lugares de recolha ou de cultivo, não só referidos pelos informantes, como inclui outros locais de ocorrência da planta.

Categorias (x): Estas encontram-se ordenadas por ordem decrescente da sua importância. Entre parêntesis, o número de informantes que citaram essa categoria. Seguem-se as referências das subcategorias respectivas.

Observações: Neste item, sempre que foi possível, foram incluídas breves informações sobre a taxonomia e outros dados relacionados com as plantas provenientes de 14 referências bibliográficas (Dias, 1953/84; Pires *et al.*, 1994; Redentor, 1998; Quer, 1999; DGDR 2000; Morales, 2000; Weeb & Craze 2001; Salgueiro, 2004; Carvalho 2005; Bingre *et al.*, 2007; Capelo & Catry 2007; Carvalho 2007; Paiva 2007; Silva 2007). De seguida, inicia-se o relato dessas subcategorias na forma de desenvolvimento dos usos distintos que lhes estão associados, bem como determinados comentários, informações adicionais sobre os procedimentos, aditivos, utilização conjunta de espécies, receituários dos informantes e outras matérias dignas de destaque, em relação à espécie acima catalogada. Também se procura descrever a situação da planta, quanto aos seus actuais usos, terminologias empregues, usos de outras épocas e as prováveis causas responsáveis pelo seu desaparecimento. Cada mudança de parágrafo corresponde a nova introdução do próximo uso distinto que é abordado. Mesmo em termos de sabedoria popular, nestes povoados, ainda subsistem algumas histórias, crenças, tradições e ditos populares enraizados na memória das suas gentes e associadas em torno de muitas espécies. De certa forma, trata-se de um complemento mais descritivo dos dados obtidos sobre a planta em resultado do trabalho de campo, das entrevistas e de observações directas, que não foi possível introduzir no modelo de ficha.

4.1.1. – CATÁLOGO ETNOBOTÂNICO

AQUIFOLIACEAE

Ilex aquifolium L.

Azevinho

N.º de colecção: 111PF; 137PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Quintais

Categorias:

Ornamental (2): Embelezamento

Ritual (1): Arranios Florais de Natal

Figura 18 - Único exemplar detectado de *Ilex aquifolium* cultivado em quintal.



Arbusto ou árvore até 20 m de altura, dióico (com indivíduos masculinos e femininos); ramos de casca lisa e cinzenta, tornando-se rugosa com a idade. Folhas alternas, até 12 cm, coriáceas, com uma forte nervura marginal verde clara, onduladas e de margem espinhosa ou lisa. As flores, pequenas (até 1 cm de diâmetro), brancas, funcionalmente unissexuais; frutos carnudos, pequenos, globosos e vermelhos, alaranjados ou amarelos, até 1 cm de diâmetro, com 4 – 5 sementes (Bingre *et al.*, 2007).

Como espécie autóctone, outrora encontrava-se mais disseminada pelos bosques de carvalhais do termo da aldeia. Inclusive, apenas foi detectado um único exemplar cultivado em quintal. Actualmente, face à sua situação precária e de raridade é considerada uma espécie protegida por lei (Decreto-Lei n.º 423/89, de 04 de Dezembro).

Citada pelos informantes essencialmente no uso de adorno de exteriores (quintais) devido à sua beleza e interiores, como a igreja, altar e casas, em virtude da antiga associação aos festejos natalícios. Nesta altura do ano, em Rio de Onor é muito apreciada na aplicação de arranjos florais de natal conjuntamente com ramagens de pinheiro-bravo (*Pinus pinaster* L.).

ARALIACEAE

Hedera helix L.

Hera/edra

N.º de colecção: 4PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Ponte de pedra, paredes e árvores.

Categorias:

Medicinal (1): Dermatologia

Figura 19 – *Hedera helix*, uma espécie trepadora.

O seu tamanho praticamente não tem limites certos. Quando não impedem o seu crescimento, chega a 10 ou 12 m de comprimento e mais. Folhas largas, de verde escura (Salgueiro, 2004). É uma espécie trepadora que engata com extrema facilidade por tudo o que esteja ao seu alcance. Em Rio de Onor ainda ocorre noutros locais como em fragas e vedações. As folhas são muito eficazes no tratamento de queimaduras, mesmo em casos de maior gravidade. Depois de bem lavadas e fervidas as folhas são aplicadas directamente nas partes afectadas, envoltas em panos de linho, ligaduras ou emplastos. Este tratamento é efectuado uma vez ao dia. Para queimaduras mais acentuadas e extensas, duas vezes ao dia (manhã e noite) em cada dois dias.



ASTERACEAE

Matricaria discoidea D.C.

Maciela/Mançanilha/Camomila

N.º de colecção: 91PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Lameiros de secadal, caminhos

Categorias: Medicinal (2): Febrífugo

Figura 20 – As flores da *Matricaria discoidea* são usadas como febrífugo.

Segundo Quer (1999) a maciela é uma erva anual de 1 ou 2 palmos de altura, mais ou menos ramosa, lampinha, com as folhas profundamente divididas em lacínias muito finas, filiformes, e com as raminhas terminadas em cabeças de botão amarelo dourado e lígulas brancas. O involúcro que rodeia a cabeça está formado por folhinhas verdes orladas, e cada uma delas por uma pequena membrana incolor ou loura.

Os informantes referiram-na como sendo uma planta do tipo malmequer, mas de dimensão inferior.

Com a infusão da flor é preparado um chá para combater as febres.

Segundo os informantes com o intuito de conservar as suas propriedades medicinais só pode ser colhida antes do nascer do sol, na madrugada do dia 24 de Junho (São João).



BETULACEAE

Alnus glutinosa (L.) Gaertner

Amieiro

N.º de colecção: 45PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Margens do rio, canadas e orlas de lameiros

Categorias:

Artesanal (2): Instrumentos Domésticos, Brinquedos

Industrial (1): Tinturaria



Figura 21 – A madeira do amieiro (*Alnus glutinosa*) foi muito utilizada no fabrico de carabelhos (fechaduras tradicionais).

É uma das ripícolas muito característica das zonas ribeirinhas, canadas e orlas de lameiros contíguas a linhas de água permanentes. É uma árvore de grande porte e com o tempo forma à sua volta uma enorme quantidade de ramos.

Por ser uma madeira resistente e fácil de trabalhar em tempos foi muito utilizada no fabrico de carabelhos – fechaduras tradicionais ainda hoje utilizadas em Rio de Onor e inúmeras aldeias do PNM. O corpo principal ou caixa também podia ser construído em madeira de carrasco (*Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. As restantes partes constituintes, a chave e a tranca eram feitas de madeira de freixo (*Fraxinus angustifolia* Vahl). Este engenho, fruto de sábia elaboração e de um eficaz funcionamento interno do seu sistema de segurança, através da acção conjunta da chave e da tranca, aliada a um segredo de abertura só conhecido pelo proprietário, durante largas gerações garantiu a segurança das casas e bens das nossas aldeias. Inicialmente, com esta madeira também se elaboravam os piões para as crianças brincarem. Mais tarde passou-se a usar a madeira de carrasco muito mais resistente aos danos provocados nos diversos jogos. Com a fervura das suas cascas obtinha-se uma tinta preta para tingir de cor parda os tecidos de lã. Quanto maior fosse o tempo de fervura, maior acentuação na coloração parda se obtinha. Como combustível não foi referenciado o seu uso, uma vez que, fornece pouco poder calorífico e consome-se rapidamente.

BETULACEAE

Corylus avellana L.

Avelaneira/aveleira

N.º de colecção: 48PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca

Origem: Silvestre/cultivada

Local de Ocorrência: Margens do rio, lavadouro e quintais

Categorias:

Alimentar (2): Alimento

Ornamental (1): Embelezamento

Figura 22 – Avelaneira (*Corylus avellana*).



Mede de 5 a 7 m de altura, em lugares mais sombrios, folhas redondas com pontas bicudas, com nervuras muito acentuadas na parte inferior, flores em pequenos grupos. Curiosamente os frutos aparecem primeiro do que as folhas.

O fruto, a avelã, apresenta o aspecto de uma pequena raiz. As folhas têm um sabor amargo, muito leve. Floresce no inverno. A avelã tem muito óleo de qualidade e outros elementos de elevado valor nutritivo, tais como proteínas (Salgueiro, 2004).

No seu habitat natural é usual ocorrer ao longo das margens do rio, ribeiras e orlas de lameiros muito próximas de água.

Em termos alimentares é essencialmente usada como fruto seco, pelo que, ultimamente tem sido cultivada com alguma frequência em quintais, assumindo assim em simultâneo também a função de adorno de exteriores dos mesmos e de determinados espaços públicos requalificados como o lavadouro, ao lado da ponte de pedra, na margem esquerda do rio.

BORAGINACEAE

Borago officinalis L.

Borragem

N.º de colecção: - Não colectada

Testemunhos: -

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Ruas e caminhos da aldeia

Categorias:

Veterinária (1): Maleitas dos animais

Oriunda do Norte de África, mais tarde propagou-se por toda a Europa. É uma planta anual, de 30 a 70 cm de altura, com bastantes ramos, alguns deles partindo da base. Caule bastante volumoso e cheio de pêlos, tal como toda a planta. Folhas cheias de rugas e flores de um azul acentuado. Dá duas camadas de flores (Salgueiro, 2004).

Com o cozimento das folhas obtinha-se uma “beberagem que era ministrada ao gado doente, quando este se encontrava inchado e tinha dificuldade em remoer”. Essa água resultante da cozedura, também era aplicada em lavagens e desinfecções de feridas inflamadas.

Apesar dos esforços efectuados durante o trabalho de campo não foi possível recolher nenhum exemplar da espécie.

CAPRIFOLIACEAE

Sambucus nigra L.

Caneleiro/sabugueiro

N.º de colecção: 2PF; 53PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Bordadura dos caminhos

Categorias:

Medicinal (3): Dermatologia, Oftalmologia, Aparelhos Digestivo e Respiratório

Industrial (2): Tinturaria

Artesanal (1): Brinquedos

Maneio Agrosilvopastoril (4): Tarefas de Maneio Silvícola



Figura 23 – Caneleiro (*Sambucus nigra*) irrompendo por um sequeiro.

Arbusto caducifólio, denso, muito ramificado, até 5 m de altura; ramos acinzentados de medula branca e esponjosa. As folhas são grandes, compostas, imparipinuladas, com 5 - 7 folíolos serrados, ovado-lanceolados a ovado-elípticos. Flores reunidas em grandes corimbos, hermafroditas, actinomórficas e pentâmeras; cálice rudimentar; corola simpétala branca; 5 estames soldados às pétalas; pistilo 3 -5 locular; fruto bagas pretas (Bingre *et al.*, 2007).

Atualmente continua a ser uma espécie muito apreciada e usada pelas suas propriedades medicinais. No âmbito dermatológico, dos 18 informantes entrevistados, somente uma delas foi capaz de nos transmitir na íntegra um antigo receituário relacionado com a preparação de uma pomada usada contra o “cocho” dos sapos e aranhas. Como componentes vegetais de base deste preparado são usadas as entrecasas bem moídas do lenho de sabugueiro (*Sambucus nigra* L.) e de oliveira (*Olea europaea* var. *europaea*), misturadas com alguns grãos de trigo (*Triticum aestivum* L.), flor de baselos (*Umbilicus rupestris* Salisb. Dandy) e um pouco de azeite. Acrescentam-se ainda alguns componentes de origem animal como sebo de carneiro e cera branca.

A água da infusão da flor, juntamente com algumas folhas de cidreira (*Melissa officinalis* L.) e de té (*Chenopodium ambrosioides* L.) a frio, é utilizada em lavagens dos olhos – “cegucha”. Já a mistura dos mesmos componentes sob a forma de chá, tanto são utilizados para as dores de estômago, como no alívio da tosse.

Em tempos, as bagas foram muito utilizadas para tingir de castanho-escuro o vestuário de lã.

Desta madeira resistente, mas muito fácil de trabalhar ao pormenor, um dos informantes ainda faz rangas (brinquedo que ao girar numa roda dentada emite sons).

Várias ramadas floridas são colocadas nas hortas e quintais para afugentar as toupeiras e ratas da água. Também comentaram, que nos dias mais quentes, o forte odor exalado por esta planta é eficaz contra as cobras.

CAPRIFOLIACEAE

Symphoricarpus albus (L.) S. F. Blake

Sem nome vulgar/Ornamental

N.º de coleção: 29PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Canteiros (Átrios de entradas)

Categorias: Ornamental (2): Embelezamento

O único uso distinto referido em relação a esta espécie, foi o de adorno de exteriores, em canteiros nos átrios das entradas de casas. Quanto ao seu possível nome popular não foram efectuadas nenhuma referências a esse respeito.

Figura 24 - Exemplar de *Symphoricarpus albus* a ornamentar a entrada de uma casa riodonoresa.



CAPRIFOLIACEAE

Viburnum opulus L.

Novelheiro/novelo de linha

N.º de coleção: 28PF

Testemunhos: Amostra planta seca

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Lavadouro e quintais

Categorias:

Ornamental (1): Embelezamento

Arbusto caducifólio até 4 m de altura. Folhas grandes, pecioladas, palmínervas, palmatilobadas com 3 – 5 lóbulos. Flores hermafroditas, actinomórficas, pentâmeras, reunidas em cimeiras densas geralmente com mais de 10 cm de diâmetro; sépalas rudimentares; corola simpétala, branca por vezes com mais de 1 cm de diâmetro; fruto, drupas vermelhas, algo tóxicas (Bingre *et al.*, 2007).

O único uso distinto comentado foi o de adorno de exteriores como o lavadouro e quintais. Quando florida apresenta uma flor intensamente branca e bonita que se assemelha a um “novelo de linha”. Exala um odor particularmente muito intenso e agradável. Pelas suas características muito apreciadas começa a proliferar pelos quintais.

CARYOPHYLLACEAE

Dianthus caryophyllus L.

Craveiro/cravo

N.º de coleção: 125PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Quintais, varandas, canteiros e vasos

Categorias:

Ornamental (3): Embelezamento

Ritual (1): Festividades Católicas (Culto dos mortos), Arranjos Florais Ocasionalis

Figura 25 – Craveiro (*Dianthus caryophyllus*) de uma vizinha, destacando-se pela sua cor.



Esta espécie ornamental é uma das mais utilizadas no adorno de múltiplos espaços exteriores, desde terraços, varandas, escadarias, beirais, quintais e canteiros, entre outros.

Também na esfera do uso sagrado, culto dos mortos, no 1.º de Novembro (Dia de Todos os Santos), isolados ou misturados com outras espécies de maior ou menor simbolismo religioso, nomeadamente os crisântemos (*Dendranthema x grandiflorum* (Ramat.) Kitam.) têm particular significado nos arranjos florais para esse efeito. Nesta altura do ano já não os há cultivados na aldeia, são adquiridos na cidade. Com os mesmos, frequentemente também se fazem arranjos florais (bouquet) para depositar nas campos do cemitério ao longo do ano.

CARYOPHYLLACEAE

Saponaria officinalis L.

Erva-sabão

N.º de colecção: 59PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Margens do rio

Categorias:

Industrial (1): Produto de Limpeza

Figura 26 – *Saponaria officinalis* costuma ocorrer em locais próximos de água, como nas margens dos rios.



De acordo com Salgueiro (2004) já antes da era cristã era conhecida e utilizada, tanto em lavagem das roupas, substituindo o sabão, como na medicina. E a prová-lo estão textos escritos por Hipócrates, que a mencionam e elogiam, pelas virtudes que possui. É uma erva vivaz, com 40 a 50 cm de altura. Raiz comprida, nodosa, da grossura de um pequeno dedo das mãos. Casca escura-avermelhada de sabor enjoativo. Vários caules erectos, cilíndricos e robustos. Folhas opostas e inteiras, ovais ou lanceoladas. Flor cor-de-rosa desmaiada e sementes vermelhas ou anegradas.

Em tempos foi muito usada, substituindo o sabão, na lavagem das mãos. As mãos eram esfregadas nas pétalas da flor. Foi comentado por uma informante, “que quando eram crianças e iam roubar nozes aos quintais, depois precipitavam-se para as margens do rio à procura da dita planta para esfregarem as mãos e assim eliminarem os vestígios da tinta das nozes nas mãos”.

CARYOPHYLLACEAE

Stellaria media (L.) Vill.

Morujões/ merujes da horta

Hierba de las aves

N.º de colecção: 108PF

Testemunhos: Amostra planta seca

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Faceira, faceirica e hortos

Categorias:

Alimentação animal (3): Abono Animal

Segundo Quer (1999) esta planta é uma erva anual ou bienal, geralmente de 0,5 a 2 palmos, que sem força para se manter erguida estende e tomba-se pelo solo, excepto as suas extremidades, mais ou menos empinadas, que cobrem o solo de um tenro verde, pois ramificam-se copiosamente.

No mês de Setembro esta espécie prolifera abundantemente pelos terrenos cultivados. Como cresce muito junta é facilmente segada com a gadanha. Além dos nomes populares acima designados por alguns informantes, outros designaram-na de “morujon”, provavelmente por influência do lado espanhol.

Depois de segada, a planta inteira, é abonada às galinhas e aos porcos pois apreciam-na muito. A propósito das primeiras e de acordo com Quer (1999) esta erva, em determinadas zonas de Espanha, é denominada de “hierba de las aves”.

CHENOPODIACEAE

Beta vulgaris L. f. *crassa* (Alefeld) Helm.

Beterraba amarela

N.º de coleção: 67PF

Testemunhos: Foto; Folhas

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Faceira, faceirica e hortos

Alimentação Animal (4): Abono Animal

Alimentação Humana (4): Alimento

Figura 27 – Das variedades de *Beta vulgaris* cultivadas na área do PNM, a *Beta vulgaris* L. f. *crassa* (Alefeld) Helm., assume particular destaque na alimentação humana e animal em Rio de Onor.



Atendendo à cor, forma, tamanho e finalidade são cultivadas várias variedades de *Beta vulgaris*. Carvalho (2005) no seu levantamento etnobotânico para a área do PNM catalogou três variedades: Beterraba amarela, Beterraba vermelha, Acelga (*Beta vulgaris* L. f. *crassa* (Alefeld) Helm., *Beta vulgaris* L. var. *conditiva* Alef., *Beta vulgaris* L. var. *cicla* L.). Segundo Salgueiro (2004) independentemente da variedade em questão, as suas raízes, que são a parte principal, são muito alimentícias e contém, além de bastante açúcar, as vitaminas A, B.1, B.2 e C, e ainda todas as qualidades refrescantes da acelga.

A beterraba amarela cultivada em Rio de Onor apresenta uma raiz grossa, carnuda e comprida e folhas alongadas e verdes.

Os informantes comentaram que a variedade amarela, crua ou cozida, é a preferida pelo gado bovino, ovino e porcos. Por vezes, também lhe juntam a esta “vianda” alguns nabos (*Brassica napus* L. var. *napus*). Em função do número de cabeças de animais a abonar, o seu cultivo na faceira, pode ser extensível à faceirica e aos hortos.

As folhas são utilizadas na confecção de sopas de feijão seco (*Phaseolus vulgaris* L.) e de esparregado.

CHENOPODIACEAE

Chenopodium ambrosioides L.

Té

N.º de coleção: 10PF

Testemunhos: Amostra planta seca

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Quintais

Categorias:

Medicinal (5): Aparelho Digestivo, Oftalmologia

No âmbito da subcategoria do aparelho digestivo foi referida em aplicações distintas para a má disposição, dores de estômago e enjoos, através da preparação de um chá da infusão de “galinhos” com folhas e sementes. Ainda no que diz respeito a este tratamento, nomeadamente à má disposição e dores de estômago, com o intuito de melhorar a sua eficácia, é usual também recorrer à adição de algumas folhas de cidreira (*Melissa officinalis* L.). Em termos oftalmológicos, o mesmo preparado, no seu todo acima descrito, depois de arrefecido também é aplicado em lavagens externas dos olhos no caso da “cegucha” – termo local utilizado para designar inflamações nos olhos, como as conjuntivites. Contudo, este receituário podia ainda ser reforçado com uma segunda adição de flores de canelheiro (*Sambucus nigra* L.), para ser usado mais especificamente contra as dores de estômago e outras situações de irritações dos olhos.

Foi referido que para esta espécie para não perder as suas propriedades terapêuticas também deveria ser colhida na madrugada do dia 24 de Junho (Dia de São João).

CHENOPODIACEAE

Rumex acetosa L.

Azedas

N.º de coleção: 138PF

Testemunhos: Amostra planta seca

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Lameiros

Categorias:

Alimentação humana (2): Alimento

Segundo Salgueiro (2004) é uma planta muito conhecida dos agricultores. Existem várias espécies, até há quem as cultive. As folhas contêm vitaminas A, B.1, B.2 e C. Mede de 40 a 60 cm de altura, caules vermelhos, ocos, com vários ramos, folhas verde-escuras, flores quase cor-de-rosa. São um pouco ácidas, mas algumas crianças gostam de as mastigar.

Longe vão os tempos em que esta espécie sobretudo, em épocas de fome e escassez de alimento, era frequentemente colhida sob a orientação do Conselho para a confecção de saladas, sopas e o seu caule suculento era chupado. Actualmente, a prática destas aplicações pode ocorrer ocasionalmente apenas para a confecção de sopas.

CISTACEAE

Cistus ladanifer L.

Esteva

N.º de colecção: 55PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca; Sementes

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Monte

Categorias:

Medicinal (2): Aparelho Respiratório, Aparelho Digestivo

Artesanal (1): Utensílios Agrícolas

Industrial (1): Tinturaria

Veterinária (1): Aparelho Locomotor Animal



Figura 28 – Esteva (*Cistus ladanifer*) espécie muito característica das comunidades de matos do monte.

Arbusto muito viscoso até 3 m de altura. As folhas, sésseis a curtamente pecioladas, de linear-lanceoladas a elíptico-oblongas, viscosas, brilhantes quando novas (as de dois anos verde escuras, não viscosas e baças), até 10 cm de comprimento. Flores solitárias ou em cimeiras paucifloras; 3 sépalas; 5 pétalas brancas, imaculadas ou com manchas escuras (máculas) na base (for. *maculatus* (Dunal) Dans). Domina largas extensões de matos baixos sobre rochas ácidas, genericamente designados por estevais, que substituem bosques perenífólios ou bosques caducifólios termófilos de *Quercus pyrenaica* (Bringe *et al.*, 2007).

Em termos de crescimento foi referido que esta espécie poderia atingir um porte aéreo bastante considerável e troncos frondosos.

Através da infusão dos seus frutos obtém-se um chá para o combate da tosse, constipações, gripes e má disposição.

Os dentes do raste do engajo eram feitos de pequenas galhas, as mais perfeitas e direitas. Depois de trabalhadas e aguçadas na ponta, as cavilhas introduziam-se numa linha de orifícios ao longo do raste, até que essa fileira de dentes ficasse completa. Posteriormente o corpo de madeira completo do ancinho, formado pelo cabo de choupo (*Populus nigra* L.), raste de negrilho (*Ulmus minor* L.) e os dentes de esteva, era mergulhado na água para que as madeiras inchassem e não ganhassem folgas.

No tempo dos linhares era usual a utilização das suas cinzas no tingimento do linho (*Linum usitatissimum* L.), pela coloração mais branca e consistente que conferia ao tecido. Por vezes, também se misturava com cinzas provenientes de outras espécies como o freixo (*Fraxinus angustifolia* Vahl) e carrasco (*Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp.) afim de, se conseguir diferentes tonalidades.

Por ser uma espécie muito resinosa, as suas folhas eram esmagadas até se obter uma pasta de cola muito aderente, aplicada entre as talas utilizadas na imobilização dos membros fracturados dos animais.

CISTACEAE

Xolantha tuberaria (L.) Gallego, Muñoz Garm. & C. Navarro

Alcária/erva mijaneira

N.º de colecção: 83PF

Testemunhos: Amostra planta seca

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Estrada p/ Guadramil

Categorias:

Medicinal (4): Aparelhos Digestivo e Genito-urinário, Dermatologia

Veterinária (2): Maleitas de Animais

Citada prontamente pelos informantes como uma espécie muito boa para inúmeros males, tanto no homem como nos animais. Em geral, não é muito comum na maioria dos povoados e a sua colheita revela-se muito difícil. Tem uma especial apetência por sítios pedregosos e inacessíveis.

É usada na forma de preparados de uso interno e externo. No uso interno com a infusão das folhas é preparado um chá para as dores de estômago, vesícula e bexiga.

Foi referido que a toma do mesmo chá atenuava ainda as dores menstruais, os ovários inflamados, a dismenorreia, e era eficaz para as infecções vaginais e urinárias. A maioria das informantes também referiu o seu uso externo para os mesmos fins (Aparelho Genito-urinário), mas através da decocção da planta inteira, aplicada em banhos mornos.

Em termos dermatológicos é utilizada, sobretudo no combate de panarícios: o membro afectado (dedo) é mergulhado a quente repetidamente na decocção da planta inteira. As lavagens das feridas com a água das folhas, constituem um bom desinfetante e cicatrizante, tanto no homem como nos animais.

A propósito destes últimos, foi referido por um informante o êxito obtido na cura da pata de um cão esmagada por uma viatura, através do processo de lavagens acima referido, reforçado em aplicações diárias de compressas com as folhas da planta, envoltas em ligaduras.

COMPOSITAE

Aster sp. pl.

Estevinha (roxa e branca)

N.º de colecção: 72PF

Testemunhos: Foto; A. planta seca

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência:

Quintais, canteiro exterior da igreja

Categorias:

Ornamental (2): Embelezamento



Figuras 29 e 30 - Estevinhas roxas e brancas (*Aster* sp.).

Foram detectados vários exemplares desta espécie, de flor roxa, no adorno exterior de espaços privados como quintais, e de flor branca, em espaços públicos como no canteiro exterior da igreja. Foi-nos dito que o nome popular da mesma advinha da enorme semelhança, entre as folhas desta com as da esteva (*Cistus ladanifer* L.), nomeadamente quanto à forma e não ao tamanho. No Verão gosta de ser regada com muita frequência e quando assim acontece as suas flores tornam-se particularmente vivazes, de uma tonalidade muito intensa.

COMPOSITAE

Dahlia x variabilis Desf.

Dálias (brancas e vermelhas)

N.º de colecção: 85PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Quintais

Categorias:

Ornamental (3): Embelezamento, Arranjos Florais

Ritual (3): Celebrações religiosas

Figura 31 – As dálias (*Dahlia x variabilis*) permitem uma combinação perfeita na elaboração de diversos arranjos florais.



Devido à beleza das suas flores é inicialmente muito utilizada, só por si, no adorno exterior de quintais. Atendendo à facilidade de combinação com outras espécies ornamentais e rituais como as rosas (*Rosas* ssp.) ou o *Prunus laurocerasus* L. (Sem nome vulgar), o seu campo de aplicação estende-se também ao adorno interior das casas, da igreja e do altar (aos domingos), através da elaboração de bonitos arranjos florais. Aliás, em Rio de Onor a tarefa de adornar a igreja é assegurado por 4 zeladoras. Na esfera do ritual também tem particular significado de uso em arranjos florais para determinadas celebrações religiosas como sejam missas, baptizados e casamentos.

COMPOSITAE

Dendranthema x grandiflorum (Ramat.) Kitam.

Crisântemos/despedidas de Verão

N.º de colecção: 40PF; 107PF

Testemunhos: Amostra planta seca

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Quintais, canteiros, cemitério

Categorias:

Ornamental (4): Embelezamento

Ritual (4): Festividades Católicas, Arranjos Florais Ocasionalis

Frequentemente deparamo-nos com esta espécie cultivada em vasos, no adorno exterior de inúmeras escadarias e varandas das casas. Também se encontra muito difundida pelos quintais da aldeia pelo seu significado e associação com determinadas festividades católicas (culto dos mortos), no dia de Todos os Santos, precavendo-se assim uma reserva a ser usada na feitura dos ramos para essa ocasião. Por vezes, como forma de garantir e prolongar durante mais tempo essa associação com o culto dos mortos, são previamente cultivados em canteiros no interior do cemitério. Além da presença constante dos mesmos, estes funcionam como fonte de matéria-prima disponível no local para arranjos florais de ocasião, tanto para os vasos, como para outros boquetes, que se queiram fazer no momento.

COMPOSITAE

Helianthus annuus L.

Girassol

N.º de colecção: 93PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca; sementes

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Quintais

Categorias:

Ornamental (2): Embelezamento

Figura 32 - Fim pronunciado do ciclo de vida de um girassol (*Helianthus annuus*).



O seu nome deriva da rotação que a sua flor faz, para acompanhar a direcção do sol. De manhã cedo, está voltado para o nascente. Conforme o sol vai seguindo a sua rota até ao poente, assim as suas flores o vão seguindo também, para durante a noite voltar ao ponto de partida. De 1 a 2 m de altura, segundo o solo em que é semeado. Caule erecto, de grossura

de um dos nossos dedos, canelado, verde-escuro e folhas grandes e largas. Capítulos enormes e redondos, de cor amarela, contendo várias dezenas de pequeninas flores, que mais tarde se transformam em pequenos grãos de cor castanhos (Salgueiro, 2004). Exceptuando a função de adorno de alguns quintais não se apuraram outros usos ou aplicações. As duas únicas informantes que referiram a espécie, apenas a cultivaram devido à grandeza e beleza das suas flores e à vida que lhes transmitia ao quintal.

COMPOSITAE

Hypochaeris radicata L.

Leiturga/chicoroias

Feno de Outono

N.º de colecção: 140PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Lameiros e margens do rio

Categorias: Alimentação Animal (2): Abono Animal

Maneio Agrosilvopastoril (2): Tarefas de Maneio Pastoril

Figura 33 – Feixe de Feno de Outono, constituído por várias espécies pratenses: leiturga (*Hypochaeris radicata*); azevém (*Lolium perene* L.); trevo (*Trifolium pratense* L.); língua de ovelha (*Plantago lanceolata* L.).



A designação ou nome popular de “Feno de Outono” não se resume só a esta espécie herbácea espontânea. A sua composição engloba outras espécies pratenses, que novamente voltam a ser cortadas em “verde”, a partir de Setembro: azevém (*Lolium perene* L.); trevo (*Trifolium pratense* L.); língua de ovelha (*Plantago lanceolata* L.); lampaca (*Rumex induratus* L.). Quando os Riodonorenses referem o chamado “Feno de Outono”, exceptuando o caso da Leiturga ao designa-la de “chicoroias”, inicialmente não fazem a distinção das restantes espécies constituintes, tratam-no como se fosse um todo, daí o termo de “corte em verde” de erva.

Nesta altura do ano nos lameiros mais húmidos e em pequenos mantos de franjas, frescos, contíguos às margens do rio, é usual proceder-se ao corte a gadanha do “Feno de Outono”. Na maioria dos casos, quando o teor de humidade existente no local é elevado, raro são as vezes em que não se proceda a três, quatro ou mais cortes desta erva. Por ser muito tenra, suculenta e variada é abonada às ovelhas, cordeiros e coelhos, poupando-se assim outras fontes de abonos alimentares mais escassas para a campanha invernal.

Os cortes sucessivos efectuados nos lameiros onde pululam estas espécies pratenses, acabam por ser benéficos ao pastoreio de percurso, pois permitem a renovação, a oxigenação e o fortalecimento do pasto.

COMPOSITAE

Lactuca sativa L.

Alface

N.º de colecção: 79PF

Testemunhos: Amostra planta seca

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Faceira, faceirica, hortos e quintais

Categorias:

Alimentação humana (8): Alimento

Alimentação animal (4): Abono Animal

Embora existam muitas variedades desta planta-hortaliça, as mais cultivadas e melhores nas nossas hortas, são como se segue: a alface-repolhuda, a crespa e a romana ou orelha-de-mula. Todas ricas em vitaminas A, B.1, B.2 e C. Mede entre 30 e 40 cm de altura, redonda, folhas largas de um verde amarelado, deitando um leite branco depois de envelhecidas com o tempo (Salgueiro, 2004).

As principais variedades cultivadas em Rio de Onor são a repolhuda e a romana.

Espécie sobejamente usada na confecção de saladas, isolada e/ou em conjunto com as restantes espécies habituais, tais como: pepino (*Cucumis sativus* L.); cebola (*Allium cepa* L.); pimento (*Capsicum annuum* L.); tomateiro (*Lycopersicon esculentum* Miller (*Lycopersicon lycopersicon* (L.) Karsten). Como a aldeia produz vinho é ainda usual o seu tempero com vinagre de vinho (*Vitis vinifera* L.).

As folhas velhas e os restos de salada são aproveitados como abono para as galinhas e porcos.

CRASSULACEAE

Umbilicus rupestris (Salisb.) Dandy

Baselos

N.º de colecção: 14PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Paredes e muros de pedra

Categorias: Medicinal (1): Dermatologia

Figura 34 - Espécime de baselo (*Umbilicus rupestris*) num dos seus habitats preferidos: os muros de pedra.



Planta vivaz, com 20 a 40 cm de altura, muito resistente às intempéries. Caule erecto, com folhas apenas na base, sendo estas bastante carnudas, redondas, fechadas, formando uma espécie de um pequeno funil, com a parte mais larga para fora. Flores que se estendem, com abundância, desde a parte média do caule até à sua extremidade, de uma cor esbranquiçada a cor-de-rosa (Salgueiro, 2004).

É uma espécie muito comum e de fácil recolha em qualquer parede ou muro de pedra.

A única informante que a citou referiu-a como sendo um dos intervenientes principais na preparação de um antigo receituário utilizado contra o cocho provocado pelos sapos e aranhões. Esse receituário constava na preparação de uma elaborada pomada, que requeria a adição de várias espécies vegetais e alguns componentes de origem animal. Além da utilização das flores desta espécie, semelhantes a grãos de arroz, são também empregues as entre-cascas do caneleiro (*Sambucus nigra* L.), da oliveira (*Olea europaea* var. *europaea*) e alguns grãos de trigo (*Triticum aestivum* L.). Depois vai-se deitando um pouco de azeite e mexendo muito bem esta papa, até que fique toda misturada. Logo de seguida, adiciona-se sebo de carneiro branco, cera das velas e mexe-se tudo novamente, antes de ir a fritar em lume brando. Depois de arrefecida é então aplicada na zona afectada durante vários dias seguidos.

CRUCIFERAE

Brassica napus L. var. *napus*

Nabo

Nabiças, grelos

N.º de colecção: 20PF; 99PF

Testemunhos: Foto; Amostra folhas

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Faceira, faceirica (nabal)

Categorias:

Alimentação Animal (7): Abono Animal

Alimentação Humana (5): Alimento

Manejo Agrosilvopastoril (4): Tarefas de Maneio Agrícola



Figura 35 – Nabiças de *Brassica napus*.

O ditado popular “sol na eira e chuva no nabal”, traduzindo de forma clara uma preocupação premente pela chegada das chuvas, por parte dos agricultores, demonstra bem a importância que esta cultura costuma assumir ao longo de todo o Inverno, tanto na alimentação animal como na alimentação humana.

O nabo é uma espécie com largo aproveitamento no abono ao gado bovino e porcos (raízes tuberosas, folhas). No caso destes últimos, por vezes, os nabos e as folhas são ainda cozidos na “vianda”, juntamente com batatas (*Solanum tuberosum* L.), abóboras (*Cucurbita pepo* L.) e beterraba amarela (*Beta vulgaris* L. f. *crassa* (Alefeld) Helm.). Disseram-nos que esta variedade de nabo era branco, grande e redondo, ao contrário do nabo de 7 semanas, redondo, branco e roxo mas mais pequeno, utilizado na sopa. Provavelmente, outra espécie (*Brassica rapa* var. *rapa*). Quanto a esta espécie, também ela é utilizado na confecção de cozidos e sopas. Segundo os informantes, “a partir de Abril, o seu uso intensifica-se nas sopas, pois já começa a ficar duro”. Das folhas tenras (nabiças) faz-se esparregado, são cozidas com batatas, ou servem de verdura para sopas. Os grelos (inflorescências) também são consumidos de diversas formas: cozidos com batatas e enchidos, arranjados com arroz e em sopas.

O nabo alterna com o milho (*Zea mays* L. subsp. *mays*) na rotação de culturas da faceira e faceirica.

CRUCIFERAE

Brassica oleracea L. var. *acephala* DC.

Couve-galega/couve berçenha ou berça

Espigos

N.º de colecção: 132PF

Testemunhos: Foto; Amostra folhas

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Faceira, faceirica, hortos e quintais

Categorias:

Alimentação Humana (4): Alimento

Alimentação Animal (2): Abono animal



Figura 36 – Couval de “galegas” (*Brassica oleracea*).

Das variedades cultivadas, a couve-galega, denominada pelos informantes de “berçenha” ou “berça”, é a de maior porte, chegando a atingir mais de 1 m de altura. É a variedade que resiste melhor às inclemências do clima e tem o ciclo vegetativo mais prolongado, perdurando anos seguidos.

Presta-se à confecção de pratos variados, desde sopas (de legumes e caldo verde), pratos cozidos (carne, peixe e enchidos) usualmente acompanhada de outras hortícolas como batatas (*Solanum tuberosum* L.), cebolas (*Allium cepa* L.) e cenouras (*Daucus carota* L. subsp. *sativus* (Hoffm.) e arroz (espigos).

As folhas velhas e geadas são aproveitadas pelos porcos, ovelhas, vacas e galinhas.

CRUCIFERAE

Brassica oleracea L. var. *costata* DC.

Couve portuguesa/couve penca, repolho

Espigos

N.º de colecção: 133PF

Testemunhos: Foto; Amostra folhas

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Faceira, faceirica, hortos e quintais

Categorias:

Alimentação Humana (6): Alimento

Ritual (5): Tradição de Natal e Carnaval

Alimentação Animal (3): Abono Animal

Maneio Agrosilvopastoril (2): Tarefas de Maneio Agrícola e Pastoril

Figura 37 – A Couve portuguesa (*Brassica oleracea*) detentora de enorme tradição de uso na culinária.



A couve portuguesa, apesar de apresentar o grande inconveniente de ser menos resistente às geadas do que a galega (*Brassica oleracea* L. var. *acephala* DC.), ainda assim é cultivada com muita frequência pela tradição largamente enraizada que detém no seio da gastronomia de qualquer região do país.

Em termos culinários é usada diariamente na confecção de sopas, acompanhamento de variados pratos cozidos de carne e peixe, enchidos e arroz de espigos.

É imprescindível em certas épocas do ano, destacando-se mesmo na noite de Consoada, a acompanhar os tradicionais pratos de bacalhau e polvo cozido com batatas (*Solanum tuberosum* L.), cebolas (*Allium cepa* L.), cenouras (*Daucus carota* L. subsp. *sativus* (Hoffm.)), e no Carnaval, aquando da primeira prova de alguns enchidos (chouriço doce, chouriço de pão, chouriças e butelo de ossos) com espigos cozidos.

As folhas velhas e queimadas pelas geadas são abonadas às galinhas, vacas, porcos e coelhos. Uns dias antes da lavra da faceira (Abril/Maio) é habitual facultar a entrada do gado bovino e ovino neste espaço de cultivo para que estes se fartem com os restos do couval e das restantes culturas do ano anterior.

A abertura da folha da faceira ao apascento do rebanho comunitário e do gado bovino, além de alargar e facilitar o pastoreio de percurso, vai permitir o depósito de dejectos contribuindo assim para a sua estrumação. No dia da lavra da faceira, os restolhos que o gado não consumiu são enterrados para acelerar o seu processo de decomposição em fertilizantes.

CRUCIFERAE

Brassica oleracea L. var. *sabauda* L.

Couve lombarda

N.º de colecção: 134PF

Testemunhos: Amostra folhas

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Faceira, faceirica, hortos e quintais

Categorias:

Alimentação Humana (4): Alimento

Alimentação Animal (2): Abono Animal

A couve lombarda é outra das hortaliças utilizada na confecção de sopas. Também serve de acompanhamento a diversos cozidos de carne, como o famoso “cozido à portuguesa” ou vitela (rodeão).

As folhas velhas e geadas são abonadas aos porcos, vacas e galinhas.

CRUCIFERAE

Lobularia marítima (L.) Desv.

Sem nome vulgar/Ornamental

N.º de colecção: 114PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Ruas da aldeia

Categorias: Ornamental (2): Embelezamento

O exemplar desta espécie foi encontrado a adornar um canteiro exterior de rua, numa das casas da aldeia. O referido canteiro era formado pela própria confluência triangular das paredes da casa em questão.

Figura 38 – A originalidade de um canteiro de *Lobularia marítima*.



CRUCIFERAE

Matthiola incana (L.) R. BR.

Goivos

N.º de coleção: 141PF

Testemunhos: Amostra planta seca

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência:

Categorias:

Ornamental (3): Embelezamento

Outra das espécies muito utilizada em adornos exteriores das casas. Nos quintais é cultivada, sobretudo em canteiros. É frequente a sua aparição em vasos colocados ao longo das varandas e átrios.

CRUCIFERAE

Rorippa nasturtium-aquaticum (L.) Hayek

Agriões

N.º de coleção: 128PF

Testemunhos: Amostra planta seca

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Augueiras, nascentes e pequenas linhas de água

Categorias:

Alimentação Humana (2): Alimento

Como a sua designação científica indica é uma espécie, que se dá bem em locais com relativa abundância de água, chegando a rastejar e a desenvolver-se à superfície destas.

Referiram-nos que em termos alimentícios, é uma verdura muito rica em sais minerais e vitaminas, excelente para a confecção de saborosas sopas e saladas.

Uma informante disse-nos também, que a sua colheita requeria uma atenção muito especial quanto à época do ano para o efeito, bem patente no seguinte ditado: “Quando o cuco canta e a passarita põe o ovo, já amarga a rabaça e repica o agrião”. “E que a lavagem dos mesmos deveria ser muito cuidadosa pois podiam transmitir certas maleitas ao homem”. Portanto, segundo esta informante, a melhor época para consumo é durante o Inverno até à Primavera, pois no Verão espigam e picam muito com o calor.

Quanto às maleitas acima referidas pela informante, de acordo com alguma bibliografia consultada e segundo Salgueiro (2004) o consumo desta espécie silvestre mal lavada pode transmitir ao homem uma doença parasitária – a distomatose.

CUCURBITACEAE

Bryonica dioica Jacq.

Norça/nóscara

N.º de coleção: 27PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Muros de pedra, silvados

Categorias:

Alimentação Humana (2): Alimento

Alimentação Animal (1): Abono Animal

Figura 39 – Rebentos de norça (*Bryonica dioica*) prontos a serem colhidos.



A partir da Primavera as extremidades da planta (rebentos) tornam-se cada vez mais tenras. São muito apreciados em Rio de Onor para a confecção de omeletas e esparregado, conferindo a este último um sabor muito agradável. Pessoalmente tivemos o privilégio de experimentar o esparregado corroborando na íntegra o que nos foi dito.

Como abono aos porcos já é utilizada a planta inteira. Depois de cortada aos bocados é cozida em latos.

CUCURBITACEAE

Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. & Nakai

Melancia

N.º de coleção: 89PF

Testemunhos: Amostra folhas

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Faceira, faceirica, hortos e quintais

Categorias:

Alimentação Humana (5): Alimento

Alimentação Animal (4): Abono Animal

Maneio Agrosilvopastoril (2): Tarefas de Maneio Agrosilvopastoril

No Verão é muito consumida da forma mais tradicional que se conhece, ou seja como fruta da época. Em dias mais quentes, depois de ir ao frigorífico é particularmente muito apreciada no combate da sede, pela sensação de frescura e bem-estar que transmite. Também é utilizada na confecção de doce. Aproveita-se toda a parte vermelha do fruto, até se chegar quase á face verde e interior da casca

As cabaças impróprias para consumo e as cascas são dadas aos porcos e galinhas.

Por vezes, quando se consomem algumas melancias de grande qualidade há todo o cuidado de se guardar as sementes (pevides) para se secarem ao sol, e a empregar na sementeira do ano seguinte.

CUCURBITACEAE

Cucumis melo L.

Melão, meloa

N.º de coleção: 66PF

Testemunhos: Foto; Amostra folhas

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Faceira, faceirica, hortos e quintais

Categorias:

Alimentação Humana (4): Alimento

Alimentação Animal (2): Abono Animal

Maneio Agrosilvopastoril (2): Tarefas de Maneio Agrícola

Figura 40 – Melões (*Cucumis melo*) a amadurecerem, a fim de serem consumidos de diversas formas.



No Verão, além de ambos serem consumidos também como frutas da época, são muito usados na confecção de saladas de fruta. Por vezes, o melão faz-se acompanhar com umas fatias de presunto, o que constitui uma deliciosa sobremesa. Ainda em relação a este último referiram-nos, que antes de amadurecer por completo para não se desfazer, podia-se fazer doce.

As cabaças estragadas e as cascas são abonadas aos porcos, vacas e galinhas.

À semelhança do que se faz com as pevides da melancia (*Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. & Nakai) o procedimento é o mesmo, as sementes dos melhores melões e meloas são guardadas para a sementeira do ano seguinte.

CUCURBITACEAE

Cucumis sativus L.

Pepino

N.º de coleção: 122PF

Testemunhos: Amostra folhas

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Faceira, faceirica e hortos

Categorias:

Alimentação Humana (4): Alimento, Bebida

Alimentação Animal (2): Abono Animal

É utilizado isoladamente ou conjuntamente com tomates, pimentos e alface na confecção de saladas. Contudo, em Rio de Onor gostam mais de os preparar com salada mista «pois assim não são tão pesados para quem tenha estômago fraco». Na sua descasca perdura ainda o hábito de se deixar nas rodelaas algumas partes da casca, pois esta confere-lhe outro sabor. Uma das informadoras referiu a preparação de uma bebida, um género de licor à base de bagaço: colocam-se os pepinos ainda muito pequenos dentro de um frasco, de modo a que estes consigam respirar e se desenvolvam um pouco mais. Depois retira-se a planta, adiciona-se bagaço com açúcar de forma a cobri-los e fecha-se muito bem o frasco. Com o tempo o bagaço vai actuando nos pepinos até os desfazer.

As galinhas penicam as cascas e as sobras das saladas.

CUCURBITACEAE

Cucurbita maxima Duch.

Abóbora menina

N.º de coleção: 120PF

Testemunhos: Foto; Amostra folhas

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Faceira, faceirica, hortos e quintais

Categorias:

Alimentação Humana (5): Alimento

Alimentação Animal (4): Abono Animal



Figura 41 – A *Cucurbita maxima* é muito utilizada na confecção de sopas.

Segundo Quer (1999) a abóbora é uma erva anual de rápido crescimento, que sem forças para se sustentar erguida, tomba-se e expande-se pelo chão a tal ponto, que pode alcançar 10 m de comprimento. Tem grandes folhas em forma de coração na base, divididas em lóbulos, sustentadas por prolongados pés empinados e ásperos ao tacto por causa dos seus pêlos rígidos. O fruto, a cabaça, é de forma muito diversa de acordo com a variedade, mas carnosa e com numerosas pevides.

Por ser uma planta de países quentes e só se semear no Verão necessita de muita água para se desenvolver bem e para as cabaças atingirem um bom diâmetro.

A abóbora menina foi uma das variedades observadas em Rio de Onor. Esta variedade distingue-se essencialmente da porqueira (*Cucurbita pepo* L.), por apresentar uma forma cilíndrica de maior diâmetro e uma cor rosada ou acinzentada. Carvalho (2005) diferencia estas duas variedades pela forma e ângulo dos seus pedúnculos.

Destaca-se particularmente pela frequência com que é utilizada na confecção de sopas, devido à sua qualidade.

Crua ou cozida na “vianda” é abonada aos porcos. As cascas e cabaças deterioradas servem de alimento para as galinhas.

CUCURBITACEAE

Cucurbita pepo L.

Abóbora porqueira/curgete

N.º de colecção: 81PF

Testemunhos: Foto; Amostra folhas

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Faceira, faceirica, hortos e quintais

Categorias:

Alimentação Animal (4): Abono Animal

Alimentação Humana (3): Alimento

Diversão (2): Lazer

Ritual (2): Tradição de Natal

Maneio Agrosilvopastoril (1): Tarefas de Maneio Agrícola



Figura 42 – *Cucurbita pepo* - pelas suas características (carnuda e fibrosa) - é excelente para a confecção de compota.

Foram observadas cabaças de abóbora porqueira de formas variadas (redondas, cilíndricas, achatadas, alongadas e estreitas - curgetes) e diversas cores (amarelo, laranja, verde e raiado).

A abóbora, crua ou cozida, é aproveitada na totalidade no abono aos animais. Crua, é abonada às vacas. As cascas e sementes são ministradas aos porcos. A cabaça, carnuda, é cozida na “vianda” juntamente com outras verduras como couves (*Brassica oleracea*), batatas (*Solanum tuberosum* L.), beterraba amarela (*Beta vulgaris* L. f. *crassa* (Alefeld) Helm.)), nabo (*Brassica napus* L. var. *napus*). As cascas são também aproveitadas pelas galinhas.

É utilizada com alguma frequência na confecção de sopas como por exemplo, o “creme de abóbora”. Este pode ser exclusivamente confeccionado só com a abóbora, embora a maioria dos informantes tivesse comentado, que por não ser tão boa como a abóbora menina (*Cucurbita máxima* Duch.), quase sempre lhe adicionavam ainda alguma batata (*Solanum tuberosum* L.), cebola (*Allium cepa* L.) e cenoura (*Daucus carota* L. subsp. *sativus* (Hoffm.)). Por vezes, as mais “tenrinhas” podem ser também guisadas com batatas (*Solanum tuberosum* L.), cebolas (*Allium cepa* L.) e pimentos (*Capsicum annuum* L.) no acompanhamento de pratos de carne assada ou peixe frito. Por ser bastante carnuda e fácil de desfilar é usada na confecção de compota. As cabaças são repetidamente batidas com um pau, até que a sua carne se solte em fios. Esses fios são acabados de desfilar à mão, colocados com açúcar num tacho de cobre, que em seguida vai ao lume, para se dar início à calda do doce. As pevides, depois de secas ao sol, são temperadas com sal e comidas cruas ou ligeiramente tostadas no forno. As cabaças (curgetes), passadas em pão ralado, farinha e fritas com alho (*Allium sativum* L.), são muito apreciadas.

Um dos informantes referiu que “quando eram mais moços, no dia das bruxas faziam máscaras com as cabaças e à noite colocavam velas acesas dentro destas, para observarem ao longe a luz que saía dos buracos da máscara”.

As pevides das abóboras de melhor qualidade são guardadas para a sementeira do ano seguinte.

As informantes comentaram que no Natal costumam fazer alguns filhós de abóbora, “pois ficam muito saborosos e amarelinhos”.

CUCURBITACEAE

Lagenaria siceraria (Molina) Standley

Cabaças, cabaços

N.º de colecção: -

Testemunhos: Foto

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Quintais e hortos

Categorias:

Artisanal (1): Utensílios Domésticos

Ornamental (1): Decoração

Figura 43 – Exemplares de cabaças (*Lagenaria siceraria*) prontas a serem submetidas ao processo de coloração, através da fervura em vinho.



Em tempos eram semeadas nos quintais e hortos com alguma regularidade pois não existiam grandes alternativas de acondicionamento e transporte individual da bebida (água, vinho ou aguardente). Nessa época funcionavam como os cantis ou recipientes de agora, pelo que foram muito usadas em determinadas tarefas agrícolas: segadas, malhas, pastoreio, entre outras. O processo de tratamento consistia no

seguinte: depois de perfuradas na base do pedúnculo procedia-se à extracção total das sementes. O furo resultante da própria perfuração seria mais tarde o orifício da entrada e saída da bebida, tapado com uma rolha de cortiça (*Quercus suber* L.). Posteriormente, submetiam-se a uma ligeira secagem para endurecerem um pouco. Em seguida, eram fervidas em vinho para adquirirem coloração. Quanto mais tempo estivessem na fervura mais escuras ficavam.

Actualmente, o único uso distinto que desempenha é o adorno dos interiores das casas. As que resistiram à passagem do tempo foram recuperadas, envernizadas e penduradas em cozinhas e corredores, colocadas sob as lareiras, como elementos integrantes da decoração do lar.

CUPRESSACEAE

Cupressus lusitanica Miller

Cedro/pinho

N.º de colecção: 65PF

Testemunhos: Amostra planta seca

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Fontes da aldeia (canteiros)

Categorias:

Ornamental (2): Embelezamento

Outra espécie em uso no adorno exterior de determinados espaços públicos da sociabilidade aldeã, as fontes. Existem plantas da espécie nos canteiros de duas das fontes da aldeia, uma em cada um dos lados da ponte de pedra.

CUPRESSACEAE

Chamaecyparis lawsoniana (Mur.) Parl.

Acipreste/cipreste do cemitério

N.º de colecção: 39PF

Testemunhos: Foto; Amostra Ramagens

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Cemitério

Categorias:

Ornamental (2): Embelezamento

Ritual (2): Crença

Figura 44 - *Chamaecyparis lawsoniana*, que por analogia, é designado localmente de acipreste.

É uma árvore que se encontra com muita frequência no adorno exterior de espaços como jardins e instituições públicas, parques e cemitérios.

No cemitério da aldeia existe um exemplar de porte considerável, com cerca de 15 metros de altura. Apresenta uma copa alongada na vertical, que se vai estreitando da base para o cumé. Segundo um informante, “a plantação deste ainda é da sua lembrança, devendo remontar aos finais da década de 40, mais precisamente ao ano de 1948, altura em que se fizeram obras de ampliação e melhoramentos nesse espaço sagrado”.

Além da função ornamental, também assume um valor de cariz religioso pela herança tida na sua crença imemorial de associação profunda com o culto dos mortos. Contudo, a associação desta espécie ao culto dos mortos, deve-se ao facto de os locais a confundirem frequentemente com outra cupressácea (*Cupressus sempervirens* L.), também ela tradicionalmente ligada a este ritual, facto pelo qual, se plantava nos cemitérios.

Durante largas gerações este legado foi continuamente transmitido em inúmeras das nossas aldeias, incluindo a de Rio de Onor, Deilão, entre outras, razão pela qual, eram plantados nos cemitérios.

De acordo com os informantes, estes crêem que o acipreste do cemitério simboliza a união, entre o que foi a vida terrena de uma pessoa e o acto de ressurreição, após a sua partida. Por outro lado, transmite toda uma mensagem de um merecido descanso eterno aos familiares falecidos.



CYPERACEAE

Cyperus ssp.

Junça

N.º de colecção: 60PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca

Origem: Silvestre

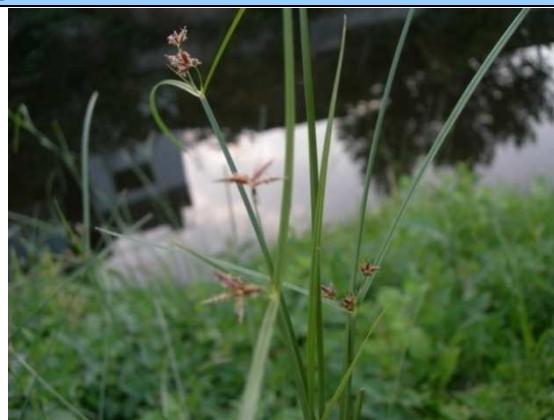
Local de Ocorrência: Margens do rio

Categorias:

Artesanal (2): Cestaria, Vestuário

Maneio Agrosilvopastoril (2): Tarefas de Maneio Agrícola

Figura 45 – Outrora, as folhas fibrosas da junça (*Cyperus* ssp.) eram utilizadas na feitura de atilhos, cestaria e vestuário.



É uma planta que habitualmente se desenvolve ao longo das margens do rio, embora em certos anos surja com menos frequência nestes locais.

Comentou-se que devido às características fibrosas e resistência das suas folhas foram muito usadas no fabrico de cestos de mesa e chapéus. Para além da cestaria e do vestuário o seu uso estendia-se ainda a determinadas tarefas agrícolas como por exemplo, a atadura das ramificações de videiras e parreiras (*Vitis vinifera* L.). Nas últimas décadas, em virtude da vulgarização de novos materiais fibrosos, de fácil obtenção e cada vez mais baratos, o recurso a esta espécie para a feitura dos atilhos foi gradualmente abandonado e substituído pelo uso do fio de rafia.

EQUISETACEAE

Equisetum arvense L.

Erva-prata/cola de caballo

Cavalinha

N.º de colecção: 68PF

Testemunhos: Amostra planta seca

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Margens do rio, locais arenosos muito frescos e húmidos

Categorias:

Industrial (1): Produto de Limpeza

Espécie que ainda detém algum uso, embora residual, no polimento de peças de prata e ouro (brincos, anéis e fios). Um dos seus nomes populares “erva-prata” relaciona-se precisamente com essa tradição. Segundo Quer (1999) certas espécies de chara, devido às asperezas do caule, são utilizadas para esfregar e polir utensílios estanhados. Quanto à outra designação popular “cola de caballo”, que significa rabo-de-cavalo, também neste caso estamos na presença de mais uma influência do lado espanhol. A informadora referiu que a planta assim chamada se devia simplesmente ao facto de, “quando posicionada na horizontal parecer-se tal e qual com a cauda de um cavalo”. Quer (1999) comprova esta designação popular quando se refere a duas espécies de *equisetum*: a *telmateia* Ehrhart (de porte maior) e a *arvense* L. (de porte menor), ocorrendo esta última na maior parte da P. Ibérica, sobretudo na parte Setentrional.

ERICACEAE

Erica australis L. subsp. *aragonensis* (Willk.) Coutinho

Urze negral/urze rosa

N.º de colecção: 22PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Monte

Categorias:

Abono Animal (4): Melífera

Artesanal (3): Utensílios Domésticos Industrial (3): Lume

Medicinal (1): Aparelhos Genito-urinário e Locomotor

Figura 46 – Monte de cepas de *Erica australis* secando ao sol.



Arbusto alto, erecto, até 2 m; ramos lenhosos, ramificados, os jovens com casca castanho-avermelhada e pubescentes. As folhas, verdes, lineares, em verticilos de 4 (pouco nítidos), brilhantes, glabras ou pubescentes. Estrutura reprodutiva: flores dispostas em umbela com 2-6 flores, agrupadas, por vezes em grande número, na extremidade dos ramos; cálice com 4 sépalas livres, pubescente ou glabrescente; corola simpétala rosada ou avermelhada, tubulosa ou tubuloso-campanulada, com lobos erectos ou patentes, até 9 mm; anteras incluídas com apêndices basais; ovário pubescente; fruto, cápsula ovóide-elipsoidal ou subglobosa, pubescente no ápice, até 3 mm. Alguns autores reconhecem duas subespécies de *E. australis* em Portugal, difíceis de segregar; a *E. australis* subsp. *aragonensis* (Willk.) Cout. Está acantonada em zonas montanhosas e distingue-se da *E. australis* subsp. *australis* por ter inflorescências terminais mais densas, pêlos nos pedicelos e uma corola um pouco mais longa e curva (Bringe *et al.*, 2007).

Um informante referiu que esta espécie cresce e desenvolve-se menos do que a urze branca (*Erica arborea* L.).

Os colmeias eram propositadamente colocados nas proximidades das toças de urzes para que as abelhas acessem mais facilmente ao seu néctar.

Na concepção de utensílios domésticos, uma vez que a madeira é muito dura e difícil de trabalhar, é essencialmente usada para o fabrico de vassouras e pequenos paus para a prova do presunto. Depois de estarem secas, as ramagens são colocadas como vedantes nos orifícios de saída dos pios e lagares para filtrar o vinho impedindo assim, que se perca o bago e a carunha, indispensáveis para a elaboração do bagaço.

As suas raízes (cepas) e a rama, ainda hoje, são muito apreciadas como lenha pois produzem um grande poder calorífico. Disseram-nos que no século passado, entre as décadas de 20 e 40, quase todas as casas riodonoresas se dedicavam ao arranque das cepas de urze para o fabrico de carvão e assim se “ganhar mais uns cobres pois era muita a miséria pelas aldeias, principalmente estas mais isoladas”. O carvão era transportado para a cidade em carros dos bois ou em burros. Com a abertura do estradão de terra batida à aldeia, as camionetas passaram a carrega-lo ai. A extracção foi tão intensa e sucessiva, que o monte se esgotou para além dos próprios termos das aldeias.

Outra informante, em consequência de uma queda sofrida, que lhe provocou uma infecção renal e costelas doridas, referiu a utilização de um preparado à base de mistura de carvão da urze com outros componentes para a sua cura. Os componentes intervenientes na elaboração desse preparado são: talinhos novos de azinheira (*Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp.), pontas tenras de urtiga-

branca (*Lamium album* L.), algumas amêndoas moídas (*Prunus dulcis* (Miller) D. A. Web). Depois de misturados com alguns pedaços de carvão é tudo muito bem esmagado e vai a cozer. A água resultante dessa cozedura é coada, adoçada com um pouco de açúcar (para quebrar o sabor amargo) e ingerida.

ERICACEAE

Erica arborea L.

Urze branca

N.º de coleção: 13PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Monte

Categorias:

Artesanal (2): Utensílios Domésticos

Caça (1): Camuflagens

Maneio Agrosilvopastoril (1): Tarefas de Maneio Silvícola

Figura 47 – Ramagens de urze branca (*Erica arborea*) a secaram na escadaria de uma loja.



Arbusto alto, erecto, excedendo frequentemente os 2 m, de caules lenhosos, ramificados, os jovens com indumento denso e esbranquiçado de pêlos ramificados. Folhas: verdes, lineares, em verticilos de 3 – 4, erecto-patentes, glabras ou pubescentes. As flores, solitárias ou em pequenas umbelas de 2 – 3 flores, muito densas e agrupadas em grande número na extremidade dos ramos; cálice com 4 sépalas soldadas na base, glabro; corola simpétala branca, campanulada, com lobos erectos e glabra, até 4 mm; anteras com apêndices basais; estigma branco; frutos, cápsula obovóide ou globosa, glabra, até 2 mm (Bingre *et al.*, 2007).

Esta espécie, apesar de crescer mais do que a negral, em termos de combustível é fraca. Em contrapartida, das suas raízes fazem-se boas colheres de pau de diversos tamanhos Com as ramagens mais finas também se fazem vassouras.

No monte, em vários locais estratégicos e de espera ás perdizes, por vezes, as ramagens de maior porte, são cortadas e utilizadas pelos caçadores no revestimento e camuflagem das estruturas dos seus abrigos de caça.

FAGACEAE

Castanea sativa Miller

Castanheiro/castanho

Soutos

Repovoamentos Florestais

N.º de coleção: 1PF

Testemunhos: Foto; Amostra folhas; Frutos

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Souto,

antigas terras de pão, aldeia (caminhos rurais) e monte

Categorias:

Alimentação Humana (13): Alimento

Ritual (10): Virtude, Festividades Católicas

(Culto dos mortos), Festas Tradicionais,

Instrumentos Simbólicos (pagãos)

Alimentação Animal (3): Abono Animal

Artesanal (3): Utensílios Domésticos, Miniaturas, Colmeias

Industrial (2): Lume

Diversão (1): Lazer

Maneio Agrosilvopastoril (1): Tarefas de Maneio Agrosilvopastoril



Figura 48 – Muitas das antigas terras de pão abandonadas, mercê da concessão de fundos comunitários, foram convertidas em soutos jovens.

“A “árvore-do-pão” tem uma importância histórico-cultural como talvez nenhuma outra espécie florestal do nosso País, pelo menos no que diz respeito às regiões a norte do Tejo. Os soutos são uma forma ancestral de uso do solo na Região Transmontana” (Silva, 2007).

O castanheiro como produtor de fruto teve uma grande importância na alimentação humana, como fonte importante de hidratos de carbono, até à introdução e generalização do consumo da batata na Europa (Capelo & Catry, 2007).

É uma árvore caducifólia que pode atingir 30 metros de altura. O seu tronco quando maciço e em bom estado de conservação, por vezes abarca em perímetro à altura do peito (PAP) de vários metros, ultrapassando em certos casos a dezena. Os seus frutos, as castanhas nascem no interior de uma cúpula espinhosa designada de ouriço e em anos favoráveis podem atingir 4 cm. Segundo Carvalho (2005) no PNM são cultivadas diversas variedades (brava, boa-ventura, gromuda, judia, longal, tempera) entre outras. As variedades cultivadas em Rio de Onor são essencialmente a judia, longal e a brava.

Em termos alimentícios os seus frutos são consumidos sob as mais variadas formas e em diferentes ocasiões. Comem-se cruas, cozidas, assadas (billhós) e em compota (doce). Os informadores mais idosos comentaram, que em certas épocas de crises (motivadas por sucessivos maus anos agrícolas), em dados períodos da sua infância correspondentes a grandes fomes e frequentemente no seio de famílias mais numerosas e carentes, a castanha garantiu-lhes a sobrevivência, tanto sob a forma de sopa (trituradas depois de cozidas),

como sob a forma de farinha moída para se fazer pão.

No 1.º de Maio, antes de amanhecer, persiste ainda alguma da tradição em se comer castanhas, pois dizem que este acto confere o dom de evitar as maleitas expressos no rifão popular: “para o burro não roer as orelhas”. Também relativamente a este dia, em tempos houve a tradição de um rito alimentar de comunhão com os mortos, que actualmente já não tem significado algum por se encontrar praticamente erradicado da cultura popular local. Esse rito consistia numa ceia de castanhas cozidas com vinho à noite, em redor de uma fogueira, à medida que se ia rezando aos mortos. Mas ainda antes deste evento realizavam-se rezas no cemitério. Para a realização deste evento, durante o dia os rapazes da aldeia subiam monte acima em busca da lenha para a fogueira. Depois de reunida no adro esta era arrematada e a quantia resultante revertia para o santo da igreja. No dia 11 de Novembro (S. Martinho) decorrem os tradicionais magustos, convívios sociais que juntam muita gente, onde a castanha assada marca novamente presença, a par do vinho novo a provar e da jeropiga. Antes da difusão da moda das “folhas de flandres - zinco” pelo mundo rural, o meio envolvente fornecia a maioria das matérias-primas para a construção dos mais variados instrumentos necessários ao dia-a-dia. Mesmo quando se tratavam de meros instrumentos simbólicos (pagãos) como as máscaras dos caretos. Um informante referiu-nos que a tradição local ditava que se fizessem da casca de castanho ou de choupo (*Populus nigra* L.). Comentou ainda, que de entre estas sempre preferiu a casca do último, pois custava menos a extrair do tronco e era mais maleável e fácil de trabalhar.

Pelo seu elevado valor nutritivo constituem um abono muito rico para a vianda dos porcos na altura da “engorda”. Quando é mais abundante também são abonadas às ovelhas e cabras.

A madeira de castanho é homogénea, limpa de nós, de cerne excepcionalmente abundante, castanho-escuro, e borne branco-amarelado e de serragem, aplainamento, furacão e molduragem fácil (Paiva, 2007). Com estas características não admira que esta madeira fosse preferencialmente eleita para a construção de instrumentos domésticos (mosqueiras, portas, pipas, mesas, bancos e escanos), miniaturas (jugos e trasgas) e as colmeias das abelhas, entre outro mobiliário e acessórios.

Também regularmente através das podas, das desramagens de ramos e troncos queimados ou contaminados pelas doenças, extraí-se alguma lenha para consumo ocasional. Em termos caloríficos a madeira de castanho não é muito apreciada pelas brasas fracas que fornece.

As castanhas proporcionavam ainda momentos de lazer às crianças, quando estas se deliciavam ao fim da tarde a brincar ao jogo da carela, ou entoavam alegres melodias ao som das flautas e dos assobiotos feitos em madeira de castanho.

No que concerne a tarefas de manejo agrosilvopastoril relacionadas com os soutos, as aplicações distintas referidas pelos informantes demonstram bem a excepcional polivalência destes ecossistemas na contínua interacção entre o meio e o homem. Primeiramente, saliente-se o reaproveitamento das antigas terras de pão abandonadas, através de recentes e graduais repovoamentos florestais levados a cabo com esta espécie autóctone. Consequentemente, não só foi aumentada e facilitada a área do pastoreio de percurso dos ovinos, como foram melhoradas e diversificadas as suas condições de alimento, de séstia durante o Estio. Ao ocorrer o pastoreio de percurso nestas áreas há todo um ganho adicional em fertilizações pelo débito directo de excrementos depositados no local. Por sua vez, os informantes referiram que a folhagem do castanheiro era usada nas lojas dos animais para a feitura das camas, constituindo-se assim uma nova reserva de estrume para as próximas culturas. Em anos favoráveis de produção, uma parte da castanha é vendida a comerciantes de Bragança. Por último, informantes “caçadores” vincaram bem a noção de que, esta árvore contribui para a manutenção dos recursos cinegéticos, pois aquando da queda das primeiras castanhas os javalis (*Sus scrofa*) aventuram-se em incursões pelos soutos fora para se saciarem com as mesmas.

FAGACEAE

***Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (*Quercus rotundifolia* Lam.)**

Azinhreira/carrasco/sardão/azinho

Carrasqueiras

N.º de colecção: 76PF; 95PF

Testemunhos: Foto; Amostra folhas; Frutos

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Monte e alguns exemplares isolados pela aldeia

Categorias:

Artesanal (3): Utensílios Domésticos e Agrícolas, Brinquedos

Alimentação animal (2): Abono Animal

Manejo Agrosilvopastoril (2): Tarefas de Manejo Pastoril

Industrial (1): Tinturaria, Lume

Medicinal (1): Aparelhos Genito-urinário e Locomotor

Apesar de apresentar diferentes portes, em geral a espécie foi retratada indiscriminadamente por todos os nomes vulgares com que habitualmente é conhecida. Só uma pequena minoria dos informantes (2) é que a distinguiu, relacionou de forma correcta, quanto ao porte em questão do exemplar observado ou comentado. Em Rio de Onor detectamos a presença de dois tipos de formações da espécie, de porte diferenciado: Uma formação de porte arbóreo, já de boa desenvoltura e com alguns indivíduos possantes e robustos – Sardões; Outra formação de porte arbustivo mais atarracado, muito disseminada e intrusada pelos matos do monte – Carrasqueiras. Autores como (Carvalho, 2005; Bingre *et al.*, 2007) associam o predomínio do seu habitat aos bosques perenifólios.

Pela qualidade e resistência da sua madeira foi largamente utilizada na feitura de fechaduras (carabelhos – corpo principal ou caixa) das portas das casas e lojas dos animais, e de brinquedos como piões. Algumas alfaias agrícolas como a gadanha (pegas do cabo) ainda são talhadas nesta madeira.

Quando existia a cabrada comunitária as folhas mais tenras e as bolotas eram aproveitadas para abonar simultaneamente cabras, ovelhas e porcos estabelecidos. A propósito desta tarefa recolectora já não se efectuar, ainda hoje na aldeia é proferido um velho ditado popular alusivo ao tema da bolota: “Ano de muita bolota, ano de muita neve”.

No inverno, uma das épocas de maior escassez de pasto, quando o coberto arbustivo do monte não é alto e muito fechado, o pastor



Figura 49 – No Inverno, devido à escassez de pasto, as folhas tenras e bolotas do *Quercus ilex* constituem uma importante fonte suplementar de alimento do rebanho comunitário.

conduz até estas carrasqueiras o rebanho comunitário, para que se alimente das folhas e bolotas.

Com as cinzas da sua madeira, por vezes misturadas com as de outras espécies como a esteva (*Cistus ladanifer* L.) ou o freixo (*Fraxinus angustifolia* Vahl) tingiam-se as meadas de linho. Em termos de material combustível para a queima nas lareiras, tanto pelo poder calorífico emanado como pela lenta combustão a que está sujeita, é referida como a melhor lenha que se pode usar.

Da decoção dos seus talinhos novos elabora-se um preparado para os rins inflamados e costelas doridas (Ver no catálogo a ficha da *Erica australis* L. subsp. *aragonensis* (Willk.) Coutinho).

FAGACEAE

Quercus pyrenaica Willd.

Carvalho negral

Touças, touçal

N.º de colecção: 49PF; 96PF

Testemunhos: Foto; Amostra folhas; Frutos

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Monte e no cimo da eira

Categorias:

Maneio Agrosilvopastoril (4): Tarefas de Maneio

Agrosilvopastoril

Industrial (3): Lume

Artesanal (3): Utensílios Domésticos, Utensílios Apícolas

Alimentação Animal (2): Abono Animal

Figura 50 – Os bosques de Carvalho, sobretudo, os desta espécie (*Quercus pyrenaica*), chegaram a dominar grande parte da paisagem transmontana.

De acordo com (Carvalho *et al.*, 2007) “*Quercus* era a designação latina usada pelos romanos para os carvalhos. O adjetivo *querquosa* era utilizado para se referirem a um local com muitos carvalhos. O termo “carvalho” tem origem luso-céltica, a partir de *carbálion*”. É uma árvore que pode atingir um porte majestoso. Contudo, à excepção de um exemplar monumental, as poucas manchas detectadas no termo da aldeia resumem-se na sua maioria a formações baixas (touças). Ocorrem ainda meia dúzia de indivíduos, na orla limitante da eira comunitária, de porte arbóreo um pouco mais desenvolvido (4 a 5 metros).

Como pastos alguns subcobertos destes povoamentos de Carvalho, pelo elevado valor forrageiro da sua vegetação herbácea e arbustiva, são frequentemente incluídos nos itinerários do pastoreio de percurso. Os pastores também referiram que, por vezes, procedem ao desbaste de ramadas nas formações de touças mais baixas e densas, a fim de facilitar o acesso dos rebanhos às folhas e bolotas. Estes, ao movimentarem-se pelo interior do touçal fertilizam esses pastos. Esporadicamente, alguns informadores ainda usam folhagem seca para a cama do gado e mais tarde, já depois de misturada nos dejectos, são utilizadas na estrumação da faceira, dos hortos e quintais. Determinados informantes também falaram de que, outrora, quando os bosques de Carvalho dominavam uma grande parte da paisagem, eram avistadas com maior frequência certas espécies como o corço (*Crapreolus crapreolus*), o veado (*Cervus elaphus*), o javali (*Sus scrofa*), a raposa (*Vulpes vulpes*) e a doninha (*Mustela nivalis*).

De elevado poder calorífico, o uso desta madeira como combustível lenhoso manifestou a preferência dos informadores.

Em tempos a madeira desta espécie foi largamente utilizada para inúmeras aplicações de foro artesanal (mobiliário, teares, vigas, janelas, masseiras e colmeias) entre outras. Actualmente, a feitura de artefactos resume-se a um carácter muito residual traduzida apenas na elaboração de determinados utensílios domésticos como uma ou outra porta, a necessitar de ser substituída, ou na recuperação de algumas aduelas das pipas.

Quando os Carvalhais eram mais abundantes pelo termo da aldeia também se procedia à recolha de folhas e bolotas para abonar o gado e os porcos.



FAGACEAE

Quercus suber L.

Sobreiro

Cortiços

N.º de colecção: 78PF; 103PF

Testemunhos: Foto; Amostra folhas; Frutos

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Eira comunitária, Cabeço dos sobreiros

Categorias:

Artesanal (3): Utensílios Domésticos, Utensílios Apícolas

Árvore perenifólia de copa arredondada com até 20 m; ritidoma acentuadamente suberoso (produção intensa de súber, vulgo cortiça). Folhas: oblongas, de margem direita ou ligeiramente serradas; página superior sem pêlos de cor verde ou verde-acinzentada; página inferior esbranquiçada por uma densa pelagem. Estrutura produtiva composta por amentos masculinos peludos; fruto, bolotas com interior do endocarpo desprovido de pêlos (ou quase) com escamas deitadas e densamente enfieltradas (Bingre *et al.*, 2007).

Na aldeia e no termo, perduram poucos exemplares desta espécie, pois sempre terão sido residuais, uma vez que, não são autóctones da zona. Com o declínio da apicultura gradualmente a cortiça deixou de se extrair e de ser usada como matéria-prima. Em termos artesanais, da mesma faziam-se os cortiços das colmeias e as rolhas para tapar diverso tipo de vasilhame, incluindo as cabaças e cabaços (*Lagenaria siceraria* (Molina) Standley



Figura 51 – Alguns exemplares residuais de sobreiros (*Quercus suber*) vegetam ainda na eira comunitária.

GENCIANACEAE

***Centaurium erythraea* Rafn.**

Fel da terra

N.º de colecção: -

Testemunhos: Não colectada

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Cabeceiras dos lameiros, terrenos gradados

Categorias:

Medicinal (1): Febrífugo

É uma planta de 10 a 40 cm de altura, inodora e amarga, devido a conter um heterosido, a eritrocenaurina, matéria ceróide. Possui raízes fibrosas, pequenas e esbranquiçadas, caule anguloso ou quadrangular, folhas opostas, ovais e inteiras, com 3 a 5 nervuras, verde avermelhadas. Flores cor-de-rosas, raras vezes purpúreas ou brancas. O fruto é uma cápsula alongada e as sementes são pequenas e lisas (Salgueiro, 2004).

Em termos de ecologia esta espécie é referida como sendo pouco vulgar em Rio de Onor. Por vezes, mesmo nos seus locais de apetência, em determinados anos nem sempre é avistada.

Da infusão da sua flor extremamente amarga, obtêm-se um chá para o combate das febres.

GERANIACEAE

***Geranium robertianum* L.**

Erva de S. Roberto

N.º de colecção: 17PF

Testemunhos: Amostra planta seca

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Paredes e muros

Categorias:

Medicinal (1): Aparelhos Digestivo e Respiratório

Erva anual ou bienal, geralmente ramificada e de 1 a 3 palmos de altura.

É uma planta, que em anos regulares de precipitação, costuma ocorrer com alguma frequência pelas paredes e muros da aldeia. Porém, de acordo com uma informante, ultimamente esta espécie tem sido pouco avistada, em virtude das secas estivais que têm assolado a região.

Com a infusão da planta toda, excepto as raízes, obtêm-se um chá que é ministrado para problemas digestivos e respiratórios como dores de barriga, de estômago e constipações.

GRAMINEAE

Lolium perene L.

Azevém

Feno seco, Fardos, Feno de Outono

N.º de colecção: 121PF;136PF

Testemunhos: Amostra planta seca

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Coutos e margens do rio

Categorias:

Alimentação Animal (4): Abono Animal

Maneio Agrosilvopastoril (4): Tarefas de Maneio Pastoril

Artesanal (2): Vestuário, Utensílios Agrícolas

Veterinário (2): Maleitas Animais

O azevém, designado genericamente por “Feno”, é uma das espécies pratenses espontâneas, que conjuntamente com outras herbáceas pertencentes a várias famílias de plantas de diferentes tipos de crescimento, constituem a vegetação característica de diversos tipos de lameiros classificados da seguinte maneira: (de pasto - pastigueiros, de erva – segadeiros e de feno), isto “relativamente ao aproveitamento ou utilização a que estas pastagens têm vindo a ser sujeitas” (Pires *et al.*, 1994).

De acordo com esta classificação das pastagens, quanto ao modo de aproveitamento/utilização, o feno seco utilizado para abonar os animais em Rio de Onor, é proveniente dos lameiros (coutos) - sob regime misto de corte e pastoreio. Depois de segado e enfardado, consoante as necessidades a suprimir é abonado aos animais estabulados (vacas e ovelhas). Já os lameiros de erva (segadeiros), de menores dimensões, situados também em bons solos ao longo das margens do rio, depois da primeira segada, a partir de Setembro até Outubro, possibilitam novamente vários cortes de espécies forrageiras com valor nutritivo – daí a designação local de “Feno de Outono”. Alguns informantes chegaram mesmo a confirmar, que raras as vezes nunca procediam a menos de três, quatro ou mais “cortes em verde” desta espécie, a par de outras de recrescimento já referidas na ficha de catálogo da leiturgia (*Hypochaeris radicata* L.) para abono directo aos cordeiros e coelhos.

Os lameiros de feno são aproveitados em regime misto de corte e pastoreio durante o ano. No início do Verão o feno destes é cortado, sendo novamente abertos ao pastoreio durante todo o resto do ano até à Primavera seguinte, altura em que são novamente vedados aos rebanhos. Já nos lameiros de erva, os informadores referiram que depois de efectuado o corte de feno seco, os mesmos eram interditados ao pastoreio de percurso no final do Verão, a fim de permitir o recrescimento e espigamento destas gramíneas.

Com algum feno seco que era entrelaçado entre si e moldado à cabeça do segador, no tempo das segadas à mão, fazia-se um género de boina para proteger a cabeça das insolações. Numa das nossas idas a Rio de Onor também verificamos que um dos informadores se servia de uma pequena torcida de feno em género de tampão, introduzida num chifre de vaca, transportando assim à cintura a pedra de afiar a gadanha.

Vários informantes referem, que a água proveniente da decocção do feno seco depois de coada, constitui uma “beberagem” muito eficaz no tratamento de determinadas maleitas dos animais. Exemplos disso, são os casos em que, por vezes, as vacas, cabras e ovelhas ficam “inchadas” e com dificuldades de remoer, ou determinados problemas derivados do pós-parto relacionados com a “limpeza das casas”, - quando estas não conseguem expelir bem os restos do cordão umbilical, águas e ranhos.

GRAMINEAE

Secale cereale L.

Centeio/pão

Ferrãs (corte em verde)

Marfolho

N.º de colecção: 15PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca; Palha

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Faceira, Terra de pão

Categorias:

Ritual (3): Arranjos Florais para Festas Religiosas

Artesanal (2): Tarefas Domésticas

Alimentação Humana (1): Alimento

Alimentação Animal (1): Abono Animal

Caça (1): Cevadeiro de Moinha

Industrial (1): Tinturaria

Maneio Agrosilvopastoril (1): Tarefas de Maneio Agrícola e Pastoril

Veterinário (1): Maleitas dos animais

Figuras 52 e 53 - Talhão na faceira com ferrãs e medeiro de palha na eira comunitária. Dadas as condições edafoclimáticas da aldeia, o centeio (*Secale cereale*) foi sempre o cereal que imperou.



Em termos de cerealicultura, o centeio era o cereal que mais se cultivava em Rio de Onor. Grande parte da enorme extensão ocupada pelas antigas terras de pão que existiram no termo, foram fruto de intensas e árduas roçadas levadas a cabo pelo monte a dentro. Este facto demonstra bem a importância que este cereal assumiu no passado destas economias locais regionais.

Com algumas sementes de centeio, de linho (*Linum usitatissimum* L.) e de tremoço (*Lupinus album* L.) depois de germinadas e colocadas nas adegas para que crescessem no escuro, era habitual as mulheres fazerem bonitos arranjos florais para adornar o altar da igreja na ocasião do dia da festa de S. João. Os informantes comentaram que o uso desta técnica de crescimento no escuro conferia a estas plantas “uma cor de um amarelinho lindo”.

Também foi referido que noutros tempos, a palha de centeio, misturada com folhas secas do milho (*Zea mays* subsp. *mays*), era usada para assegurar determinadas tarefas domésticas do lar, nomeadamente o enchimento de colchões.

Na alimentação humana este cereal era usado essencialmente sob a forma de pão consumido no dia-a-dia e sopas de pão com alho (*Allium sativum* L.), pois o de trigo, mais escasso e caro, destinava-se para outras ocasiões mais importantes e dias festivos. O grão era moído à vez nos dois moinhos comunitários da aldeia. Hoje em dia, infelizmente todo o pão consumido diariamente em Rio de Onor e na generalidade das aldeias do Parque, já não é amassado e cozido no local, mas de compra.

Na faceira, lá para Outubro, são semeadas as ferrãs de centeio que são cortadas por diversas vezes “em verde”, entre Março a Abril do ano seguinte e abonadas às vacas e ovelhas. Quanto aos farelos e farinha, hoje, ao contrário de antigamente, já não são utilizados como abono animal de porcos e aves de capoeira (perus). No caso dos suínos, era habitual adicionar-se aos farelos, folhas ripadas de negrilho (*Ulmus minor* L.) e para os perus, estes eram misturados com urtigões (*Urtica urens* L.).

Vários informadores referiram que, “quando as leis da caça não eram tão rigorosas, nem existiam estes regimes cinegéticos só para alguns”, frequentemente preparavam e depositavam em locais estratégicos engodos de moinha de centeio, para a espera da perdiz.

No tingimento do linho, para que as meadas não se pegassem no fundo da caldeira, enquanto coziam, era usada uma camada protectora de palha de centeio. Alguma palha é proveniente dos sucessivos cortes “em verde”/rebetamentos das ferrãs semeadas na faceira.

Dentro da categoria de manejo agrosilvopastoril, esta espécie ainda se presta para a realização de mais algumas aplicações distintas, tanto no âmbito de tarefas de manejo agrícola, como de tarefas de manejo pastoril, tais como: cama do gado, estrume, sementeira, rotação de culturas e pastoreio de percurso (“marfolho”). Segundo o informante Bernardino, a palha de centeio misturada com carqueja (*Pterospartum tridentatum* (L.) Willk subsp. *tridentatum*) usa-se na cama do gado e mais tarde, já em estrume, é aproveitada nas terras da faceira, faceirica e hortos, que são as mais férteis e mais à mão. O cereal (grão) utilizado nas sementeiras seguintes é proveniente da única terra de pão de centeio (próxima da vinha comunitária), semeada para esse fim, constituindo-se assim a segunda reserva de palha da aldeia (medeiros da eira comunitária). O centeio, na forma de ferrãs, entra também no ciclo de rotação de certas culturas como a batata (*Solanum tuberosum*), intercalado posteriormente com milho (*Zea mays* L. subsp. *mays*) e nabo (*Brassica napus* var. *napus*). No Inverno, uma das piores épocas para os rebanhos, os pastores durante o dia conduzem o gado pelo monte, devido à maior disponibilidade de recursos. Ao fim tarde, no recolher à aldeia, o rebanho comunitário vai fartar-se nestas terras de ferrãs – como refere o Senhor Bernardino na seguinte expressão: “andam pelo monte e à tarde vão ao marfolho”.

Um dos pastores referiu que, “antes de haver os remédios de agora”, quando a cabrada e o rebanho eram atacadas com crises de diarreia, ministravam-lhes conjuntamente doses diferenciadas de farelos de centeio (dosagem maior) e de trigo (*Triticum aestivum* L.), misturadas com uma pequena porção de grão de centeio.

GRAMINEAE

Triticum aestivum L.

Trigo

N.º de colecção: 116PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Sortes, terras de pão do monte, consoante o tipo de roçadas (individuais, sorteios antigos e sorteios mais recentes)

Categorias:

Ritual (4): Matança do Porco, Festividades Católicas, Malhas e Segadas

Medicinal (2): Dermatologia

Alimentação Humana (1): Alimento

Alimentação Animal (1): Abono Animal

Maneio Agrosilvopastoril (1): Tarefas de Maneio Agrícola e Pastoril

Veterinária (1): Maleitas dos Animais



Figura 54 – Terra de pão de trigo (*Triticum aestivum*) no monte.

Em Rio de Onor o cultivo do trigo nunca teve grande tradição, em virtude do seu fraco desenvolvimento. Segundo os informantes, “as suas espigas cresciam pouco”, facto pelo qual, este era quase sempre preterido pelo centeio (*Secale cereale* L.), melhor adaptado aos terrenos pouco férteis e muito pedregosos do termo da aldeia. Com alguma regularidade, é que um ou outro vizinho semeava uma pequena sorte de pão de trigo numa parcela de terra mais fértil, para consumo doméstico em determinadas ocasiões especiais. Como alimento, o escasso trigo que se semeava nalguma sorte, destinava-se apenas a obter um pouco de grão para moer e cozer algum pão, acto este, além de alimentício, sempre associado a determinados eventos de cariz tradicional, ritual e a dias festivos. Uma das alturas em que se coziam fornadas de pão de trigo era por ocasião da matança do porco. O evento desse dia assumia um carácter de extrema importância, pois para além, de representar todo o culminar de esforços despendidos na engorda dos porcos e também uma despesa mais farta para o resto do ano, não deixava de ser ao mesmo tempo um dia de festa, um dia de confraternização e de reunião entre familiares, amigos e vizinhos. Esse facto, só por si, justificava que esse dia se iniciasse logo de manhã, de forma diferente no “mata-bicho” tradicional, acompanhado de um pão de melhor qualidade e de outras iguarias como figos secos (*Ficus carica* L.), nozes (*Juglans regia* L.) e aguardente (*Vitis vinifera* L.). Intencionalmente, o resto da fornada de pão já ficava de reserva para a massa dos enchidos. Em Festividades Católicas como o Domingo de Páscoa, novamente a presença do pão de trigo à mesa era indispensável. Outros eventos, de facies agrícolas, iniciados logo ao nascer do dia, como nas malhas e segadas, o “mata-bicho” e a merenda tradicionais, também eram preparados à base do pão de trigo.

Alguns grãos de trigo eram adicionados a determinados componentes vegetais como entre-cascas de sabugueiro (*Sambucus nigra* L.) e de oliveira (*Olea europaea* var. *europaea*), flor de baselo (*Umbilicus ruprestis* (Salisb.) Dandy), entre outros de origem animal, na feitura de uma pomada para combater o “cocho” provocado pelos sapos e aranhões. (Para descrição mais pormenorizada deste receituário ver a ficha de catálogo referente à espécie do baselo). Dos farelos de trigo, misturados com água, obtinha-se uma pasta, que era envolta em panos, ligaduras, para combater os panarícios.

Com o pão de trigo que sobejava da matança do porco, fazia-se então a massa para os enchidos (alheiras, chouriços doces e de pão – azedos). Depois de se “encher”, se sobrasse algum pão, este era consumido nos dias seguintes, pois conforme comentado por um dos informadores “tão pouco se podia estragar e sempre se variava a dieta habitual de pão”.

Depois de peneirado o trigo, por vezes, os farelos também eram abonados aos porcos e aves de capoeira. Porém, esta forma de abono era sempre mais à base de centeio (*Secale cereale* L.) do que de trigo.

Apesar de disporem de menos palha, pela sua qualidade muito superior à do centeio, esta era a preferida, tanto para a cama do gado, como para estrumar as terras de alguns hortos. Dos poucos vizinhos que costumavam semear trigo, um deles reservava sempre algum grão para as sementeiras seguintes. Actualmente, tendo substituído o pão de centeio, o de trigo faz parte integrante da ementa diária, continua a estar associado a algumas tradições ainda vigentes na aldeia, mas provém na sua totalidade do exterior. Diariamente, a aldeia é abastecida pela carrinha de uma empresa panificadora.

Pequenas doses de farelos de trigo misturadas com doses maiores de farelos de centeio (*Secale cereale* L.) e água, eram utilizados na preparação de uma papa usada para combater e atenuar as crises de diarreia das cabras e ovelhas.

GRAMINEAE

Zea mays subsp. *mays*

Milho

Grão, maçarocas, barbas de milho

N.º de colecção: 7PF

Testemunhos: Foto; Amostra folhas; Grãos; Estilos

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Faceira, faceirica e hortos

Categorias:

Alimentação Humana (2): Alimento

Alimentação Animal (1): Abono Animal

Artesanal (1): Tarefas Domésticas

Medicinal (1): Aparelho Genito-urinário

Maneio Agrosilvopastoril (1): Tarefas de Maneio Agrícola

Veterinário (1): Maleitas dos Animais

Figuras 55 e 56 – O antes e o depois: talhão de *Zea mays* na faceira; maçarocas a secarem à varanda.

O cultivo desta gramínea requer consideráveis quantidades de água durante a sua fase de crescimento. Em Rio de Onor, a milharada é cultivada em pequenas parcelas retalhadas pela faceira, faceirica e hortos, ou seja, em espaços que facultam a sua irrigação com a água desviada do rio.

Como fonte de alimento, o milho ainda é consumido essencialmente mais na forma de um prato típico – denominado geralmente de “milhos”. É confeccionado através de um refogado, ao qual frequentemente também se adicionam outros géneros como tomate (*Lycopersicon esculentum* Miller (*Lycopersicon lycopersicon* (L.) Karsten)), cebola (*Allium cepa* L.) e alho (*Allium sativum* L.). Alguns dos informantes referiram que casualmente também gostam de consumir algumas maçarocas cruas ou assadas, principalmente quando estas estão em fase de amadurecimento, pois os seus grãos são mais “suculentos e leitosos”. Outros, além das maçarocas cruas e assadas, dos grãos do milho fazem pipocas - “pipos”.

Como abono a “milharada” continua a desempenhar um papel muito importante no reforço da alimentação animal, nomeadamente dos bovinos e das galinhas. As vacas aproveitam praticamente a planta toda (folhas, canas e maçarocas) e as galinhas os grãos das maçarocas.

Noutros tempos, a folhagem proveniente da descasca do milho era guardada nas lojas e palheiros e posteriormente misturada à palha de centeio (*Secale cereale* L.) para o enchimento de colchões, travesseiros e almofadas.

Através da decoção das suas inflorescências frescas (estilos), também designadas localmente por “barbas de milho”, obtém-se uma água que é utilizada contra as infecções urinárias e dores de bexiga. Aliás, em comunidades agrárias mediterrânicas com tradição no cultivo desta gramínea, são muito frequentes os relatos do emprego destes “estilos” com fins diuréticos (Morales, 2000; Carvalho, 2005). Quanto às tarefas de maneio agrícola potenciadas ainda pelo cultivo do milho destacaram-se essencialmente as da sementeira, da estrumação e a rotação de culturas. Após a desfolhada há sempre o cuidado de armazenar alguns grãos para a sementeira vindoura. Em Outubro, o ciclo da milharada fica reduzido a restolhos secos, deixados propositadamente nas terras para que apodreçam e se transformem em estrume. Em termos de rotação de culturas, este, de certo modo, alterna mais com o nabal.

A água de decoção das inflorescências frescas também é usada para tratamento veterinário. É ministrada às vacas e ovelhas quando apresentam dificuldade em urinar.



HIPPOCASTANACEAE

Aesculus hippocastanum L.

Castanheiro-da-índia

N.º de colecção: 23PF

Testemunhos: Amostra folhas; Frutos

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Lavadouro

Categorias:

Ornamental (3): Embelezamento

Artesanal (1): Tarefas Domésticas

Alguns exemplares desta espécie, de porte médio, foram encontrados a adornar um pequeno espaço verde, contíguo ao lavadouro da aldeia.

Os seus frutos, em forma de castanhas bojudas e tóxicas são colocados com frequência nos roupeiros e cómodas para proteger a roupa das traças.

HYDRANGEACEAE

Hydrangea macrophylla subsp. *macrophylla*

Hortênsia

N.º de colecção: 88PF

Testemunhos: Amostra folhas

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Quintais, átrios e varandas

Categorias:

Ornamental (4): Embelezamento

Espécie, que devido à beleza das suas flores, é muito utilizada no adorno de quintais (canteiros), átrios e varandas (vasos). Algumas informadoras comentaram, que gostavam muito desta espécie nos seus quintais, particularmente pela sucessão variada e vistosa de cores que originavam.

JUGLANDACEAE

Juglans regia L.

Nogueira

N.º de colecção: 8PF

Testemunhos: Foto; Amostra folhas; Frutos

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Quintais

Categorias:

Alimentação Humana (6): Alimento

Medicinal (2): Dermatologia

Pesca (2): Captura de Peixes

Ritual (2): Matança do Porco

Diversão (1): Lazer

Industrial (1): Cosmética

Veterinária (1): Maleitas de Animais



Figura 57 – Nos quintais de maiores dimensões ocorrem alguns dos exemplares mais majestosos desta caducifólia.

Espécie relativamente bem representada do lado esquerdo da povoação, sobretudo onde ocorrem alguns dos quintais de maiores dimensões, de terrenos muito húmidos e profundos, mais propícios ao desenvolvimento desta caducifólia. Os exemplares inventariados apresentavam já um porte considerável.

As suas sementes, comestíveis são consumidas sob diversas formas: fruto seco, como acompanhamento de variadas compotas, bolaria (tarte de noz) e utilizadas na massa dos chouriços doces.

Da decocção das suas folhas resulta um poderoso e eficaz remédio para aplicações em lavagens, desinfecções e cicatrização de diversas feridas nas mãos.

Da casca exterior da noz (em estado verde) adicionada a outros componentes, como raiz de trovisco (*Daphne gnidium* L.), rabação (*Apium nodiflorum* (L.) Lag.), fuligem e uma pequena porção de pó muito fino, que se acumulava nos caminhos, obtinha-se uma substância tóxica utilizada para matar os peixes. Esta mistura, depois de esmagada era colocada numa meia e enterrada para que fermentasse, atingindo assim um elevado grau de toxicidade. Posteriormente, essa meia era colocada entre as raízes das árvores, de modo que a corrente do rio fizesse o resto.

No dia da matança do porco, logo ao nascer do dia, todos os participantes e demais convidados intervenientes no evento são brindados

com o tradicional “mata-bicho”, que é composto por nozes, figos secos (*Ficus carica* L.), pão de trigo (*Triticum aestivum* L.) e aguardente (*Vitis vinifera* L.).

Segundo os informantes mais idosos, “como não havia dinheiro para berlines e os brinquedos eram praticamente inexistentes na aldeia, quando a rapaziada tinha algum tempo livre, reunia-se numa grande roda e entretinha-se a jogar à carela”.

Para escurecer os cabelos, efectuavam-se repetidas lavagens com a água da decocção das suas folhas.

Em termos veterinários, também é usual a aplicação desta decocção em lavagens, desinfecções e cicatrização de determinadas feridas das vacas, ovelhas, cabras e cães. Por vezes, em feridas mais complicadas, a fim de aumentar a eficácia no tratamento há quem recorra também à utilização em conjunto com a erva da quinta (*Scrophularia canina* L. subsp. *canina*) e com a malva branca (*Malva neglecta* Wallr.), empregando-se em ambos os casos a planta inteira, incluindo a raiz.

JUNCACEAE

Juncus sp. pl.

Junco

N.º de colecção: 129PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Margens do rio, zonas ribeirinhas e lameiros muito húmidos

Categorias:

Pesca (3): Captura de Peixes

Figura 58 – Junco (*Juncus* sp.), outra de muitas espécies, que se podem encontrar nas zonas ribeirinhas.

Planta que pode atingir 70 a 80 cm de altura ou mais, consoante a quantidade de água disponível em redor do seu habitat preferido (terrenos com muita água, encharcados ou muito húmidos). Possui um caule erecto e quase oco, um tanto resistente enquanto verde.

Devido às características do seu caule e por ser um recurso relativamente abundante e próximo de zonas ripícolas, acessível e do conhecimento dos pescadores, era usado no auxílio da pesca como uma técnica de transporte das trutas, bogas e barbos. Antes do uso generalizado dos cacifros os pescadores usavam os caules da planta para atar e unir os peixes pela cabeça e assim transportá-los para casa.



LABIATAE

Melissa officinalis L.

Cidreira

Erva-cidreira

N.º de colecção: 3PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Quintais

Categorias:

Medicinal (7): Aparelho Digestivo e Respiratório, Oftalmologia

Figura 59 - *Melissa officinalis*, espécie medicinal que goza de enorme reputação, é cultivada nos quintais.



É uma planta que se encontra com muita frequência nos quintais e que goza de uma enorme popularidade pelas suas múltiplas virtudes na medicina popular. Inclusive, quem a cultiva tem o cuidado de a colher só no dia de S. João e antes de nascer o sol, a fim de garantir na íntegra a totalidade das suas virtudes medicinais.

Segundo algumas informantes, esta espécie é muito sensível à falta de água e em anos de maior secura estival chega mesmo a desaparecer dos quintais.

Com a infusão das suas folhas e caules obtém-se um chá muito agradável, de aroma alimonado utilizado, tanto em casos de má disposição, dores de estômago e de barriga, intestinos e enjoos, como em tosses e constipações. Por vezes, quando os casos de má disposição e dores de estômago persistem, também é usual adicionarem-lhe a esta infusão, quer em simultâneo ou isoladamente, alguns galinhos com folhas e sementes de té (*Chenopodium ambrosioides* L.) e flor de sabugueiro (*Sambucus nigra* L.). Depois de arrefecida, a infusão combinada destes três componentes é utilizada como água de lavagem dos olhos por causa da “ceguça”.

LABIATAE

Mentha x piperita L.

Hortelã-pimenta

N.º de colecção: 41PF; 75PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Quintais e hortas

Categorias:

Medicinal (2): Aparelho Digestivo

Condimentar (1): Paladar

Manejo Agrosilvopastoril (1): Tarefas de Maneio Agrícola



Figura 60 – Além do uso medicinal a *Mentha x piperita* é utilizada como repelente de toupeiras.

De acordo com Salgueiro (2004) é a princesa das hortelãs. É uma planta que gosta muito de solos frescos e de água. Uma das suas principais características é a exalação de um penetrante e agradável odor aromático. Devido à sua fraca resistência ao frio intenso, os informantes que a cultivam costumam protegê-la tapando-a com sacas de plástico ou panos velhos.

Com toda a planta, à exceção da raiz, é preparado um saboroso chá de infusão, em simultâneo, tanto para as dores de estômago e situações de sensação de flatulência, como dores de barriga.

Devido ao seu elevado teor aromático e paladar ligeiramente picante é muito apreciada na culinária, nomeadamente na confecção de sopas e tempero de pratos.

As suas elevadas qualidades odoríficas também são utilizadas como repelente de toupeiras, facto pelo qual, alguns dos seus pés são estrategicamente cultivados em vários locais dos quintais e hortas.

LABIATAE

Glechoma hederacea L.

Malvela/hera-terrestre

N.º de colecção: 63PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Margens do rio e zonas ribeirinhas húmidas

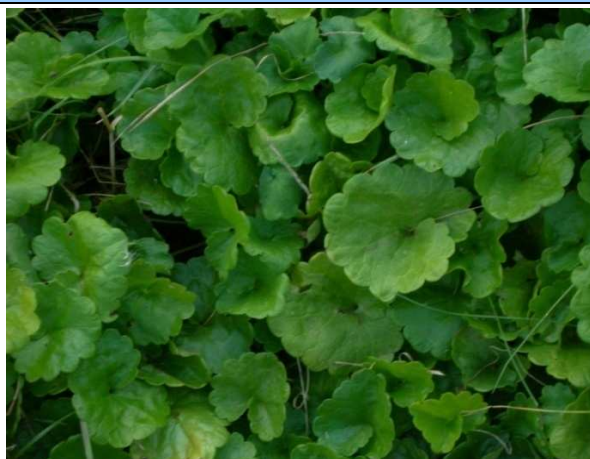
Categorias:

Medicinal (2): Aparelho Digestivo

Figura 61 – Tapete de malvela (*Glechoma hederacea*).

Tal como o seu nome indica, é uma planta essencialmente reptante, já que a maioria dos seus ramos desenvolvem-se de forma rasteira.

Através da infusão desta planta inteira obtém-se um chá extremamente amargo, mas muito eficaz na atenuação de diversos males do aparelho digestivo, como más disposições de estômago e dores de barriga.



LABIATAE

Origanum vulgare subsp. *virens* (Hoffmanns & Link) Bonnier & Layens

Oregãos

N.º de colecção: 100PF

Testemunhos: Amostra planta seca

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Quintais e hortos

Categorias:

Condimentar (6): Paladar

Medicinal (3): Aparelho Digestivo e Respiratório

De acordo com os informantes, no seu estado natural, é uma espécie que não ocorre com muita frequência pelo termo da aldeia. Só em anos menos secos é que, por vezes, se avista em determinados locais do monte, nos sítios mais altos e pedregosos. Daí, ser usual e de muita utilidade o seu cultivo, nas partes mais soalheiras dos quintais e hortos.

Como condimentar é muito apreciada e utilizada no âmbito do fumeiro, quer no tempero da adoba das carnes de porco (costeletas, lombo), como nos chouriços. Os oregãos são colhidos no final do Verão, quando os seus botões estão prestes a abrir e a dar flor. Cortam-se pelos pés e fazem-se molhes, que são secos à sombra. Depois, esses pés são “esfagulhados” - esfregados - entre as palmas das mãos, até libertarem a quantidade de folhas e flores pretendida.

Além de condimento, da infusão de alguns dos seus galhinhos também se obtém um chá para o combate da má disposição, tosses e constipações. Por vezes, nos casos mais persistentes de tosses e constipações, essa infusão é reforçada com flores de carqueja (*Pterospartum tridentatum* (L.) Willk subsp. *tridentatum*). No caso de tosses e constipações foi referido ainda o uso de uma pequena quantidade de oregãos “esfagulhados” em xarope de cenoura (*Daucus carota* L. subsp. *sativus* (Hoffm.) Arcangeli).

LABIATAE

Lavandula stoechas subsp. *sampaioana* Rozeira

Rosmaninho

N.º de colecção: 51PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca

Origem: Silvestre/cultivada

Local de Ocorrência: Monte

Categorias:

Manejo Agro. (2): Tarefas de Manejo Agrícola e Silvícola

Ritual (2): Virtude Alimentação Animal (1): Abono Animal

Figura 62 - *Lavandula stoechas*. Depois de benzidas, as suas ramagens, asseguram a protecção divina dos lares e lojas.



Da diversificada flora melífera do monte foi uma das plantas mais manuseada pelos antigos apicultores da aldeia. Quando existiam inúmeros colmiais espalhados pelo termo da aldeia (Sardoal, Coriscos, Vales, Paredão) entre outros, os apicultores frequentemente procediam, quer ao desbaste de ramagens, quer ao cultivo de alguns pés, que eram colocados nas proximidades dos colmiais, de forma a facilitar melhor o abono do néctar às suas abelhas.

À semelhança de outras aldeias do Parque, também em Rio de Onor, conjuntamente com a oliveira (*Olea europaea* var. *europaea*) são-lhes atribuídas determinadas virtudes divinas e protectoras, nomeadamente do lar e contra certos fenómenos da natureza, caso das trovoadas. Para o efeito, no Domingo de Ramos, depois de benzidas, as ramagens são colocadas por trás das portas, janelas e lojas dos animais para que as bruxas não entrem nestes locais e os mesmos fiquem então sob protecção divina. Por sua vez, a queima de ramagens de maior porte nas lareiras é usada para “espalhar as trovoadas”. Foi-nos referido, que anteriormente esta devoção era levada a cabo com outra espécie - o alentisco (*Phillyrea angustifolia* L.), por as folhas do mesmo serem muito idêntico às da oliveira.

LABIATAE

Salvia officinalis L.

Salva

N.º de colecção: 113PF

Testemunhos: Amostra planta seca

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Quintais

Categorias:

Veterinária (2): Maleitas animais

Condimentar (1): Paladar

Da decocção das suas folhas obtém-se uma água anti-séptica utilizada nas lavagens, desinfecções e cicatrizações de feridas dos animais, como por exemplo, patas das ovelhas mordidas pelos lobos. A nível interno, também foi referido que a água da infusão das folhas é ministrada às ovelhas e cabras quando estas tem dificuldades em urinar.

Como condimento, tal como o alecrim (*Rosmarinus officinalis* L.) é imprescindível no tempero ou no “amarinar” do coelho bravo, devido ao seu intenso sabor e cheiro a monte.

LABIATAE

Tymus mastichina L.

Tomilho

N.º de colecção: 104PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Monte

Categorias:

Condimentar (2): Paladar

Veterinária (1): Maleitas animais

Figura 63 – Tomilho (*Tymus mastichina*), imprescindível no tempero da adoba das carnes de porco e cura das azeitonas.

Segundo Weeb & Craze (2001) o aroma do tomilho varia de espécie para espécie dependendo das concentrações dos óleos presentes na planta.

Como condimento é usada no tempero da adoba das carnes de porco e na cura das azeitonas. Durante o processo de cura é habitual efectuar cortes nas azeitonas, para que estas, enquanto estão de molho, absorvam melhor o tempero do tomilho e de outras condimentares como o loureiro (*Laurus nobilis* L.) e o alecrim (*Rosmarinus officinalis* L.).

A água da fervura dos ramos e folhas, aplicada em banhos ou borrifada, constitui um eficaz tratamento contra os piolhos das galinhas.



LABIATAE

Lamium album L.

Urtiga-branca

N.º de colecção: 123PF

Testemunhos: Amostra planta seca

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Margens do rio, locais frescos

Categorias:

Medicinal (1): Aparelho Genito-urinário e Locomotor

Foi referido por uma informante a elaboração de um preparado, utilizado em casos de infecções renais e costelas doridas, composto pela adição de vários componentes (já anteriormente referidos na ficha de catálogo da *Erica australis* L. subsp. *aragonensis* (Wilk) Coutinho), entre os quais, as pontas desta planta, o mais tenras possível.

LABIATAE

Rosmarinus officinalis L.

Alecrim

N.º de colecção: 84PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca

Origem: Silvestre/Cultivada

Local de Ocorrência: Monte, quintais e jardins

Categorias:

Alimentação Animal (1): Abono Animal

Condimentar (1): Palador

Industrial (1): Ambientador e Purificador de ar



Figura 64 – Ramos floridos de *Rosmarinus officinalis*.

Arbusto aromático e bastante lenhoso que pode atingir 2 metros de altura. Folhas sésseis e estreitas, com bordos enrolados.

Flores azuladas, ou azul claro com uma mistura de branco, cálice curto com três dentes (Salgueiro, 2004).

O óleo essencial contido nas suas folhas e flores faz com que a mesma seja uma excelente melífera. Outrora, a abundância das manchas de alecrim também ajudavam a ditar a melhor localização dos colmeias.

Como condimento, juntamente com o tomilho (*Tymus mastichina* L.), os ramos inteiros são usados na cura das azeitonas, e com a salva (*Salvia officinalis* L.), as folhas picadas no tempero do coelho bravo.

Segundo Salgueiro (2004) a sua essência principal é constituída por ciniole e cânfora, originando a exalação de odores a incenso e cânfora. Devido à exalação desses agradáveis odores, várias pontas de ramos floridas são cortadas em duas ou mais partes e metidas em sacos de pano, que depois são distribuídos pelas divisões das casas, obtendo-se assim um refrescante ambientador e purificador do ar natural.

LABIATAE

Salvia verbenaca L.

Gala - crista

N.º de colecção: 50PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Lado Espanhol (Escola Primária)

Categorias:

Medicinal (5): Oftalmologia

Figura 65 - Gala-crista (*Salvia verbenaca*) em Rionor de Arriba.

Os únicos três ou quatro exemplares desta planta só foram detectados no lado espanhol, na bordadura de um dos caminhos de acesso à escola primária.

No tempo das segadas e malhas, as sementes desta planta eram usadas na limpeza e extracção de poeiras e ergueiros, que se alojavam nos olhos. Ao deitar, colocavam duas ou três sementes e aguardavam até que, as mesmas expulsassem as impurezas do olho afectado. Ainda hoje, quando a lavagem em água corrente não resulta, é usado este método, pois além de ser eficaz não é doloroso e o olho suporta muito bem a presença das sementes.



LAURACEAE

Laurus nobilis L.

Loureiro/louro

N.º de coleção: 5PF

Testemunhos: Foto; Amostra folhas

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Quintais

Categorias:

Condimentar (9): Paladar

Poucas são as casas, onde o louro não tenha pelo menos uma aplicação, como a de condimentar.

As suas folhas são usadas como condimento em inúmeros pratos, como fritos, guisados, assados, caldeiradas, molho de escabeche, entre outros, e sobretudo, também em associação com outras condimentares (*Tymus mastichina* L.) na cura de azeitonas, (*Allium sativum* L.) na adoba das carnes de porco e tempero de enchidos.



Figura 66 – Loureiro (*Laurus nobilis*). Como condimentar esta planta é usada quase diariamente.

LEGUMINOSAE

Cytisus scoparius (L.) Link

Giesta amarela/giesteira – das - vassouras

N.º de coleção: 56PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Monte

Categorias:

Industrial (5): Lume

Artesanal (4): Utensílios Domésticos

Maneio Agrosilvopastoril (1): Tarefas de Maneio agrícola

É um arbusto bastante ramoso, que pode chegar a atingir mais de 3 metros de altura.

Por ser bastante combustível, mesmo em estado verde, é sobejamente utilizada na queima das lareiras.

Outrora bastante disseminada pelo monte, era muito usada no fabrico de vassouras, devido aos seus longos e flexíveis caules. Mesmo assim, ainda hoje há quem faça algumas vassouras. Cortam-se as ramagens de porte maior, pois são aquelas que se apresentam mais direitas, sendo o excedente aproveitado para lenha. Os seus caules são atados com casca de vimeiro (*Salix neotricha* Gorz.).

As giestas mais espalmadas e em forma de pena, entrelaçadas umas nas outras, são utilizadas como divisórias/vedações de propriedades.



Figuras 67 e 68 - Giestal florido de *Cytisus scoparius*. Ramagens secas da mesma espécie a vedarem um campo cultivado.

LEGUMINOSAE

Adenocarpus complicatus (L.) J. Gay

Codescos/codeços

N.º de coleção: 142PF

Testemunhos: Foto; Ramagens

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Berma da estrada da casa dos cantoneiros e “Codeçal”

Categorias:

Artesanal (3): Utensílios Domésticos



Figuras 69 e 70 - Matos de codescos (*Adenocarpus complicatus*). Um vizinho prepara as ramagens para a feitura de vassouras.

Arbusto perenifólio de até 3 metros e primocolonizadora de margens de caminhos e de áreas agrícolas ou florestais, com solos mais ou menos profundos, em territórios algo continentais (Bingre *et al.*, 2007).

Da junção das suas ramagens fazem-se vassouras extremamente resistentes, razão pela qual, alguns dos informantes referiram que, preferem as vassouras desta espécie do que a de Giesta amarela (*Cytisus scoparius* (L.) Link), pela sua durabilidade. Ainda de acordo com os mesmos, só a partir do segundo ano de crescimento, é que os codeços começam a reunir as condições ideais de resistência para o fabrico de vassouras. Estas ramagens também são atadas com casca de vimeiro (*Salix neotricha* Gorz.) Actualmente, as principais manchas existentes ocorrem apenas em dois locais: ao longo da bermas da estrada da Casa dos Cantoneiros e no sítio do “Codeçal”, este a Oeste do povoado. Nas décadas de 80 e 90, este arbusto foi intensamente colhido pelos funcionários da Câmara Municipal de Bragança, para o fabrico de vassouras.

LEGUMINOSAE

Cicer arietinum L.

Grão-de-bico/gravanço

N.º de colecção: 130PF

Testemunhos: Sementes

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Faceirica e hortos

Categorias:

Alimentação Humana (8): Alimento

A par de uma gama bastante variada de outros legumes, é muito utilizado em simultâneo como acompanhante de alguns pratos em qualquer altura do ano, entre os quais, se destaca o bacalhau cozido com todos (*Solanum tuberosum* L., *Allium cepa* L. *Allium sativum* L., *Daucus carota* L. subsp. *sativus* (Hoffm.) Arcangeli, *Olea europaea* var. *europaea*), entre outros. Do mesmo, também se obtém uma nutritiva sopa, embora um tanto pesada, pelo que, alguns informantes referiram que a preferiam com o grão passado.

LEGUMINOSAE

Phaseolus vulgaris L.

Feijão verde (francês) /seco/de engatar/rasteiro/de vagar/cascas, casulas/feijocas

N.º de colecção: 69PF;73PF;86PF

Testemunhos: Foto; Sementes; Ramas

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Faceira, faceirica e hortos

Categorias:

Alimentação Humana (6): Alimento

Ritual (5): Tradição de Carnaval

Alimentação Animal 4): Abono Animal



Figura 71 – Independentemente da variedade de *Phaseolus vulgaris* cultivada, a presença deste é habitual na faceira, faceirica e hortos.

Apesar de serem cultivados cerca de sete tipos, ambos pertencem à mesma espécie.

A primeira distinção entre os diversos tipos aqui cultivados, residiu sobretudo, quanto à sua forma de cultivo: de engatar/tepar ou rasteiro. Em termos de nomenclatura popular, os informantes só conseguiram referir terminologia específica para três deles: feijão verde ou francês, feijocas. Os restantes foram referidos em simultâneo, tanto quanto à forma de cultivo, como à cor apresentada, ou estado mais verde (de vagar) ou mais seco (feijão seco), aspecto das suas cascas, nomeadamente o caso das “casulas”, e ainda consoante a sua forma e dimensão.

A diversidade cultivada de tipos de *Phaseolus vulgaris* reflecte-se largamente na gastronomia, tanto a nível local como regional. Além da confecção de sopas de feijão verde, seco (com folhas de beterraba amarela – *Beta vulgaris* L. f. *crassa* (Alefeld) Helm.), são também servidos inúmeros pratos sob a forma de cozidos, guisados, feijoadas e feijocas com tripas, este último muito gabado pelos informantes. No Entrudo é costume comer-se o tradicional butelo de ossos e alguns enchidos acompanhados das famosas “casulas ou cascas” (vagens secas com grão e partidas aos pedaços).

Findo o ciclo vegetativo dos diversos tipos de feijão, as ramagens e as vagens sobranes são abonadas ás ovelhas e aos cordeiros.

LEGUMINOSAE

Pterospartum tridentatum (L.) Willk subsp. *tridentatum*

Carqueja

N.º de colecção: 31PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca; Flores

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Monte

Categorias:

Medicinal (3): Aparelho Respiratório e Digestivo

Condimentar (2): Paladar

Maneio Agrosilvopastoril (1): Tarefas de Maneio

Agrícola e Pastoril

Figura 72 – O carquejal, outra das comunidades arbustivas de matos, que imperam pelo monte adentro.



Espécie que ocorre com muita frequência nos matos autóctones do monte, nomeadamente nos matos baixos atlânticos e sub-atlânticos. A sua intercalação com os estevais, urzais, giestais e restante composição florística variada do monte, conferem-lhe uma tonalidade de rara beleza. Pode atingir 1 a 2 metros de altura.

Em termos medicinais, as suas flores, geralmente já em estado seco, são as mais utilizadas. Da infusão destas obtém-se um chá, embora amargo, mas muito eficaz no tratamento de tosses e constipações. Por vezes, também é costume adicionarem-lhe uns pés de orégãos (*Origanum vulgare* L. subsp. *virens* (Hoffmanns & Link) Bonnier & Layens. Alguns informantes referiram ainda a aplicação isolada desta infusão (pois quanto mais amarga melhor), para certas dores de fígado. Com efeito, segundo Salgueiro (2004) é no amargo que contém que se encontra a sua fonte mais valiosa para dissolver os cálculos biliares como, também, para todas as doenças do fígado, vesícula, congestão hepática, rins, bexiga e em todos os males das vias urinárias.

Os raminhos floridos são usados como condimento em pratos de caça (arroz de coelho).

Os arbustos de maior porte são cortados em três partes, e juntamente com a palha de centeio (*Secale cereale* L.), usados no arranjo das camas dos animais. Esta técnica de utilização da carqueja permite, entre outras coisas, que os animais permaneçam mais secos e limpos nas lojas, pois funciona como um filtro dos dejectos e da urina. Posteriormente, esta mistura é retirada das lojas dos animais e aplicada como estrume na fertilização dos campos.

LEGUMINOSAE

Lupinus albus L.

Tremoceiro

Tremoços

N.º de colecção: 115PF

Testemunhos: Amostra planta seca

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Terras de pão, terras mais fracas e hortos

Categorias:

Ritual (3): Arranjos Florais para Festas Religiosas

Alimentação Humana (2): Alimento (Aperitivo)

É uma leguminosa anual, que pode atingir 80 a 150 cm de altura e outrora, era espontânea em Portugal (DGDR, 2000). Em Rio de Onor, a sua cultura era essencialmente de sequeiro, pois segundo os informantes “neste regime suportava bem as secas de Verão”. Em tempos chegou a ser cultivado com alguma regularidade, apesar de se tratar de uma espécie que exigia certos cuidados (malha) e tarefas específicas (fervura, demolha e salga). Para além do seu uso alimentar como aperitivo, assumia também uma função de cariz religiosa em determinadas alturas do ano.

Depois de germinado, à semelhança do centeio (*Secale cereale* L.) e do linho (*Linum usitatissimum* L.), também era colocado com alguma antecedência nas adegas para que crescesse no escuro, até à altura de se fazerem os arranjos florais para adornar o altar da igreja no dia da festa de S. João.

O tremoço depois de florescer, em Outubro, era colhido e malhado/peneirado na eira comunitária. De seguida, era colocado em sacas de serapilheira e posto de molho no rio, durante dois a três dias. Para que ficasse comestível, era cozido e depois coberto de água salgada mudada com frequência durante vários dias, até perder o seu sabor amargo. Esse amargor é devido à presença de vários alcalóides com propriedades venenosas como a anagirina, a esparteína, a lupanina, a luteona e a wighteona (DGDR, 2000). Este procedimento de fervura e de demolha contínua, permitia eliminar o seu elevado grau de toxicidade. Mantinha-se mergulhado em água salgada, sendo escorrido na altura de se consumir.

LEGUMINOSAE

Trifolium pratense L.

Trevo

Feno de Outono

N.º de colecção: 143PF

Testemunhos: Amostra planta seca

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Lameiros bem drenados,
margens do rio e sítios húmidos

Categorias:

Alimentação Animal (5): Abono Animal

Maneio Agrosilvopastoril (4): Tarefas de Maneio Agrícola e Pastoril

É uma das muitas espécies pratenses, que conjuntamente com o Azevém (*Lolium perene* L.), Língua de ovelha (*Plantago lanceolata* L.) e a Lampaça (*Rumex induratus* L.), é designada de “Feno de Outono”. Ocorre com bastante frequência nos lameiros mais húmidos e em mantos de franjas ao longo das margens do rio.

Devido a determinadas condições edafoclimáticas existentes no seu habitat (humidade, solos ricos e calor), que lhe potenciam uma rápida regeneração, a partir de Setembro é cortado várias vezes em “verde” e abonado às ovelhas, cordeiros e coelhos.

O corte sucessivo destas espécies pratenses contribui também para a renovação, oxigenação e fortalecimento destas áreas de pastoreio.

LEGUMINOSAE

Vigna unguiculata subsp. *unguiculata*

Feijão-frade/chícharos

N.º de colecção: 112PF

Testemunhos: Sementes

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Faceirica e Hortos

Categorias:

Alimentação Humana (4): Alimento

Os chícharos são utilizados com muita frequência na confecção de diversos pratos frios, como saladas de atum e orelha de porco cozida. Também é habitual fazerem-se sopas deste feijão com batata (*Solanum tuberosum* L.) e cebola (*Allium cepa* L.).

LEGUMINOSAE

Wisteria sinensis (Sims) DC.

Sem nome vulgar/Ornamental

N.º de colecção: 35PF

Testemunhos: Amostra planta seca

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Quintais, pátios, varandas e entradas

Categorias:

Ornamental (3): Embelezamento

Nenhum dos informantes atribuiu algum nome popular a esta espécie.

Foram detectados vários exemplares desta espécie no adorno exterior de alguns espaços privados: quintais, pátios, varandas e entradas.

LILIACEAE

Allium cepa L.

Cebola

N.º de colecção: 127PF

Testemunhos: Folhas; cascas

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Faceira, faceirica e hortos

Categorias:

Alimentação Humana (11): Alimento

Medicinal (2): Aparelho Respiratório

A cebola está incluída na gama daqueles componentes que usualmente são imprescindíveis em qualquer cozinha, tanto como alimento,

como para fins medicinais. De acordo com Salgueiro (2004) há mais 3 mil anos já eram usadas pelos egípcios, gregos e outros povos da Ásia Menor.

Existem diversas variedades, mas as mais conhecidas são a vermelha e a branca. Os informantes manifestaram preferência pelo cultivo desta última, menos picante do que a vermelha.

A cebola confeccionada utiliza-se em inúmeros pratos desde as sopas, cozidos, refogados, fritos (molhos de cebolada e escabeches). Crua, é usada em todo o tipo de saladas, e por vezes também é consumida com pão e vinho tinto.

Da infusão das suas cascas exteriores é feito um chá para a tosse e constipações. Também para a tosse, é usual cortar a cebola em pequenos bocados que são cobertos com açúcar, obtendo-se assim uma espécie de xarope para beber várias vezes ao dia. À medida que o xarope se consome, de tempos a tempos, é necessário ir fazendo alguns acrescentos de açúcar e de cebola

LILIACEAE

Allium sativum L.

Alho

Alho roxo e branco

N.º de colecção: 126PF

Testemunhos: Palhas

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Faceira, faceirica e hortos

Categorias:

Condimentar (8): Paladar

Podem ser cultivadas diversas variedades (roxa, branca), mas de acordo com os informantes a mais conhecida, preferida e cultivada é a roxa, de qualidade muito superior à branca. Segundo Weeb & Craze (2001) não passa um dia sem que se descubra mais um benefício do alho. Contudo, ao contrário do estudo de Carvalho (2004), esta espécie só foi referida em Rio de Onor em aplicações condimentares.

Como condimentar, a par da cebola (*Allium cepa* L.) e do loureiro (*Laurus nobilis* L.) é usada diariamente em inúmeros pratos cozinhados como sopas, refogados, fritos, molho de escabeche, entre outros. Um dos pratos fritos muito apreciado e referido foi o de curgetes (*Cucurbita pepo* L.) passadas em pão ralado e farinha, acompanhadas com uns dentes de alho fritos. Também praticamente insubstituível na adoba das carnes de porco e tempero dos enchidos.

LILIACEAE

Allium ampeloprasum L.var. *porrum* (L.) Gay

Alho francês/alho-porro

N.º de colecção: 105PF

Testemunhos: Amostra planta seca

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Faceira, faceirica e hortos

Categorias:

Alimentar (3): Alimento

A espécie cultivada apresenta folhas largas e compridas e um caule bastante carnudo.

Essencialmente utilizado na sua totalidade como verdura para confecção de sopas, excepto uma parte das folhas e a cabeça da raiz.

LILIACEAE

Hosta plantaginea (Lam.) Asch.

Sem nome vulgar/Ornamental

N.º de colecção: 145PF

Testemunhos: Folhas

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Quintais, canteiros e átrios

Categorias:

Ornamental (2): Embelezamento

Nenhum dos informantes atribuiu algum nome popular a esta espécie.

Foram detectados vários exemplares desta espécie no adorno exterior de alguns espaços privados: quintais, canteiros e átrios.

LILIACEAE

Lilium candidum L.

Cebola da açucena

N.º de colecção: 110PF

Testemunhos: Foto; Folhas; Bolbos

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Quintais e jardins

Categorias: Industrial (1): Ambientador e Purificador do ar

Medicinal (1): Dermatologia **Ornamental (1):** Embelezamento

Esta espécie foi referenciada por vários motivos. Além de dar flores brancas e muito vistosas, após a sua floração exala um aroma extremamente perfumado, conferindo aos quintais e jardins ambientes de odores muito agradáveis.

Dos seus bolbos, constituídos por dentes como os alhos, extraem-se cascas que depois vão ao lume a tostar e são aplicadas com azeite nas queimaduras e feridas, através de pensos ou ligaduras, substituídos uma ou duas vezes ao dia, durante cerca de quatro dias.

Devido à sua beleza e demais características é utilizada no adorno de espaços exteriores como quintais e jardins.

Figura 73 – A cebola de açucena (*Lilium candidum*), devido ao seu intenso aroma perfumado, transmite uma sensação muito agradável e de frescura aos quintais e jardins.



LINACEAE

Linum usitatissimum L.

Linho/linhaça

N.º de colecção: -

Testemunhos: Não colectada

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Faceira (Antigos Linhares)

Categorias:

Artesanal (4): Vestuário

Ritual (3): Arranjos Florais para Festas Religiosas, Virtude

Pesca (2): Captura de Peixes

Medicinal (1): Aparelho Locomotor

De acordo com Morales (2000) o linho já era tradicionalmente cultivado na Europa desde os tempos pré-históricos. Foram encontrados restos em jazigos arqueológicos de habitantes de aldeias lacustres na Suíça.

Outrora, o cultivo do linho foi uma das safras agrícolas mais importantes de toda a área do PNM. Inclusive, segundo Redentor (1998) “o linho da região assumiu notoriedade no Império Romano, sendo bastante apreciado em Roma, onde era utilizado na execução de redes de caça” (...). Actualmente, os linhares são praticamente inexistentes na área do Parque. Também em Rio de Onor, estes não subsistiram às grandes transformações ocorridas nas últimas décadas no mundo rural. De acordo com alguns informantes, “até à década de 40, ainda ocupavam mais de metade da área cultivada da faceira. Além de exigirem os melhores terrenos da aldeia, também requeriam uma considerável mão-de-obra durante o seu ciclo vegetativo (preparação do terreno, sementeira, monda, rega, colheita, secagem e debulha ou ripagem) bem como, na fase seguinte, a da preparação do fio para a tecelagem (maceração, lavagem, secagem, maçagem, espadelagem, assedagem, fiação e o branqueio) factos pelos quais, estes se situavam sempre próximos do casario e do rio”. Gradualmente, o cultivo do linho foi decaindo e dando lugar na faceira a outras hortícolas menos exigentes.

Em Rio de Onor, depois de tecido, o linho adquiria a forma de camisas, toalhas de mesa, guardanapos, lençóis e colchas.

Conjuntamente com o centeio (*Secale cereale* L.) e o tremoceiro (*Lupinus albus* L.), o linho também era colocado com alguma antecedência nas adegas para que crescesse no escuro, até à altura de se fazerem os arranjos florais para adornar o altar da igreja no dia da festa de S. João. Outro costume referido pelos informantes, ainda relatado por Dias (1953/1984), mas que também caiu em desuso com o desaparecimento dos linhares, foi o ritual de “esfregar com orvalho dos linhares” na manhã de S. João. Essa manhã como tinha virtudes especiais, conferia a quem o fizesse frescura, saúde e beleza.

Depois de ripado, o linho em feixes era enlagoado durante 5 ou 6 dias para ficar mais mole e poder ser trabalhado. Os homens aproveitavam esta ocasião da demolha para capturar o maior número de trutas que ficavam atordoadas com as substâncias tóxicas libertadas pelo linho (Linamarina).

As sementes do linho (linhaça) também eram utilizadas para atenuar a dor da ciática. Depois de muito bem aquecidas numa frigideira eram envolvidas e apertadas num pano, aplicado directamente no local da dor, até que o enfermo conseguisse aguentar a temperatura.

MALVACEAE

Malva neglecta Wallr.

Malva branca

N.º de colecção: 131PF

Testemunhos: Amostra planta seca

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Caminhos e ruas da aldeia

Categorias:

Veterinária (3): Maleitas Animais

Medicinal (1): Dermatologia

Foram referidas duas espécies de malvas em Rio de Onor (a branca e a roxa). No tocante a esta espécie, os informantes comentaram que a branca não ocorre com tanta frequência como a roxa (*Malva sylvestris* L.), é mais rasteira e apresenta uma folha mais larga e peluda. A sua floração ocorre de Maio a Setembro, e as flores também podem apresentar uma tonalidade lilacina.

Por saberem que é uma planta com propriedades anti-inflamatórias, fervem a planta inteira (folhas, caule e raiz), e com compressas ou algodão embebidas nessa água da cozedura, aplicam-nas em feridas, espinhas e furúnculos. Antes de existir este material de enfermagem as aplicações eram feitas com pequenos pedaços de pano de linho (*Linum usitatissimum* L.).

Em veterinária é usado o mesmo método de cozimento da planta inteira em lavagens, desinfecções e cicatrização de feridas dos animais, bem como ainda no tratamento das patas “arrebentadas” das cabras e ovelhas, devido às distâncias percorridas durante o pastoreio de percurso. Por vezes, quando os animais apresentam feridas mais profundas e mais difíceis de curar, de forma a aumentar o poder desinfectante e cicatrizante da malva, os donos adicionam-lhe a este cozimento mais algumas folhas de nogueira (*Juglans regia* L.) e erva-da-quinta (*Scrophularia canina* L. subsp. *canina*).

MALVACEAE

Malva sylvestris L.

Malva roxa

N.º de coleção: 6PF;62PF

Testemunhos: Amostra planta seca

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Caminhos e ruas da aldeia

Categorias:

Veterinária (2): Maleitas dos Animais

Esta espécie cresce mais na vertical. As folhas são em forma de coração e a sua floração ocorre de Abril a Setembro. As flores são violáceas.

Apresenta algumas semelhanças com a espécie *Malva neglecta* Wallr. em relação a determinadas aplicações em veterinária (lavagens, desinfecções e cicatrização de feridas), método de processamento (cozimento) e partes usadas da planta (inteira). Também referida como excepcional no tratamento de infeções resultantes das capadelas dos porcos, através de lavagens diárias com a água morna da cozedura. Uma informante comentou que curou a infeção do seu porco em dois dias.

MORACEAE

Morus alba L.

Amoreira branca

Amoras brancas

N.º de coleção: 46PF Testemunhos: Foto; Folhas

Origem: Cultivada Local de Ocorrência: Ponte de pedra e Igreja

Categorias:

Alimentação Humana (3): Alimento

Na aldeia, ao largo da ponte de pedra existem dois possantes exemplares, um de *Morus alba* L. e outro de *Morus nigra* L., como se pode confirmar no estudo de Carvalho (2005).

Contudo, detectamos mais três exemplares desta espécie em frente à igreja.

Os informantes comentaram que “na sua mocidade como os tempos eram difíceis e havia alturas em que passavam muita fome, subiam às amoreiras e lá ficavam pendurados até encherem a barriga de amoras”. Ainda hoje, como fruto preferem colher as amoras brancas por serem mais doces do que as pretas.

Figura 74 – Exemplar majestoso de uma amoreira branca (*Morus alba*).



MORACEAE

Morus nigra L.

Amoreira negra

Amoras negras

N.º de coleção: 47PF

Testemunhos: Foto; Folhas

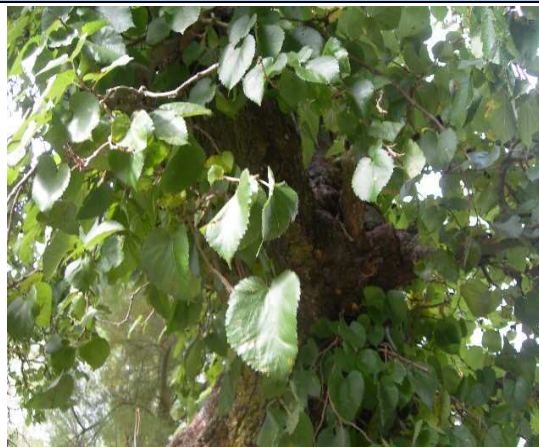
Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Ponte de pedra

Categorias:

Alimentação Humana (3): Alimento, Bebida

Figura 75 – Das amoras da *Morus nigra* os Riodonorenses fazem compotas e licores.



As amoras negras, mais pequenas e amargas do que as brancas, são menos apreciadas como fruto. Em contrapartida, os informantes referiram que as preferem para fazer compota, por ficar menos adocicada e não fazer tanto mal às diabetes. Também comentaram que se pode fazer um licor muito agradável com as amoras maceradas da seguinte maneira: esmagam-se as amoras e mergulham-se numa porção de álcool durante umas semanas (proporção de 1 para 2), ou seja no dobro de álcool e adiciona-se açúcar. Depois este preparado é coado e guardado. De acordo com Salgueiro (2004) na região do Alentejo, zona de Montemor-o-Novo, as gentes locais também confeccionam um licor à base de amoras negras, através de um processo muito idêntico.

MORACEAE

Ficus carica L.

Figueira

Figos, Figos secos, Leite de figos

N.º de colecção: 74PF

Testemunhos: Foto; Folhas

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Quintais e hortos

Categorias:

Alimentação Humana (3): Alimento

Ritual (2): Matança do Porco Medicinal (1): Dermatologia

Figura 76 – A seiva do figo é utilizada para o tratamento de cravos e verrugas.



Árvore bastante volumosa, não só em altura, como também em circunferência. Nos terrenos mais húmidos, chega a atingir 10 a 15 m de altura (Salgueiro, 2004).

Os exemplares detectados na aldeia são de porte pequeno e médio, na sua maioria da variedade branca, existindo ainda alguns da variedade preta. Os figos da variedade preta são mais doces do que os da variedade branca.

São consumidos principalmente sob a forma de fruta da época, secos e compota. O processo de secagem consiste no seguinte: após a colheita dos figos, que têm de ter o pé torcido, são colocados em serapilheiras ou lonas, nas quais se espalhou previamente palha, e expostos ao sol para secarem. Depois de secos, vão a esquentar e são abafados com um cobertor, durante 2 ou 3 dias, para perderem a humidade. Em seguida, são polvilhados com farinha para retirar alguma humidade que tenha ficado e evitar que sejam atacados pelo bicho. Em tempos, os informantes referiram que guardavam os figos secos em pequenos sacos de pano, mas agora guardam-nos em caixas de cartão, tabuleiros, cestinhas e latas de biscoitos. A compota é feita com figos relativamente maduros. Retira-se apenas o pé dos figos e colocam-se ao lume para fazer a calda com o açúcar. Depois da calda apurada cobre-se com canela (*Cinnamomum verum* J. Presl). No dia da matança do porco o “mata-bicho” tradicional é composto por figos secos, nozes (*Juglans regia* L.) pão de trigo (*Triticum aestivum* L.) e aguardente (*Vitis vinifera* L.).

A seiva do figo, também aqui vulgarmente designada por “leite de figo” é aplicada directamente nos cravos e verrugas das mãos, várias vezes ao dia até que sequem. Nos cravos e verrugas mais desenvolvidos, este método de aplicação directa é complementado com imersões em água quente, para amolecer as partes secas dos cravos e verrugas, que depois são raspadas com pedra-pomes.

OLEACEAE

Forsythia x intermédia Zabel

Sem nome vulgar/Ornamental

N.º de colecção: 144PF

Testemunhos: Ramos

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Adro da igreja

Categorias:

Ornamental (2): Embelezamento

Nenhuma das informantes atribuiu algum nome popular a esta espécie. Foram detectados vários exemplares desta espécie no adorno exterior de espaços públicos (Adro da igreja).

OLEACEAE

Fraxinus angustifolia Vahl.

Freixo

Corte de ramagens - “esgalhadas”, Bosques ripícolas

N.º de colecção: 80PF

Testemunhos: Foto; Folhas

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Orlas dos lameiros e margens do rio

Categorias:

Industrial (5): Lume, Tinturaria

Alimentação Animal (4): Abono Animal

Artesanal (3): Utensílios Agrícolas, Domésticos e Miniaturas

Medicinal (1): Doenças Metabólicas

Maneio Agrosilvopastoril (1): Tarefas de Maneio Agrícola e Silvícola

Figura 77 – Actualmente, dado o seu carácter utilitário, o freixo (*Fraxinus angustifolia*) continua a ser um elemento preponderante na paisagem transmontana.

Árvore caducifólica que pode alcançar 20 m de altura, mas habitualmente de menor tamanho. Muito frequente a marginalizar pastagens permanentes semi-naturais (lameiros) e margens dos cursos de água e bosques em solos mesotróficos (Bingre *et al.*, 2007).

Todas as ramagens utilizadas na alimentação dos animais, posteriormente são reunidas em molhos nos sequeiros para lenha. As cinzas da lenha de freixo, tal como as da esteva (*Cistus ladanifer* L.) e do carrasco (*Quercus ilex* subsp. *ballota*) eram utilizadas na cozedura das meadas de linho (branqueamento).

Nos meses de Agosto, Setembro e Outubro, as ramagens menos acessíveis dos freixos e de choupos (*Populus nigra* L.) são “esgalhadas” - cortadas - e deixadas às ovelhas ao longo do pastoreio de percurso. Algumas destas ramagens são também destinadas às lojas para abonar vacas e porcos, e as mais “delgadas” aos cordeiros e coelhos. Outras, são arrumadas em feixes e ficam a secar na rua, para mais tarde serem armazenadas nas lojas e servirem de suplemento alimentar aos animais durante o Inverno. Saliente-se o aspecto valioso que estas folhagens constituem como suplemento, principalmente em épocas de maior escassez de alimento nos pastos ou em situações de ocorrência de invernos mais rigorosos, impossibilitando a saída dos rebanhos, acabando por assumir deste modo uma (...) “importância acrescida após a morte da maior parte dos negrilhos (*Ulmus minor* L.) portugueses com a chegada da grafiose ou doença holandesa do ulmeiro” (Bringe *et al.*, 2007).

Sendo uma madeira de excelente qualidade em termos de dureza, elasticidade e tenacidade, foi largamente utilizada na construção de variados utensílios agrícolas (rabiças de arados, rastros de engaços, grades quadradas e cabos de ferramentas), peças dos carros de bois (estadulhos, eixo, cambos e meões das rodas, lombelas) e utensílios domésticos (rocas, fusos, caxinas, chaves e trancas de carabelhos). A rabiça e os estadulhos também chegaram a ser feitos de negrilho. Actualmente, dois dos informantes ainda elaboram algumas peças em miniatura como martelinhos, jugos, trasgas, entre outras. Por vezes, estas duas últimas são construídas em madeira de pinho (*Pinus pinaster* L.), castanho (*Castanea sativa* Miller) e negrilho.

Das folhas fêmeas (rebentos novos) que brotam do toro prepara-se uma infusão para combater o ácido úrico.

Das ramagens cortadas para abonar aos animais, as guias mais direitas, são posteriormente utilizadas como estacas de feijão. Estes destabes de ramagens a diferentes níveis acabam também por funcionar em simultâneo, tanto como podas de limpeza, como fortalecimento das árvores, contribuindo assim para a manutenção e organização destes espaços ripícolas e orlas de lameiros.



OLEACEAE

***Phillyrea angustifolia* L.**

Lentisco/alentisco

N.º de colecção: 117PF

Testemunhos: Ramos

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Monte (solos pedregosos)

Categorias:

Ritual (4): Festividades Católicas, Virtude

Artesanal (1): Utensílios Domésticos

Arbusto perenifólio de até 3 m de altura; ramos compridos e flexíveis de ritodoma liso e acinzentado. Ocorre nos matos altos de substituição das florestas esclerofilas e é indiferente à natureza do substrato. Pode colonizar solos pobres e pedregosos em ambiente de grande secura (Bingre *et al.*, 2007).

Foi-nos dito pelos informantes, que apesar de, as suas folhas serem mais esguias, eram muito idêntico às da oliveira (*Olea europaea* var. *europaea*).

Devida a essa semelhança, em tempos, esta espécie foi muito utilizada no ritual da bênção do ramo para a missa de Domingo de Ramos, até ser substituída por completo pelo uso da oliveira e do rosmaninho (*Lavandula stoechas* subsp. *sampaioana*). Para o efeito, o conselho reunia e mandava homens apanhar uma boa gamela de “alentisco” ao monte. Depois dos ramos benzidos as pessoas levavam-nos para casa e colocavam-nos em cada um dos lados das portas e das janelas para que as bruxas não entrassem no lar.

Os ramos que sobrassem, por estarem bentos e terem assim virtude, eram guardados pois tinham o poder de afugentar as trovoadas. Este ritual de crença popular em relação a esta espécie foi relato por Dias (1953/1984).

Por ser um arbusto de ramos compridos e flexíveis era utilizado para efectuar vassouras.

OLEACEAE

Olea europaea* var. *europaea

Oliveira

N.º de colecção: 109PF

Testemunhos: Ramos

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Adro da igreja, curtinhas

Categorias:

Ritual (4): Festividades Católicas, Virtude, Reciprocidade social, Crença

Alimentação Humana (2): Alimento (fruto)

Medicinal (2): Dermatologia e Doenças Metabólicas

Ornamental (1): Embelezamento

Devido às condições edafoclimáticas predominantes na área do PNM, a olivicultura também nunca teve grande expressão nesta aldeia. “Em Rio de Onor há meia dúzia de oliveiras, se tanto, espalhadas pelo seu termo. Há anos em que se cobrem de fruto, mas pequenino. Nos anos mais agrestes não produzem nada. É provável que as condições climáticas não sejam favoráveis a tal cultura, mas certos vizinhos, mais empreendedores, são de opinião que era possível fazer um olival, em alguns lugares mais abrigados e soalheiros” (Dias, 1953/1984).

Detectámos escassos exemplares desta espécie pela aldeia (adro da igreja, curtinhas). Pelos constrangimentos acima identificados, confirmados pelos informantes, nunca houve uma exploração sistemática da oliveira para a produção de azeite, apenas pequenas “apanhas” em anos mais favoráveis.

No dia dos Reis o ramo de Nossa Senhora de Fátima, que é feito de choupo (*Populus nigra* L.), é enfeitado com uma ramagem de oliveira, antes de percorrer as ruas da aldeia, até ao adro da igreja onde é arrematado pelo melhor preço. Os informantes transmitiram-nos que este ritual cristão de associação com a oliveira, tem a ver com o duplo significado religioso que a mesma simboliza, nomeadamente a “paz entre os homens”, bem como o facto de “Jesus Cristo ter sido recebido em Jerusalém com folhas de palma e oliveira”. Depois da missa e dos ramos benzidos as pessoas levam-nos para casa e colocam-nos nas portas, janelas das casas e lojas dos animais para protecção divina. Os ramos que sobram, por estarem benzidos e terem assim virtude, são guardados para quando o tempo começar a “encastelar”, serem queimados e espalharem as trovoadas. No domingo de Ramos, os afilhados (as) oferecem ramos de oliveira benzidos às madrinhas e padrinhos para receberem dinheiro e folares.

O fruto, que antes é submetido a um processo tradicional de cura, é consumido como entradas, acompanhamento de vários pratos, ou em forma de alcaparras. Segundo os informantes este processo de cura consiste no seguinte: “as azeitonas são colocadas de molho na água, com alguns ramos de tomilho (*Tymus mastichina* L.), durante uma semana. Muda-se a água, no mínimo, duas vezes ao dia. Há quem faça uns cortes nas azeitonas para que tomem mais o tempero do tomilho e percam assim mais acidez. Quem as preferir mais rijas põe-las em água fria, menos ácidas em água quente”:

Com a infusão de “três folhas, prepara-se um chá para as diabetes, mas só a partir da Primavera quando a folha já está feita”. As entrecascas são um dos componentes essenciais utilizados na elaboração de uma pomada para combater o cocho dos sapos e aranhões (ver ficha de catálogo do sabugueiro – *Sambucus nigra* L.).

Devido ao seu fraco rendimento, em termos de produção de azeitona para transformação de azeite, os poucos exemplares existentes assumem mais uma função de adorno exterior desses espaços onde ocorrem.

OLEACEAE

***Syringa vulgaris* L.**

Lilás/lilaseiro

N.º de colecção: 24PF

Testemunhos: Ramos

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Lavadouro e jardins

Categorias:

Ornamental (3): Embelezamento

Arbusto caducifólio até 3-5 m; ramos castanho-esverdeados, brilhantes e ritodoma fendido, acinzentado (Bingre *et al.*, 2007).

Ao que apurámos esta espécie foi assim designada devido à cor lilás das suas folhas.

Alguns exemplares detectados no adorno exterior de certos espaços públicos (lavadouro e jardins).

OXALIDACEAE

***Oxalis debilis* Kunth**

Trevo de quatro folhas

N.º de colecção: 44PF

Testemunhos: Amostra planta seca

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Vasos, canteiros

Categorias:

Ornamental (5): Embelezamento **Ritual (3):** Arranjos Florais para Festas Religiosas

Espécie de trevo bastante cultivada na aldeia pela beleza das suas flores (cor). Utilizada com muita frequência para adornar espaços exteriores como entradas, escadarias, varandas e janelas em vasos e canteiros. Também é utilizado para adornar o interior da igreja (altar) no dia de S. João.

PAPAVERACEAE

Chelidonium majus L.

Ceruda

Verrugas, cravos

N.º de colecção: 12PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Linhas de água, locais frescos e vedações

Categorias

Medicinal (2): Dermatologia

Figura 78 – Ceruda (*Chelidonium majus*) tem uma especial aptência por locais frescos e próximos de água.

Os informantes comentaram que esta planta “quando é cortada pelo caule deita logo uma seiva amarela, muito mais eficaz até do que o leite do figo, na eliminação dos cravos e das verrugas”. A seiva, antes de secar, é aplicada directamente e o mais rápido possível nos cravos e verrugas, várias vezes ao dia.

De acordo com Quer (1999) a eficácia desta planta para queimar as verrugas deve-se ao facto de o seu “látex” conter uma substância tóxica como a queleritrina, e que recém espremido e aplicado constitui um tratamento muito eficaz contra estas formações benignas, tendo-se conseguido em diversas ocasiões destruir verrugas que resistiram a certos tratamentos à base de ácido nítrico.



PINACEAE

Pinus pinaster L.

Pinheiro-bravo

N.º de colecção: 118PF

Testemunhos: Ramos

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Pinhal comunitário e Pinhal particular, Monte

Categorias:

Industrial (2): Produção e Venda de madeira, Lume

Manejo Agrosilvopastoril (2): Tarefas de Maneio Silvícola

Artesanal (1): Utensílios Domésticos, Miniaturas

Ritual (1): Arranjos Florais de Natal

De acordo com Bingre *et al.*, (2007) é uma (...) “árvore perenifólia de até 40 m e copa variável na forma consoante a idade e a exposição; ritidoma pouco espesso e castanho-escuro na base do tronco, mas com reflexos bronzeados nos ramos superiores”.

Segundo os informantes a origem do pinhal comunitário do “Sardoal” remonta à década de 50 e deveu-se às acções de repovoamento com resinosas em alguns terrenos baldios do monte, levadas a cabo pelos Serviços Florestais para desenvolver a exploração de madeira. Carvalho (2005) no seu estudo etnobotânico refere, de forma mais pormenorizada, as reflorestações e as respectivas espécies resinosas utilizadas nos terrenos baldios de inúmeras aldeias do Parque, por parte dos Serviços Florestais.

Além do pinhal comunitário existe outro de pertença privada no cabeço da “Golga”, de menor extensão. Ambos destinam-se à produção e venda de madeira. O comunitário foi cortado e a madeira vendida a particulares da construção civil para cofragem. Como combustível não é muito usado pois a sua madeira é fraca para lenha, arde rapidamente e produz pouco calor.

Em 2005 o terreno do pinhal comunitário foi saibrado e repovoado novamente com a mesma espécie para produção de madeira.

Um informante comentou que devido à facilidade de trabalhar esta madeira costuma fazer vários objectos como caixas, garfos, colheres e jugos em miniatura. As colheres também podem ser feitas com madeira de urze branca (*Erica arborea* L.) e os jugos de castanho, freixo ou negrilho (*Castanea sativa* Miller, *Fraxinus angustifolia* Vahl, *Ulmus minor* L.).

Alguns dos arranjos florais de Natal para decorar o interior das casas e da igreja são feitos de ramos de pinheiro e de azevinho (*Ilex aquifolium* L.).

PLANTAGINACEAE

Plantago lanceolata L.

Língua de ovelha

Feno de Outono

N.º de colecção: 19PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Margens do rio, lameiros, locais muito frescos e húmidos



Figura 79 – Língua de ovelha (*Plantago lanceolata*) uma pratense muito apreciada pelos animais.

Categorias:

Alimentação animal (2): Abono Animal

Maneio Agrosilvopastoril (2): Tarefas de Maneio Agrícola e Pastoral

Medicinal (2): Dermatologia

Em Setembro, através de vários “cortes em verde” e conjuntamente com outras espécies pratenses já mencionadas é ministrada aos cordeiros, ovelhas, vacas e coelhos como suplemento. Disseram-nos que é muito apreciada por estes animais.

Os cortes sucessivos desta e das restantes espécies que constituem o chamado (Feno de Outono) renovam, oxigenam e fortalecem em muito esses locais de pastoreio de percurso.

A água da decocção da planta inteira, morna, é aplicada em lavagens e desinfecções de feridas.

PLANTAGINACEAE

Plantago major L.

Santagem/santarja

N.º de colecção: 102PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Caminhos

Categorias: Medicinal (1): Problemas da boca, Aparelho Respiratório

Só uma informante é que conhecia bem as características da planta e soube conduzir-nos até ao seu local de ocorrência, à beira de um caminho rural, nas proximidades da sua casa.

Com a água de infusão das folhas ou da planta inteira pode-se bochechar certas afectações bocais como aftas e abscessos, e gargarejar inflamações da garganta.

Figura 80 – Nos caminhos é usual a ocorrência da (*Plantago major*).



POLYGONACEAE

Rumex induratus L.

Lampaça

Feno de Outono

N.º de colecção: 18PF;61PF

Testemunhos: Amostra planta seca

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Margens do rio, locais muito frescos e húmidos

Categorias:

Alimentação Animal (4): Abono Animal

Medicinal (1): Aparelho Genito-urinário

A partir de Setembro também é cortada em “verde” e ministrada como suplemento aos cordeiros e ovelhas. Através da infusão da parte área da planta, uma espécie de espiga, obtém-se um chá para as dores de bexiga.

POLYGONACEAE

Rumex obtusifolius L.

Rabaça

N.º de colecção: 32PF

Testemunhos: Amostra planta seca

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Linhas de água, lameiros com muita humidade

Categorias:

Alimentação Humana (2): Alimento

Esta espécie tem especial apetência por locais que tenham água durante o ano inteiro.

Antigamente havia o hábito de comer as rabaças temperadas com sal e pão. É utilizada ainda com alguma frequência para confecção de saladas. A planta inteira é colhida a partir de Abril até Maio, altura em que começa a dar flor e a amargar – como nos disse uma informante: “Quando o cuco canta e a passarita põe ovos, já amarga a rabaça e repica o agrião”.

PORTULACACEAE

Montia fontana L.

Merujas/merujes

N.º de colecção: 146PF

Testemunhos: Amostra planta seca

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Nascentes, linhas de água menos impetuosas

Categorias:

Alimentação Humana (4): Alimento

É uma espécie que também ocorre com frequência em locais com água, mas mais paradas.

É utilizada para a confecção de saladas. Deve ser colhida em Abril/Maio antes que dê flor. A propósito da sua época de colheita, em Rio de Onor é costume dizer-se: “Quando o cuco canta já a meruja não serve”.

PORTULACACEAE

***Portulaca oleracea* L.**

Beldroegas/borrachas

N.º de colecção: 58PF

Testemunhos: Amostra planta seca

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Campos cultivados, ruas e passeios da aldeia

Categorias:

Alimentação Humana (4): Alimento

A beldroega é uma erva anual, geralmente muito ramosa, com as ramas estendidas sobre o solo e de cor rosada, carnuda e lampiãs (Quer, 1999).

Localmente esta planta é designada com muita frequência por “borrachas”.

Os informantes comentaram que apreciavam muito as saladas de “borrachas”, principalmente no verão, por causa da água e da sensação dessa frescura transmitida ao come-las. Segundo Quer (1999) 95% do peso da beldroega é composto por água. Disseram que era necessário lavá-las muito bem por causa da urina dos cães.

ROSACEAE

***Chaenomeles* sp. pl.**

Marmeleiro de jardim

N.º de colecção: 26PF

Testemunhos: Ramos

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Quintais e jardins

Categorias:

Ornamental (2): Adorno de exteriores

As informantes comentaram que conheciam esta árvore como sendo o popular marmeleiro de jardim, em virtude da cor vermelha das suas flores.

Foram detectados vários exemplares desta espécie no adorno exterior de espaços privados (quintais e jardins).

ROSACEAE

***Cydonia oblonga* Miller**

Marmeleiro

Marmelada/Geleia

N.º de colecção: 25PF

Testemunhos: Foto; Ramos

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Faceira, faceirica e quintais

Categorias:

Alimentação Humana (4): Alimento

Alimentação Animal (2): Abono Animal

Manejo Agrosilvopastoril (2): Tarefas de Manejo Agrícola



Figura 81- Fiada de marmeleiros (*Cydonia oblonga*) a servirem de divisória na faceirica.

Segundo Salgueiro (2004) “é uma árvore bastante conhecida pelos seus frutos, e já era cultivada muito antes da Era Cristã, pelos povos do Médio Oriente” (...). “Árvore com 3 a 5 m de altura. Folhas alternas, pecioladas e ovais, arredondadas na base e inteiras. Flores esbranquiçadas ou rosadas”.

Dos seus frutos (marmelos), depois de cozidos, obtêm-se excelentes compotas como marmeladas e geleias. As informantes comentaram que há várias maneiras de fazer a marmelada, consoante a cor pretendida, dependendo muito esta do tempo de fervura e da utilização ou não das cascas. Em geral, para a marmelada ficar mais “amarelinha” só utilizam o fruto cozido, sem as cascas. Quando procedem à cozedura do fruto, mas com as cascas e aumentam o tempo de fervura, esta fica mais “avermelhada”. Para a confecção da geleia, usam as cascas e os caroços resultantes da anterior preparação dos frutos para a marmelada. Posteriormente, a geleia é filtrada num pano de linho para separar os restos de desperdícios da cozedura.

Por vezes, algumas sobras da cozedura (frutos e cascas) são abonados aos porcos e às galinhas.

Na faceira, existem alguns marmeleiros a delimitar a sua orla ao longo do rio, e na faceirica, outros encontram-se a vedar a cabeceira de certos talhões.

ROSACEAE

Fragaria x ananassa Duchesne

Morangueiro

N.º de colecção: 90PF

Testemunhos: Foto; Folhas

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Quintais

Categorias:

Alimentação Humana (2): Alimento

Figura 82 – Morangueiro (*Fragaria x ananassa*).



A partir do mês de Maio o fruto do morangueiro começa a amadurecer. Contudo, em locais mais agrestes como em Rio de Onor, constatámos que o seu amadurecimento por completo costuma prolongar-se ainda pelo mês de Junho.

Os morangos são consumidos essencialmente como fruta da época, e depois assadas, cozidas e regadas com um pouco de vinho do porto, ou então em saladas de fruta. Às vezes, elaboram-se compotas para guardar e consumir ao longo do ano.

ROSACEAE

Malus domestica L.

Macieira

N.º de colecção: 98PF

Testemunhos: Foto; Ramos

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Quintais, curtinhas

Categorias:

Alimentação Humana (5): Alimento

Alimentação Animal (2): Abono Animal

No âmbito das fruteiras, em termos alimentares, a maçã é o fruto que é consumido de forma mais variada. Segundo os informantes comem-se as maçãs primeiramente como fruta da época, e depois assadas, cozidas, bebidas, em salada de frutas, em compota, sumo e esporadicamente em calda.

As maçãs velhas e as cascas são abonadas aos porcos e às galinhas.



Figura 83 – Maças da variedade *Malus domestica*.

ROSACEAE

Prunus avium L.

Cerdeiro/cerejeira preta

N.º de colecção: 37PF

Testemunhos: Foto; Ramos

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Quintais, bordadura de caminhos e antigas terras de pão

Categorias:

Alimentação Humana (4): Alimento Industrial (2): Lume

Medicinal (2): Aparelho Digestivo, Aparelho Genito-urinário, Doenças Metabólicas Alimentação Animal (1): Abono Animal

Manejo Agrosilvopastoril (1): Tarefas de Maneio Silvícola

Figura 84 – Cereja preta (*Prunus avium*). Tem diversas aplicações medicinais: da infusão dos pés das cerejas, obtêm-se chá para a prisão de ventre, problemas de digestão, cólicas dos rins, ácido úrico.



Árvore de médio porte que, por vezes, chega a atingir dimensões mais elevadas, se gostar do terreno onde a plantaram (Salgueiro, 2004). Alguns dos informantes comentaram que tinham duas variedades cultivadas. Uma, de fruto vermelho, que amadurecia lá para Junho e outra, de fruto escuro, mais mole e doce do que a primeira. Além do seu aproveitamento como fruto, também é usual fazerem compota com as duas variedades.

Apesar de ser uma madeira fraca para o lume, os ramos provenientes da poda dos cerdeiros são guardados nos sequeiros.

Os pés de cereja preta, depois de secos, têm múltiplas finalidades medicinais. Dos mesmos fazem chá para diversos males desde prisão de ventre, má disposição e problemas de digestão, como ainda para cólicas dos rins e por último, para combater o ácido úrico.

As cascas dos ramos mais tenros e folhas são abonadas aos coelhos.

Nos últimos anos e mercê de certas ajudas comunitárias ao abrigo do RURIS (Florestação de Terras Agrícolas), alguns dos informantes têm vindo a levar a cabo acções de repovoamento florestal com cerdeiros novos nas antigas terras de pão abandonadas.

ROSACEAE

Prunus cerasus L.

Ginjeira

N.º de colecção: 124PF

Testemunhos: Foto; Ramos

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Quintais

Alimentação Humana (3): Alimento

Medicinal (3): Aparelho Digestivo, Aparelho Genito-urinário

Alimentação Animal (1): Abono Animal

Figura 85 – Os pés das ginjas são utilizados para as dores de bexiga e infecções urinárias.



Pequena árvore ou arbusto caducifólio de até 8 m com tronco ramoso e que produz muitos rebentões (Bingre *et al.*, 2007).

Os seus frutos, as ginjas, são muito idênticas às cerejas mas mais pequenos. Apesar de, os considerarem muito saudáveis, os informantes comentaram que só os costumam colher para comer ocasionalmente, pois mesmo maduros são muito azedos. Preferem-nos consumir de uma forma mais adocicada transformando-os para isso em compotas ou em bebidas como licores. O licor é feito quando as ginjas já se encontram bem maduras.

O licor, além de servir de aperitivo também é usado para fins medicinais. Segundo estes, para combater as dores de barriga bebe-se um cálice de licor logo que essas dores se tenham instalado. Outros informantes transmitiram, que dos pés da ginja fazem um chá para as dores de bexiga e infecções urinárias.

As cascas dos ramos mais tenros e folhas são abonadas aos coelhos.

ROSACEAE

Prunus domestica subsp. *domestica*

Ameixeira/abrunho branco, abrunho negro

Ameixo

N.º de colecção: 82PF

Testemunhos: Fotos; Ramos

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Quintais

Categorias:

Alimentação Humana (4): Alimento

Alimentação Animal (1): Abono Animal

Medicinal (1): Aparelho Digestivo

Foram detectadas em quintais várias ameixeiras de duas variedades, somente designadas pelos informantes de “abrunhos verdes” e/ou “abrunhos negros”. Comentaram que em anos de poucas geadas, tanto uma variedade como a outra, no Verão costumam ficar “carregadinhas” de ameixos, ao ponto de algumas ramadas mais fracas vergarem e partirem sob o próprio peso da fruta.

Depois de bem maduras ficam muito carnudas e doces, pelo que são muito apreciadas como fruta da época ou na forma de compota para guardar ao longo do ano. A compota de ameixa pode ser feita com ambas as variedades.

As ameixas maduras que caem das árvores são abonadas às galinhas. Em casos de prisão de ventre, ingeridos depois das refeições, facilitam e aceleram o trânsito intestinal. Porém, não devem ser ingeridos após colheita, quando quentes, pois provocam dores de barriga e diarreias.

Figuras 86 e 87 - Variedades de *Prunus domestica*: (Superior) - abrunho branco; (Inferior) - Abrunho negro.



ROSACEAE

***Prunus laurocesarus* L.**

Sem nome vulgar (Ornamental)

N.º de colecção: 30PF

Testemunhos: Foto; Ramos

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Lavadouro, Quintais

Categorias:

Ornamental (3): Embelezamento, Arranjos Florais

Ritual (3): Celebrações Religiosas



Figura 88 – Folhagem reluzente de um *Prunus laurocesarus*.

É uma exótica cultivada por todo o país. Arbusto perenifólio de até 8 m, com ritidoma liso, acinzentado, com numerosas lenticelas; raminhos glabros verdes (Bingre *et al.*, 2007).

Alguns exemplares detectados no adorno exterior de espaços públicos (lavadouro) e espaços privados (quintais). É usada diariamente em arranjos florais para a igreja e em determinadas celebrações religiosas como missas, casamentos e baptizados, pois de acordo com as zeladoras, os seus ramos de folhas verde escuras e brilhantes, conservam-se em bom estado durante muito tempo.

ROSACEAE

***Prunus spinosa* L.**

Abrunheiro bravo/espineheiro

N.º de colecção: 36PF

Testemunhos: Foto; Ramos

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Monte e silvados circundantes da faceira

Categorias:

Alimentação Humana (3): Alimento, Bebida

Medicinal (1): Aparelho Digestivo

Figura 89 – Nos silvados em redor da faceira encontram-se alguns exemplares de *Prunus spinosa*.



Segundo Quer (1999) o abrunheiro bravo é um arbusto espinhoso que pode atingir um desenvolvimento de um par de metros de altura. Os frutos são de dimensões muito variáveis, de 8 a 15 mm., mas sempre redondos e cor azul muito escura. Depois de desenvolvidos, são mais ou menos ácidos, atendendo ao seu grau de amadurecimento.

No fim do Verão, quando os abrunhos estão completamente maduros e o seu teor de acidez é menor, são colhidos para serem consumidos de diversas formas (fruta, licor ou cozidos). Como fruta o consumo é directo, embora não se devam ingerir quentes, pois provocam diarreias. Alguns informantes referiram que os preferiam para fazer licor. Para tal, mergulham-se os abrunhos em aguardente durante um mês ou mais tempo. Depois retiram-se os abrunhos e adiciona-se a esse líquido a calda de açúcar e um pouco de canela (*Cinnammomun verun* J. Presl.).

Além de ser uma bebida muito agradável, o licor de abrunhos é utilizado para combater as diarreias. Outro método referido para o mesmo fim foi o do aproveitamento da água da cozedura dos abrunhos, que consiste no seguinte: cortam-se uns ramos com frutos e põem-se a secar à sombra. Depois cozem-se os frutos e a água proveniente dessa cozedura é bebida morna.

ROSACEAE

***Pyrus communis* L.**

Pereira

N.º de colecção: 64PF;101PF

Testemunhos: Foto; Ramos

Origem: Cultivada **Local de Ocorrência:** Quintais

Categorias: Alimentação Humana (6): Alimento

Encontraram-se alguns exemplares desta árvore de fruto cultivados nos quintais. Quanto à possível variedade em questão, não nos foi referida nenhuma designação específica da mesma. Apenas comentaram que a “pêra de inverno (Dezembro), esverdeada e mais dura, se aguentava muito melhor, do que a de verão (Setembro), mais molarenca e rosada”.

É consumida fresca, adicionada a saladas de frutas, bêbada (cozida em vinho, açúcar e canela (*Cinnammomun verun* J. Presl.) e em compota ao longo do ano.



Figura 90 - Pêra, variedade dura, de “roer” no Natal.

ROSACEAE

***Rosa canina* L.**

Rosa gravanceira

N.º de colecção: 92PF

Testemunhos: Fotos; Cinorrodo

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Bordadura dos caminhos

Categorias:

Diversão (2): Lazer

A maior diversidade de microespécies de *R. canina* verifica-se nas terras altas de Trás-os-Montes (Bingre *et al.*, 2007). O seu tronco, embora de início seja recto, tem vários ramos, que são a sua principal compostura, lançados em todas as direcções e que chegam a atingir 3 a 4 m de comprimento, tudo coberto de espinhos.

Folhas alternas, com 5 a 7 folíolos, ovais, dentados, flores cor-de-rosas, frutos ovóides, escarlates e luzidios (Salgueiro, 2004).

Em tempos, no Verão, as raparigas da aldeia apanhavam os frutos maduros – “cinorrodo”, retiravam-lhes os caroços e enfiavam-nos pelas costas dos rapazes para lhes provocarem grandes “picores”. A propósito deste costume, Bingre *et al.*, (2007) referem que estes caroços peludos (aquénios), altamente irritantes, eram usados pelas crianças como “pó-de-mico”.



Figuras 91 e 92 - *Rosa canina* na bordadura de um caminho da povoação. Frutos (“cinirrodo”) desta espécie em grande plano.

ROSACEAE

***Rosa* sp. pl.**

Roseiras cultivadas

N.º de colecção: 119PF

Testemunhos: Foto; Flores

Origem: Cultivada **Local de Ocorrência:** Quintais

Categorias: **Ornamental (3):** Embelezamento, Arranjos Florais

Ritual (3): Celebrações Religiosas

Alguns exemplares detectados no adorno exterior de espaços privados (quintais e canteiros). É usada diariamente em arranjos florais na decoração das casas, da igreja e em determinadas celebrações religiosas como missas, casamentos e baptizados.

Figura 93 – Roseiras cultivadas (*Rosa* sp) no quintal de uma vizinha.



ROSACEAE

***Rubus ulmifolius* Schott**

Silva das amoras

N.º de colecção: 147PF

Testemunhos: Foto; Folhas; Frutos

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Caminhos e muros

Categorias: **Alimentação Humana (3):** Alimento, Bebida

Figura 94 – Amoras da espécie *Rubus ulmifolius* a amadurecerem.



“A silva das amoras é um arbusto sarmentoso que produz todos os anos caules novos de 1 a 2 m de comprimento, os quais, arqueando-se, chegam a tocar o solo e continuam a expandir-se por este” (...) (Quer, 1999). De acordo com Bingre *et al.*, (2007) o género *Rubus* é um dos géneros de maior complexidade taxonómica em Portugal, sendo muito difícil o seu reconhecimento no terreno. Para além desta espécie que é a mais comum, ocorrem em Portugal o *R. brigantinus*, *R. canescens*, *R. castellarnau*, *R. galloecicus*, *R. genevieri*, *R. lainzii*, *R. peratticus*, *R. praecox*, *R. radula*, *R. sampaioanus*, *R. vagabundus*, *R. vestitus* e *R. vigo*, especialmente nas zonas montanhosas do Norte.

A maior parte das amoras maduras são apanhadas e consumidas directamente no local dos silvados. Há quem prefira esmagar as amoras num copo de alumínio para fazer sumo ou batido com a picadora. Outros comentaram que gostavam mais de as consumir em compota.

ROSACEAE

Spiraea sp. pl.

Sem nome vulgar/Ornamental

N.º de colecção: 21PF

Testemunhos: Ramos

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Adro da igreja

Categorias:

Ornamental (2): Embelezamento

Alguns exemplares detectados no adorno exterior de espaços públicos. Existe um bom exemplar, compacto e denso no adro da igreja. Uma das informantes salientou a beleza desta planta, quando as suas flores a cobrem toda de branco.

Em Portugal são cultivadas várias espécies e híbridos de *Spiraea*, colectivamente designadas por grinaldas-de-noiva (Bingre *et al.*, 2007).

ROSACEAE

Kerria japonica (L.) DC.

Sem nome vulgar/Ornamental

N.º de colecção: 148PF

Testemunhos: Ramos

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Canteiro exterior do cemitério

Categorias: Ornamental (3): Embelezamento

Utilizada no adorno de alguns espaços públicos como o canteiro exterior do cemitério. Não foi referido nenhum nome vulgar para a espécie em questão pelas informantes. No catálogo etnobotânico do PNM de Carvalho (2005) esta espécie tem como nome popular “Rosinha amarela”.

SALICACEAE

Populus nigra L.

Choupo negro

Repolgas (terneras)

N.º de colecção: 38PF

Testemunhos: Foto; Ramos; Instrumentos Poder e Justiça (Vara)

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Margens do rio

Categorias:

Artesanal (5): Utensílios Agrícolas, Utensílios Domésticos, Utensílios Apícolas

Alimentação Animal (4): Abono Animal

Ritual (2): Instrumentos Simbólicos (Poder e justiça, religiosos e pagãos)

Alimentação Humana (1): Alimento

Manejo Agrosilvopastoril (1): Tarefas de Maneio Silvícola

Industrial (1): Lume

Figura 95 – Choupo negro (*Populus nigra*) espécie ripícola que pode atingir alturas consideráveis.

Segundo Bingre *et al.*, (2007) é uma espécie cada vez menos frequente à medida que os choupos híbridos (*Populus x canadensis* Moench.) ganham importância. Felizmente, em Trás-os-Montes, a espécie *Populus nigra* encontra-se ainda bastante disseminada.



Árvore alta e esguia, chega a atingir 25 m e mais de altura, casca cheia de gretas. Folhas brilhantes de um verde-claro. Flores em amentos. Tem sido muito útil para a humanidade, devido ao uso da sua madeira para vários fins (Salgueiro, 2004).

Por ser um recurso relativamente abundante no meio e fácil de trabalhar, a madeira de choupo, teve sempre uma larga utilização nos mais variados fins. Desde cabos para instrumentos agrícolas (gadanhas, engaços, espahaduras), como alguns componentes dos carros de bois (caniço, caniças, soalho), passando por certos utensílios domésticos (carabelhos, espadelas) até aos utensílios apícolas (colmeias) entre outros, grande parte dos objectos úteis ao dia-a-dia dos rionorenses era concebida com esta matéria-prima. Actualmente, à excepção dos cabos para as alfaias agrícolas, a maioria destes artefactos em madeira já não se fazem, pois os trabalhos agrícolas e as tarefas domésticas que ainda subsistem são vestigiais.

São “esgalhadas” ramagens para abonar folhas frescas aos porcos e às vacas. Outras, ficam a secar e mais tarde são armazenadas para funcionarem como reservas alimentares durante a campanha de inverno.

Também de madeira de choupo é feita a “vara da justiça”, uma tala, onde, através de incisões, são gravadas as multas correspondentes às quantidades de vinho, que os vizinhos têm de pagar ao conselho. Por se tratar de uma madeira leve, é elaborada toda a estrutura do ramo da Nossa Senhora de Fátima. Segundo os informantes, antes da difusão das folhas de “Flandres” (chapas de zinco), as máscaras dos caretos eram feitas da casca desta árvore ou de castanho (*Castanea sativa* Miller).

Dos cepos de velhas árvores cortadas de choupo e de negrilho (*Ulmus minor* L.), colocados em locais sombrios no “Couto”, em Junho, recolhem-se repolgas, também designadas por “terneras”. Uma informante comentou que as repolgas guisadas são muito apreciadas na aldeia.

As varas mais direitas das ramagens esgalhadas para o gado são aproveitadas para servirem de estacas aos feijões (*Phaseolus vulgaris* L.).

Só em caso de necessidade é utilizada a madeira de choupo para o lume, pois é uma lenha muito fraca.



Figura 96 – As multas, incisões em forma de cunhas, aplicadas aos vizinhos, são gravadas numa vara de *Populus nigra*.

SALICACEAE

Salix babylonica L.

Chorão

N.º de colecção: 16PF

Testemunhos: Foto; Ramos

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Lavadouro

Categorias:

Ornamental (1): Embelezamento

Utilizado no adorno exterior de alguns espaços públicos como o lavadouro.



Figura 97 – A exuberância das ramagens de um *Salix babylonica* a penderem ao sabor do vento.

SALICACEAE

Salix neotricha Gorz.

Vimeiro/vime

N.º de colecção: 11PF

Testemunhos: Ramos; Vergas

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Margens do rio

Categorias:

Artesanal (4): Utensílios Domésticos, Cestaria

Manejo Agrosilvopastoril (2): Tarefas de Manejo Agrícola

Alimentação Animal (1): Abono Animal

Pesca (1): Armadilhas p/capturar peixe

Árvore de até 20 m com ritidoma pardo ou castanho algo brilhante, ramos jovens sedosos, pubescentes, rapidamente glabros. Folhas alternas, lanceoladas, quando jovens com pêlos seríceos e quando adultas glabrescentes na página inferior, com ápice longamente atenuado, margem regularmente serrada, com glândulas simples na união do pecíolo com o limbo. É assumido como espécie porque apresenta uma área de distribuição precisa e produz pólen viável. Frequentemente é confundido com a *S. alba* e a *S. fragilis* (Bingre *et al.*, 2007).

Os feixes das ramas de lentisco, codesco e giesta amarela (*Phillyrea angustifolia* L., *Adenocarpus complicatus* (L.) J. Gay subsp. *complicatus*, *Cytisus scoparius* (L.) Link subsp. *scoparius*) utilizados na elaboração das vassouras são cingidos com ataduras de vime. Quanto à cestaria, outrora um ofício maioritariamente feminino nalgumas aldeias do Parque, actualmente encontra-se totalmente extinto na aldeia. As varas de vime eram apanhadas no fim do Verão, descascadas e postas a secar. Segundo os informantes destinavam-se essencialmente para a produção de cestas, canastinhas, coleiros (cestos grandes para a apanha das uvas) e coleiros de asa (cestos mais pequenos para apanhar fruta, batatas, castanhas).

As parreiras (*Vitis vinifera* L.) da faceira continuam a ser “guiadas” com ataduras de vime.

Ao longo do Verão esgalham-se ramagens para abonar aos coelhos. Estes, além de comerem as folhas frescas, também gostam de roer a casca dos ramos.

O vime também foi utilizado na construção de armadilhas (nassas e galritos) para pescar barbos, escalos, trutas e bogas. A nassa era um género de armação em gaiola cónica, e o galrito consistia num saco afunilado de arcos. Dias (1953/1984) descreveu pormenorizadamente o funcionamento de todas as armadilhas e engenhos de pesca e as respectivas técnicas que eram utilizadas em Rio de Onor.

SCROPHULARIACEAE

Scrophularia canina L. subsp. *canina*

Erva-da-quinta

N.º de colecção: 77PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: “Sítio da quinta”

Categorias:

Veterinária (3): Maleitas dos animais

Medicinal (1): Aparelho Excretor

Figura 98 - *Scrophularia canina* é utilizada para lavagens das hemorróidas



O nome popular desta planta deve-se ao seu local de ocorrência, ou seja no “sítio da quinta”. Foi detectada à beira de um caminho rural, depois da última casa da povoação, a uns escassos metros do limite do termo. De acordo com Quer (1999) em português é designada de escrofulária menor, uma planta vivaz, de grossa raiz, de cuja cepa brotam numerosos pés em redor, alcançando cada um deles 2 a 3 palmos de altura e de talos quadrados com 2 a 3 mm.

A água proveniente da decoção da planta inteira é utilizada para lavagens, desinfecções e cicatrizações de várias feridas do gado ovino, como patas “arrebentadas” do pastoreio de percurso e mordeduras das cobras. Mesmo no Inverno, quando a planta está seca, é sempre aproveitada a raiz e o caule. A propósito das mordeduras, uma informante comentou-nos que tratou da teta de uma ovelha mordida por uma víbora: “o animal perdeu a teta mas conseguimos fechar e cicatrizar o buraco”. Por vezes, quando os animais apresentam feridas mais difíceis de curar, de forma a aumentar o poder desinfectante e cicatrizante da erva-da-quinta, reforça-se este cozimento com malva branca – planta inteira, incluindo a raiz - (*Malva neglecta* L.) e umas folhas de nogueira (*Juglans regia* L.).

A água tépida da decoção da planta inteira é usada para aliviar as hemorróidas, através de várias lavagens ao dia.

SCROPHULARIACEAE

Scrophularia scorodonia L.

Érico

N.º de colecção: 54PF

Testemunhos: Amostra planta seca; Folhas

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Margens do rio, locais frescos e húmidos

Categorias:

Medicinal (2): Dermatologia

As folhas são utilizadas para tratar e acelerar a cicatrização de queimaduras. Estas vão ao lume apanhar um pouco de calor, para ficarem desinfectadas e mais brandas. Depois são untadas em azeite e aplicadas directamente nas queimaduras.

SOLANACEAE

***Capsicum annuum* L.**

Pimentos

Malaguetas/Pimentão

N.º de colecção: 70PF

Testemunhos: Fotos; Folhas; Frutos (Malaguetas)

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Faceira, faceirica, hortos e quintais

Categorias:

Alimentação Humana (8): Alimento

Condimentar (6): Paladar

Alimentação Animal (2): Abono Animal

Figuras 99 e 100 - Frutos de *Capsicum annuum*: (superior) - variedade doce; (inferior) - variedade picante (malaguetas).

Pequena planta, de caule carnudo e forte, verde-escuro. Frutos de diversas formas, consoante a variedade. Alguns pimentos são mais compridos e outros achatados. Além destes, existem vários tipos, diferentes na sua fisionomia (Salgueiro 2004).

Em Rio de Onor, de grosso modo, são cultivadas três variedades de pimentos: a doce, a picante e a delgada. A variedade doce é constituída pelos pimentos maiores (verdes e vermelhos). Estes são consumidos guisados sob a forma de caldeiradas de peixe e de cordeiro, em conserva, em saladas (crus e assados) e em decoração de pratos. Em conserva, os pimentos são mergulhados em frascos cheios de vinagre de vinho, ou seja feito do vinho local. No tempo das grandes sementeiras havia o hábito de se comerem pimentos abertos e temperados com sal. Os pimentos mais “delgadinhos” costumam-se fritar em molho de cebolada (*Allium cepa* L.).

A variedade picante, de frutos menores (vermelhos) com maior quantidade de “queimor”, depois de secos é moída para se obter pimentão. O pimentão é usado no tempero de carnes, guisados e enchidos. Dentro desta variedade, ainda se cultivam as malaguetas, para temperar directamente as carnes ou guisados. Também é usual fazer-se com estas, um molho picante à base de mistura de alhos (*Allium sativum* L.), azeite (*Olea europaea* var. *europaea*), loureiro (*Laurus nobilis* L.), salsa (*Petroselinum crispum* (Miller) A. W. Hill) e um pouco de pimentão para dar coloração.

Findo o ciclo dos pimentos as ramagens são abonadas às ovelhas.



SOLANACEAE

Lycopersicon esculentum* Miller (*Lycopersicon

lycopersicum

(L.) Karsten)

Tomateiro/tomate

Tomate “coração de boi”

N.º de colecção: 71PF

Testemunhos: Foto; Ramas

Origem: Cultivado

Local de Ocorrência: Faceira, faceirica, hortos e quintais

Categorias:

Alimentação Humana (12): Alimento, Bebida

Condimentar (8): Tempero

Alimentação Animal (2): Abono Animal



Figura 101 – *Lycopersicon esculentum*, muito utilizado como alimento ou condimento, na confecção de variados pratos.

Foi por volta de 1600, ou um pouco antes, que os espanhóis o trouxeram do Peru e o introduziram no nosso continente. Hoje existem vários cultivares e é cultivado em quase todo o mundo. Os mais apreciados são os que dão o fruto mais camudo, mas todos os cultivares têm as mesmas utilidades. O tomateiro anão, que é o mais cultivado em enormes searas, que os agricultores fazem durante o Verão, atinge apenas à volta de 40-50 cm de altura. É este que dá o tomate mais miúdo e mais resistente e, como tal, no nosso país, emprega milhares de pessoas na sua colheita. O outro, o tomateiro gigante, que dá frutos muito mais avultados, é cultivado apenas em quintais que tenham água para lhe dar e em pequenas hortas, chegando a atingir 1 a 2 m de altura (Salgueiro, 2004).

A variedade de tomate que é mais cultivada é a denominada de “coração de boi”. Esta é a mais preferida pelos informantes, por causa do tamanho grande dos seus frutos, carnudos, suculentos e com pouca grainha.

O tomate, em termos de usos é de uma enorme polivalência em qualquer cozinha portuguesa. É utilizado de diversas maneiras, tanto como alimento e/ou condimento, na confecção inúmeros pratos (sopas, caldeiradas de carne e peixe, refogados, molhos, arroz, massa e sumo), entre outros. Também é sobejamente empregue em saladas, principalmente no Verão, acompanhado por alface (*Lactuca sativa* L.) e cebola (*Allium cepa* L.). Contudo, as suas aplicações gastronómicas não se ficam por aqui. É conservado em vinagre ou elaborado em forma de compota para ser consumido fora da época.

É fundamental no tempero de muitos pratos (estrugidos) ou transformado em polpas.

As ramagens e os frutos impróprios para consumo são abonados às ovelhas e galinhas.

SOLANACEAE

Petunia hybrida (Hook.) Vilm.

Petúnia

N.º de colecção: 43PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Quintais, canteiros, pátios, varandas e vasos de janelas

Categorias: Ornamental (3): Embelezamento

Espécie muito utilizada no adorno exterior de espaços privados como quintais, canteiros, pátios, varandas e vasos de janelas. Comentaram-nos que apreciavam muito as petúnias, por causa do longo período de floração que esta conseguia manter e da variedade de cores das suas flores.

Figura 102 – Pela sua beleza, a *Petunia hybrida*, é muito utilizada no adorno de varandas e vasos de janelas.



SOLANACEAE

Solanum tuberosum L.

Batata/bataiteira

N.º de colecção: 139PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Faceira, faceirica e hortos

Categorias: Alimentação Humana (9): Alimento

Alimentação Animal (8): Abono Animal

Maneio Agrosilvopastoril (5): Tarefas de Maneio Agrícola

Figura 103 – Batata (*Solanum tuberosum*) assume ainda um papel de destaque na economia de subsistência das zonas de montanha desta área protegida.



Um dos tubérculos mais característicos e universais é a batata ou papa (*Solanum tuberosum* L.). (...) “O seu cultivo na Europa começou em meados do século XVIII, com a oposição do povo. Generalizou-se no século XIX. Salvou da fome endémica a Europa, que agora é a grande produtora deste tubérculo. É uma planta venenosa, à excepção dos seus tubérculos, principal fonte de fécula de muitos países (Morales, 2000). De acordo com Dias (1953/1984) as batatas deviam ser conhecidas há uns cento e cinquenta anos em Rio de Onor e substituíram a castanha, outrora o alimento principal. Por essa razão é que os Rionorenses chamavam-lhes castanholas. Actualmente, depois do pão, a batata é o principal recurso alimentar, constituindo um dos elementos básicos da mesa de todos os portugueses.

Na aldeia cultiva-se mais a variedade vermelha do que a branca, pois esta é melhor e mais rija. Segundo os informantes, “hoje em dia só semeiam batata suficiente para o caldo, umas poucas para dar aos familiares que estão por aí arriba e tatinhas de reserva para semente”. Tem particular destaque na dieta alimentar, pois é confeccionada em qualquer altura do ano e de muitas maneiras. Além de ser um dos ingredientes principais das sopas, também é um dos acompanhamentos mais frequentes em pratos de carne, peixe, fumeiro, hortaliças, entre outros, independentemente da forma como é cozinhada (cozida, assada no forno ou a murro, frita, puré).

Na altura da apanha da batata, as ramas são abonadas às ovelhas e vacas. As batatas, cruas ou cozidas (vianda) e as cascas também são utilizadas na engorda dos porcos. As que sobram das refeições destinam-se ao caldo dos cães e às galinhas.

Nos últimos anos, devido a uma série de factores exógenos como a forte concorrência estrangeira, o encarecimento dos factores de produção, sucessivos anos de crises de superprodução e a dificuldade do seu escoamento, o cultivo da batata em Rio de Onor tem diminuído consideravelmente. Perante esta conjuntura pouco compensadora, os excedentes, que dantes ainda eram vendidos na cidade, acabam por ficar nas lojas, alguns dos quais para semente. As batatas armazenadas e que apodrecem são deitadas às terras, pois

constituem um excelente fertilizante. A batata alterna com as ferrãs de centeio (*Secale cereale* L.) no sistema de rotação de culturas da faceira.

TAMARICACEAE

Tamarix gallica L.

Sem nome vulgar/Ornamental

N.º de coleção: 34PF

Testemunhos: Foto; Ramos

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Canteiro da fonte

Categorias:

Ornamental (1): Embelezamento

Figura 104 – As fontes também estão ornamentadas com espécimes de *Tamarix gallica*.



Árvore perenifólia de até 6 m de altura com ramos largos e flexíveis pardos ou purpúreos. Folhas alternas, escamiformes com limbo agudo de 1,5 – 3 mm, uniformemente verde-escuro, com margem membranosa semitransparente. As flores, rosadas, agrupam-se em cachos espiciformes cilíndricos com 5 - 8 mm de diâmetro, geralmente assentes nos ramos grossos do ano anterior (Bingre *et al.*, 2007).

Não foi referido nenhum nome vulgar para esta espécie pela informante. Utilizada no adorno exterior de espaços públicos como os canteiros das fontes.

THYMELAEACEAE

Daphne gnidium L.

Trovisco

N.º de coleção: 94PF

Testemunhos: Foto; Ramos

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Monte, beira dos lameiros de secadal

Categorias:

Pesca (3): Captura de peixes

Figura 105 – Moitas de Trovisco (*Daphne gnidium*) com frutos.



É uma planta muito tóxica. Segundo Salgueiro (2004) é bastante narcótica devido a alguns dos seus componentes químicos (glicosido cristalizável). Vivaz, chegando a formar enormes moitas, com vários caules partindo da base, em posição vertical, redondos, quase da grossura de um dedo mínimo, de cor castanha. Ao cimo, encontram-se as folhas, miudinhas e de um verde acentuado. Flores brancas.

O trovisco era utilizado na elaboração de um composto tóxico para atordoar os peixes. A sua raiz, misturada com as folhas, caules e raiz do rabação (*Apium nodiflorum* (L.) Lag. e cascas verdes de noz (*Juglans regia* L.), eram amassadas até se obter uma pasta em forma de bolas. Posteriormente, adicionava-se a estas bolas um pouco fuligem e pó muito fino, que se acumulava nos caminhos. Por fim, estas bolas colocavam-se em meias velhas e eram enterradas no solo, durante uns dias, para que fermentassem. Findo este processo, as meias com as bolas, depositavam-se em locais estratégicos do rio, entre as raízes dos amieiros.

TILIACEAE

Tilia platyphyllos Scop.

Tília/tília branca

N.º de coleção: 57PF

Testemunhos: Foto; Folhas

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Lavadouro

Categorias:

Medicinal (3): Sistema nervoso

Ornamental (2): Embelezamento

Figura 106 - *Tilia platyphyllos*. Devido às suas propriedades, as folhas e flores desta árvore são utilizadas como calmante.

Árvore caducifólia de até 40 m, com copa ampla e regular; ritidoma acinzentado, gretado longitudinalmente, ramos jovens



verde-avermelhados e peludos, gemas de renovo com 6 - 7 mm, ovóides, avermelhadas, glabras. Folhas até 11 cm de comprimento, pecíolo com 2,5 – 5,5 cm, peludo, arredondadas, regularmente serradas, de base cordada por vezes assimétrica, bruscamente acuminadas, verde-escuras e com pêlos simples dispersos na página superior, mais claras na página inferior com pêlos brancos sobre as nervuras (Bingre *et al.*, 2007).

Através da infusão da flor e das folhas mais pequenas e claras, obtém-se um chá extremamente calmante para o sistema nervoso. De acordo com Bingre *et al.*, (2007) estas inflorescências contêm um óleo essencial de acção calmante, usualmente consumido sob a forma de infusão.

É cultivada como ornamental no adorno exterior de espaços públicos (lavadouro).

ULMACEAE

Ulmus minor L.

Negrilho

Repolgas/terneras

N.º de colecção: 42PF

Testemunhos: Foto; Ramos

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Bordadura de caminhos e orlas de lameiros

Categorias:

Alimentação Animal (3): Abono Animal

Artesanal (2): Utensílios Agrícolas, Domésticos e do Linho, Miniaturas

Maneio Agrosilvopastoril (2): Tarefas de Maneio Agrícola e Silvícola

Alimentação Humana (1): Alimento (Repolgas)

Figura 107 – Também em Rio de Onor a grafiose dizimou inúmeros negrilhos (*Ulmus minor*).

Grande caducifólia, até 30 m. Tronco cinzento-acastanhado, liso, em jovem, mais escuro reticuladofendido e espesso, nos exemplares adultos. Folhas bastante variáveis, as distais dos ramos não-ladrões de exemplares bem desenvolvidos, de ovado-lanceoladas a suborbiculares (até 10 x 7 cm), agudas, 1 – 3 dentadas ou serradas, assimétricas na base, com o lóbulo basal menor que o pecíolo; página superior macia ou pubescente-áspera, a inferior pubescente, com até 15 pares de nervuras (Bingre *et al.*, 2007).

No povoado confirmámos a existência de vários exemplares desta espécie, ainda jovens, de porte arbustivo, evidenciando já indícios de contaminação pela grafiose.

Antes da chegada da doença da grafiose a folhagem desta árvore constituía um óptimo alimento para o gado. As folhas eram ripadas e misturadas com farelos de centeio (*Secale cereale* L.) e abonadas aos porcos. Algumas destas ramagens também se destinavam às ovelhas e vacas. A sua grande substituta tem sido o freixo (*Fraxinus angustifolia* Vahl).

Outrora esta madeira, resistente e duradoura, foi muito utilizada na elaboração dos mais diversificados utensílios agrícolas (jugos, trasgas, rastes de engaços) e peças dos carros dos bois (eixedas, estadulhos e mesas), utensílios domésticos (escanos, bancos e mesas), utensílios do linho (ripo, fiteira e sedeiro) e miniaturas de madeira (trasgas e jugos).

Antes de serem dizimados por completo, negrilhos de grande porte encontravam-se a delimitar orlas de lameiros (coutos) e caminhos. Periodicamente, o conselho dos vizinhos de Rio de Onor promovia acções de limpeza e corte das ramagens mais baixas, de forma a facilitar a manutenção do regime de exploração dos coutos (corte e pastoreio), bem como o acesso e arranjo das augueiras.

De alguns toros de velhas árvores abatidas, colocados em sítios sombrios no “Couto”, alguns informantes retiram as repolgas ou “terneras” - *Pleurotus ostreatus* – (Carvalho, 2005) que se desenvolvem neles e são muito apreciadas. Para o efeito, de vez em quando, deitam água nos toros de negrilho e de choupo (*Populus nigra* L.).

UMBELLIFERAE

Apium nodiflorum (L.) Lag.

Rabação

N.º de colecção: 33PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Margens do rio

Categorias: Pesca (3): Captura de peixes

Figura 108 - Rabação (*Apium nodiflorum*), planta venenosa, era utilizada na captura de peixes.



É uma planta venenosa e segundo os informantes é preciso ter cuidado com a semelhança que as suas folhas apresentam em relação à da salsa (*Petroselinum crispum* (Miller) A. W. Hill). As raízes do rabação são muito volumosas e parecidas com as do nabo (*Brassica napus* L. var. *napus*).

A planta inteira, misturada com a raiz de trovisco (*Daphne gnidium* L.) e cascas verdes de nozes (*Juglans regia* L.), resultava numa substância tóxica, que era amassada em forma de bola, e colocada no rio para atordoar os peixes.

UMBELLIFERAE

***Daucus carota* L. subsp. *sativus* (Hoffm.) Arcangeli**

Cenoura

N.º de coleção: 97PF;106PF

Testemunhos: Foto; Ramas

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Faceira, faceirica e hortos

Categorias:

Alimentação Humana (8): Alimento

Alimentação Animal (3): Abono Animal Medicinal (2): Aparelho Respiratório

Figura 109 – O xarope de cenoura (*Daucus carota*) é utilizado contra a tosse e constipações.

Esta planta tubérculo, isolada ou combinada, presta-se à confecção de muitos pratos: sopas (de legumes, creme de cenoura), cozidas (acompanhadas de outras verduras), arroz de cenoura (para pratos de peixe e carne), refogados, saladas (raladas e com alface) e por último, consumida crua.

A planta inteira serve de abono a diversos animais: as ramas para os coelhos; os tubérculos velhos para os porcos; as cascas para as galinhas.

Em termos medicinais, é também aproveitada para elaborar um xarope para a tosse e constipações. As rodelas de cenoura, juntamente com folhas e flores “esfagulhadas” de orégãos (*Origanum vulgare* L. subsp. *virens* (Hoffmanns & Link) Bonnier & Layens), são cobertas com açúcar. O açúcar, à medida que actua vai extraindo o sumo das rodelas de cenoura, transformando-se em xarope. Os informantes comentaram que noutros tempos usavam o mel produzido no local, pois o açúcar, além de ser um bem escasso era caro.



UMBELLIFERAE

***Foeniculum vulgare* L.**

Fioelho

N.º de coleção: 87PF Testemunhos: Amostra planta seca

Origem: Silvestre Local de Ocorrência: Monte e curtinhas

Categorias: Alimentação Humana (1): Alimento e Bebida (licor)

O consumo desta planta, através de sopas, foi associado aos ciganos. Segundo os informantes, estes cortavam os caules e coziam-nos no caldo. Dos frutos, mergulhados em aguardente e açúcar, fazia-se um licor de sabor idêntico ao anis.

UMBELLIFERAE

***Petroselinum crispum* (Miller) A. W. Hill**

Salsa

N.º de coleção: 9PF Testemunhos: Amostra planta seca

Origem: Cultivada/Asilvestrada Local de Ocorrência: Hortos e quintais

Categorias: Condimentar (1): Paladar

É uma planta bienal, com 20 a 30 cm de altura. Caule erecto e ramos partindo da base, com inúmeras folhas. Sementes miudinhas (Salgueiro, 2004).

Foi comentado que esta planta facilmente se asilvestrava do seu local de cultivo para outros locais com condições semelhantes (frescos e sombrios).

É um dos condimentos largamente utilizados na culinária, tanto em tempero de pratos (de peixe, omeletas, adoba de carnes, enchidos e sopas), elaboração de molhos e vinagretes (azeite e vinagre, manteiga), como também simultaneamente em acompanhamento de certos pratos de peixe (bacalhau) na forma picada, juntamente com o alho (*Allium sativum* L.) e cebola (*Allium cepa* L.).

URTICACEAE

***Urtica urens* L.**

Urtigões

N.º de coleção: 52PF

Testemunhos: Foto; Amostra planta seca

Origem: Silvestre

Local de Ocorrência: Linhas de água e zonas húmidas

Categorias:

Alimentação Animal (2): Abono Animal



Figura 110 - *Urtica urens*, outrora, alimento de perus.

É uma planta que só existe à beira dos rios, riachos, albufeiras, devido a necessitar de muita humidade para viver. Caule erecto, muito folhoso, com poucos e pequenos ramos. Toda ela de um verde bastante escuro e com maior quantidade de pêlos picantes e muito mais agressivos do que a espécie *Urtica dioica* L. A sua espiga é bastante volumosa e de cor amarela, cheia de néctar (Salgueiro, 2004). Em tempos era frequente cozer os urtigões e misturá-los com farelos de centeio (*Secale cereale* L.) ou de trigo (*Triticum aestivum* L.) para abonar aos perus. Os farelos de centeio eram mais usados do que os de trigo, pois sempre se cultivou mais o “pão de centeio porque se dava melhor nas terras”.

VITACEAE

Vitis vinifera L.

Videira/Vide

Parreiras

N.º de colecção: 135PF

Testemunhos: Fotos; Folhas

Origem: Cultivada

Local de Ocorrência: Vinha Comunitária (Vinha Cales), Vinha do Cabo da Veiga, Faceira e Quintais (parreiras)

Categorias:

Alimentação Humana (11): Alimento, Bebida

Ritual (9): Festividades Católicas, Festas, Celebrações Religiosas, Matança do Porco

Alimentação Animal (3): Abono Animal

Condimentar (2): Paladar

Maneio Agrosilvopastoril (2): Tarefas de Maneio Agrícola e Silvícola

Industrial (1): Tinturaria, Lume

Figuras 111 e 112 - Vinha “Cales”, a principal e de maior extensão, estende-se pelo antigo castro da povoação e encosta do monte. Parreiras com uvas a amadurecerem.

Planta muito cultivada nas regiões de clima mediterrânico. A maioria dos autores admite que tem origem no Sudoeste da Ásia outros, porém, defendem que algumas populações de *V. vinifera* subsp. *sylvestris* ibéricas poderão ser autóctones. A sua distribuição em Portugal ocorre de norte a sul com excepção das zonas elevadas. Liana caducifólia de até 30 m no estado selvagem; sarmentos lenhosos, compridos, finos e flexíveis. As folhas, orbicular-cordiformes com 5 – 15 cm, geralmente com 5 – 7 lobos irregularmente dentados. Flores hermafroditas na subsp. *vinifera* (indivíduos cultivados) e unissexuais na subsp. *sylvestris* (indivíduos silvestres), reunidas em panículas um tanto densas que substituem as gavinhas na base dos ramos do ano; pétalas minúsculas, concrecentes na extremidade, caducas no início da floração; fruto, uma baga (uva) com 6 – 12 mm, elipsóide a globosa, verde, amarela, vermelha ou negro-púrpura, doce (Bingre *et al.*, 2007). Segundo Salgueiro (2004) existem bastantes variedades, mas todas com a vantagem de se poderem enxertar nas variedades por nós preferidas, geralmente americanas. Tronco com uma casca gretada por cima, embora no interior exista uma outra mais lisa, de cor castanha. Altura incerta, devido a todos os anos serem podadas. As de trepar (parreiras) chegam a atingir 20 m de comprimento.

A vinha principal (815 m), a comunitária, de maior extensão, onde todos os vizinhos possuem latadas, estende-se pela encosta do monte de “Vinhas Cales”, a Sudoeste da povoação. Esta encosta, de acordo com os riodonorenses, é extremamente soalheira, pois encontra-se durante todo o ano exposta ao sol.

As variedades maioritariamente cultivadas em Rio de Onor são de uva vermelha, cuja maturação ocorre mais tardia. A vindima costuma realizar-se durante a primeira quinzena de Outubro e conta com a participação devota de todos os vizinhos e seus familiares.

A maior parte das uvas destinam-se essencialmente à produção de vinho, seguida da aguardente, jeropiga e vinagre, tudo para consumo local. Algumas informantes comentaram, que por vezes, também costumam fazer um pouco de sumo e licor, pois assim aproveitam mais umas uvas e a aguardente. São consumidos alguns cachos frescos como fruta da época, outros são colocados a secar na escuridão das despensas e adegas para produzir passas.

Outrora, na noite do 1.º de Maio ao redor da fogueira, havia o hábito de se comer castanhas e beber vinho, enquanto se rezava pelas almas dos mortos. Contudo, actualmente, em termos rituais, de uma forma ou de outra, o vinho ainda continua a marcar uma presença indelével em determinadas festas e ocasiões, nomeadamente nos tradicionais magustos do S. Martinho (jeropiga) acompanhado das castanhas assadas. Também nesse dia e de acordo com o rifão popular, “vai-se à adega provar o vinho novo”. Na celebração das missas é bebido pelo pároco, simbolizando assim o “Sangue de Cristo”. Por último, é imprescindível como tónico no mata-bicho tradicional servido no dia da matança do porco.

Após a vindima, é facultada a entrada do rebanho na vinha comunitária para que este se farte com as folhas das videiras.



Depois da elaboração da aguardente, o bagaço queimado retirado dos alambiques, era deixado nesses locais em montículos para as galinhas esgravatarem. Os cachos de uvas deteriorados são abonados às aves de capoeira.

Os restos de vinho são deixados ao ar livre para serem convertidos em vinagre de vinho (tempero de saladas e pratos cozinhados).

Uma vez que é proibida a circulação das galinhas pelas ruas da aldeia, os informantes comentaram, que os restos do bagaço queimado, agora são lançados às terras como estrume. Por outro lado, esses restos servem ainda de alimento a outras aves abrangidas pelo regime cinegético. Além da sua função frutífera, umas quantas parreiras encontram-se a servir de divisórias em talhões da faceira, faceirica, quintais e muros de pedra, contribuindo assim para uma melhor acentuação na delimitação e organização das propriedades individuais.

O material resultante das podas anuais é utilizado na queima das lareiras. Em tempos, as propriedades tintureiras do vinho também foram aproveitadas. As cabaças (*Lagenaria siceraria* (Molina) Standley) eram submetidas a um processo de fervura em vinho, a fim de ganharem coloração. Quanto maior o tempo de fervura em vinho, mais acentuada ficava a coloração.

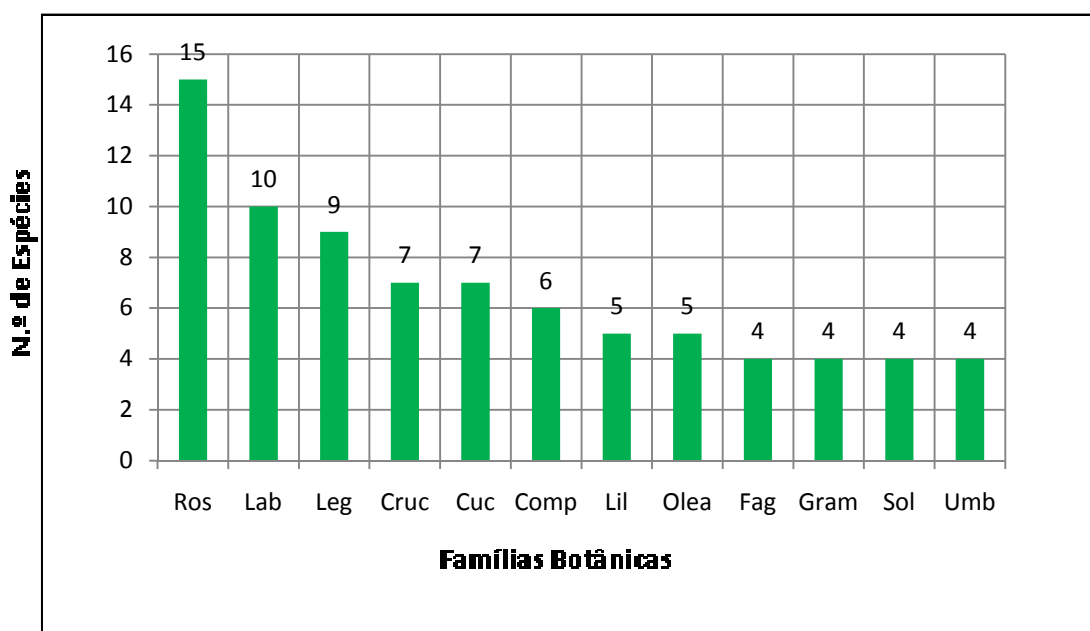
4.2 – ANÁLISE E DISCUSSÃO DO CATÁLOGO

No catálogo de etnoflora deste povoado constam 137 espécies de plantas vasculares repartidas por 50 famílias botânicas. De entre estas, 57% (78) dizem respeito a espécies cultivadas e as restantes 43% (59) a silvestres.

O catálogo regista um total de 13 categorias de uso subdivididas em 55 subcategorias, que por sua vez abarcam cerca de 250 aplicações distintas. Em relação às categorias de uso, quanto maior se revelou a quantidade e variedade de aplicações distintas, assim também foi necessário subdividi-las em subcategorias correlativas. As categorias de usos, que suscitaram uma maior divisão foram a ritual (13), a medicinal (10), a artesanal (8) e a industrial (6).

As famílias botânicas que reúnem maior diversidade de espécies são as rosáceas e as labiadas (11 e 7%), seguindo-se as leguminosas (6,5%), as crucíferas e as cucurbitáceas (5%) e compostas (4%), representando estas famílias cerca de 40% do total das 137 espécies identificadas.

Curiosamente, a análise da figura 113 não deixa de confirmar a existência de uma certa tendência semelhante, quanto ao comportamento assumido pelas famílias botânicas com maior diversidade de espécies registadas, como quase de um modelo padrão se tratasse, quando confrontadas com outros estudos de etnobotânica transmontana e Ibéricos (Mesa, 1996; Bonet, 2001; Camejo-Rodrigues, 2001/2003; Argüelo, 2003; Pardo de Santayana, 2003; Ribeiro *et al.*, 2004 *in* Carvalho, 2005).



ânicas com maior
Cruc – Crucíferas;
Fag – Fagáceas;

O catálogo da etnoflora do PNM da autoria de Carvalho (2005) também corrobora a similaridade de ocorrência, entre estas famílias botânicas com o maior número de espécies (leguminosas, labiadas, compostas e rosáceas) para um universo de 85 famílias. Comparando a tendência das primeiras famílias com as do catálogo de etnoflora de Rio de Onor, verificamos que quatro delas, embora alternadas, se repetem.

Situações muito idênticas continuam a verificar-se noutros estudos de etnobotânica da Província. A título de exemplo, o Projecto de Etnobotânica de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), de Ribeiro (2001): das 576 espécies vegetais resultantes desse levantamento, repete-se novamente o mesmo grupo das quatro primeiras famílias botânicas com maior diversidade de espécies representadas (labiadas, rosáceas, compostas e leguminosas).

Outros exemplos, sobre o uso tradicional de plantas em aldeias transmontanas (Moimenta da Raia), da autoria de Carvalho (2002), evidenciam um padrão na diversidade de espécies/famílias botânicas idêntico. Para um universo de uma centena de espécies de plantas vasculares, repartidas por 47 famílias botânicas, as mais representadas são as labiadas (15%), as rosáceas (7%), as crucíferas (7%) e as leguminosas (6%).

Em forma de adiantamento, a repartição das espécies pelas treze categorias de uso consideradas é demonstrada na figura 123 (Subcapítulo 4.3). De salientar que essa repartição teve em conta o facto de que, a maior parte delas, apresentam uma multifuncionalidade quanto ao uso a que são destinadas e daí terem sido incluídas em mais que uma categoria consoante maior fosse essa diversidade de aplicações distintas.

De acordo com a figura 123 de imediato se constata, que as categorias de uso que assumem maior importância na comunidade têm a ver primeiramente com o suprimento de certas necessidades mais prementes, desde as alimentares, tanto em relação ao homem, como aos animais, passando por preocupações de ordem física e bem-estar, ornamental, questões no âmbito da intervenção a diversos níveis no sistema agrosilvopastoril, bem como prioridades de concepção artesanal, entre outras.

Em termos individuais, através de uma única espécie, determinadas famílias botânicas destacam-se ao revelarem um número significativo de categorias de uso em relação ao total das mesmas (13): as gramíneas, por intermédio do *Secale cereale* L. e o *Triticum aestivum* L. e *Zea mays* subsp. *mays* surgem neste estudo com 8 e 6 categorias, respectivamente; as fagáceas e as juglandáceas (*Castanea sativa* Miller, *Juglans regia* L.) com 7 categorias; as salicáceas e as vitáceas (*Populus nigra* L., *Vitis vinifera* L.) com 6 categorias; as rosáceas e as cucurbitáceas (*Prunus avium* L., *Cucurbita pepo* L.) com 5 categorias. Consequentemente, em função do número de categorias de uso que gira em torno de cada uma destas plantas, estas são aquelas que também apresentam o maior número de aplicações distintas, revelando assim alguns dos aspectos intrínsecos ao comportamento humano, como a capacidade de manipulação e estratégia de sobrevivência adoptadas pela comunidade perante o seu meio ambiente.

Em relação aos locais de ocorrência das espécies inventariadas constatou-se, que em alguns casos, uma grande parte das plantas, acabam por ocorrer com mais frequência e diversidade, consoante se tratem de ambientes antropicamente mais modificados, do que nalguns ambientes com um grau menor de intervenção humana. A forma como se distribuem as plantas pelos locais de ocorrência referidos no catálogo não é de estranhar, uma vez que, 57% do total das mesmas são cultivadas. É natural que determinados espaços agrícolas, mais férteis e próximos do aglomerado urbano, como os quintais e jardins ou as folhas da faceira e faceirica e os hortos, fruto de uma antiga e contínua intervenção, sejam aqueles que registem o maior número

e diversidade de plantas por espaço disponível (144 plantas). Já locais mais espontâneos, como o monte e margens do rio, actualmente sujeitos a menores intervenções, registam 52 plantas. A repartição da totalidade das 137 espécies catalogadas, pelos vários locais de ocorrência, é demonstrada na figura 114.

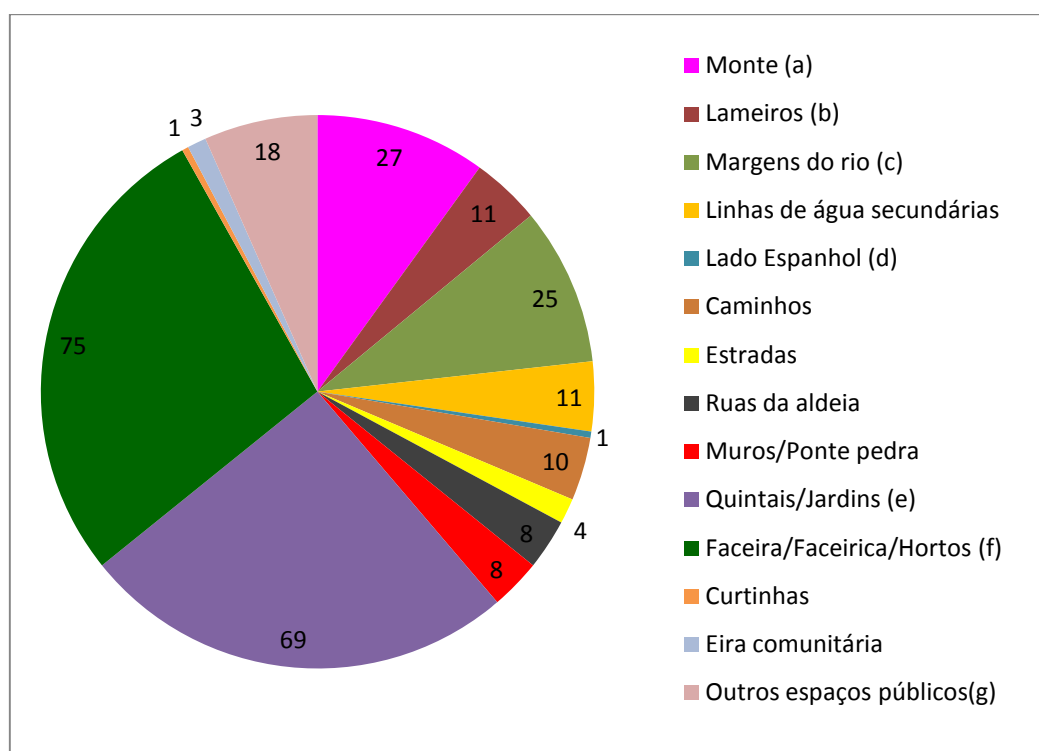


Figura 114 – Catálogo da etnoflora de Rio de Onor, distribuição das 137 espécies catalogadas pelos diversos locais de ocorrência.

Devido à diversidade dos locais de ocorrência das espécies e da impossibilidade de representação dos mesmos, foi necessário a inclusão de alguns deles na mesma classe: **a)** Comunidades Vegetais do Monte (urzais, estevais, giestais e carquejais), Antigas Terras de Pão, Terras de Pão Cultivadas, Soutos, Touças, Vinha, Pinhal, “Codeçal” e “Sobreiral”; **b)** Orlas e Cabeceiras, Coutos, Lameiros de Secadal; **c)** Galerias de Vegetação Ripícola e terrenos húmidos contíguos; **d)** Escola Primária; **e)** Incluindo canteiros, vasos, varandas, átrios e pátios; **f)** Orlas e Silvados; **g)** Adro da Igreja, Canteiros Públicos, Cemitério, Lavadouro e Espaços Requalificados.

As espécies cultivadas mais comuns como as hortícolas, mesmo sendo do conhecimento geral, foram catalogadas, algumas delas fotografadas, e em termos de amostra também colectadas e incluídas no nosso herbário. Quatro espécies não foram colectadas por não terem sido detectadas durante as saídas de campo.

4.3 – FREQUÊNCIA DE CITAÇÃO DE ESPÉCIES

Neste subcapítulo de análise e discussão dos resultados pretende-se pôr em evidência a frequência de citação das espécies ($FC = N.^{\circ}$ total de informantes que referiram cada uma das espécies), bem como a importância da sua multifuncionalidade, atendendo ao número variável de categorias de uso que emergem em torno de cada espécie referida, em função do carácter utilitário que as mesmas acabam por assumir para os informantes.

No fundo, trata-se de uma tentativa de perceber qual o verdadeiro entendimento cognoscitivo que esta comunidade rural possui acerca da diversidade do mundo vegetal que a rodeia e, de que formas é que esta se apropria dos recursos genéticos ofertados pelo seu meio natural.

De acordo com Amorozo (1996) nas comunidades tradicionais o conhecimento detido (o saber) aparece sempre ligado ao aspecto prático (o fazer), ou seja, os saberes estão interligados a uma vivência, a uma interferência real no ambiente que a comunidade ocupa, sendo muitas vezes essa acção o factor de origem e surgimento de novos saberes.

Assim sendo, numa primeira instância, com o intuito de se perceber melhor a ligação estabelecida entre os saberes e essas vivências e, por último, as interferências reais no ambiente por parte desta comunidade, optou-se pela subdivisão das espécies inventariadas em três grupos distintos (arbóreas, cultivadas e silvestres). Esta subdivisão das espécies teve como objectivo, primeiramente uma análise de tendência individual que é assumida e manifestada pelos diferentes grupos de espécies considerados, em função da sua utilidade para esta comunidade rural. Por sua vez, a sobreposição destas análises individuais, facultou-nos uma percepção geral do elo de ligação que foi, que é e o que aparentemente continuará a ser mantido, entre as ervas, usos e saberes e este povoado.

A figura 115, através do comportamento que é assumido pelas variáveis analisadas (totais de citações, de categorias e usos distintos normalizados), traduz-nos a forma diferenciada de como é percebido o etnoconhecimento detido por esta comunidade rural, sobre as suas espécies arbóreas.

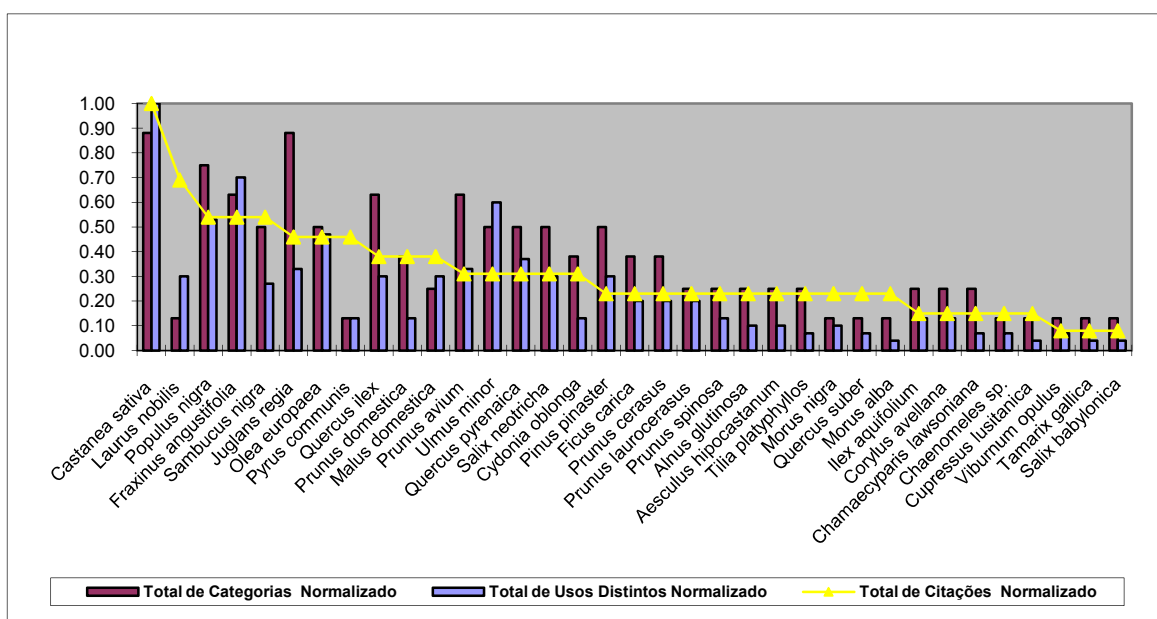


Figura 115 – Catálogo da etnoflora de Rio de Onor, totais das frequências de citações, de categorias e de usos distintos registados para as espécies arbóreas. Dados normalizados ao valor máximo de 1 de cada uma das variáveis.

A análise da figura 115 permite-nos concluir, que determinadas espécies arbóreas, independentemente das suas categorias de usos e aplicações distintas associadas, pela frequência de citação que registam, destacam-se mais no seio do grupo do que as outras, uma vez que, a variável em questão, assume valores máximos e mínimos compreendidos entre as 13 citações (1,00) para o castanheiro (*Castanea sativa* Miller) e 1 citação (0,08) para o (*Tamarix gallica* L.).

A forma como evolui a frequência de citação registada ao longo de todo o grupo das arbóreas parece-nos muito expressiva. Com efeito, esta regista o valor mais elevado no caso do castanheiro, e à medida que se avança pelo domínio de outras espécies de folhosas, de perenes, de fruteiras e de ripícolas, a frequência de

citação segue sempre uma tendência decrescente, até atingir os valores mais baixos no conjunto dominado maioritariamente por espécies de cariz mais ornamental ou ritual como o *Prunus laurocerasus* L., o azevinho (*Ilex aquifolium* L.), ou o *Tamarix gallica* L., com 3; 2 e 1 citações (0,23; 0,15; 0,08), respectivamente.

De facto, de um modo geral constata-se que as espécies mais citadas são aqueles que agregam o maior número de categorias antropocêntricas e conseqüentemente também o maior número de usos distintos referidos. Quer isto dizer, que os informantes terão a tendência de citar mais vezes uma determinada espécie, consoante seja maior ou menor a importância da multifuncionalidade de cada espécie em questão para o benefício da comunidade.

Atente-se no caso específico do castanheiro pois foi a espécie citada por mais informantes. Ao nível de agregação, esta árvore registou 7 categorias antropocêntricas (0,88) e 30 usos distintos (1,00). Já espécies com um grau de utilidade inferior terão a tendência de registar cada vez mais valores inferiores nas três variáveis consideradas. É o que se verifica com as espécies de funções predominantemente ornamentais, como por exemplo o noveleiro (*Viburnum opulus* L.). Só foi citado por 1 informante (0,08) registou 1 categoria (0,13) e 2 usos distintos (0,07).

Assumem também particular destaque na figura 115 outras espécies do conjunto constituído e liderado pelo castanheiro, como o choupo (*Populus nigra* L.), o freixo (*Fraxinus angustifolia* Vahl), o caneleiro (*Sambucus nigra* L.), a nogueira (*Juglans regia* L.), a oliveira (*Olea europaea* var. *europaea*), a azinheira (*Quercus ilex* subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (*Quercus rotundifolia* Lam.)), o cerdeiro (*Prunus avium* L.), o negrilho (*Ulmus minor* L.), o carvalho (*Quercus pyrenaica* Willd), o marmeleiro (*Cydonia oblonga* Miller), o pinheiro bravo (*Pinus pinaster* L.), a figueira (*Ficus carica* L.) e a ginjeira (*Prunus cerasus* L.), entre outras.

É evidente que, de forma intercalada, surgem algumas excepções à regra, pois algumas das espécies com uma frequência de citação relativamente elevada, nem sempre são aquelas que, de igual modo, registam também o maior número de categorias antropocêntricas ou de usos distintos. Um desses casos flagrantes é dado pelo loureiro (*Laurus nobilis* L.) com uma frequência de citação de 9 (0,69). Porém, regista apenas a ocorrência de 1 categoria (0,13) e de 9 usos distintos (0,30). A pereira (*Pyrus communis* L.) regista uma frequência de citação de 6 (0,46), 1 categoria (0,13) e 4 usos distintos (0,13). Destes dois exemplos depreende-se, que existem espécies citadas de acordo com determinadas afinidades mais específicas em relação a certos usos muito concretos, mas que não deixam de ter a sua importância. Por exemplo, o loureiro, no âmbito da categoria condimentar, em qualquer cozinha é fundamental para a função de temperos.

A grande diversidade que advém da heterogeneidade do conjunto de espécies arbóreas acima referidas (folhosas, perenes, ripícolas, fruteiras), interfere em muito na capacidade de aproveitamento por parte da comunidade, uma vez que, quanto maior é essa diversidade de espécies, maior é a probabilidade de se subtrair os recursos diferenciados e úteis que estão disponíveis no meio. A prova-lo, saliente-se a elevada variedade de categorias de uso das mesmas (alimentar, artesanal, medicinal, industrial, manejo agrosilvopastoril, ritual, diversão, pesca), quando confrontadas com as espécies ornamentais, que revelam um menor número de categorias de uso e que paralelamente registam os valores mais baixos de frequência de citação.

Individualmente, cada espécie contribui de forma diferente para essa diversidade, e esta, no seu todo, reflecte-se marcadamente na multifuncionalidade de usos que são postos em prática de acordo com o saber e o fazer de quem os manipula.

Assim, o grupo constituído pelas 35 espécies arbóreas traduziu a seguinte multifuncionalidade que é expressa, através da distribuição das categorias de uso visíveis na figura 116. Do total dessas espécies, somente 9 delas (26 %) é que não se revelaram multifuncionais, ou seja, apenas contribuíram com uma única categoria.

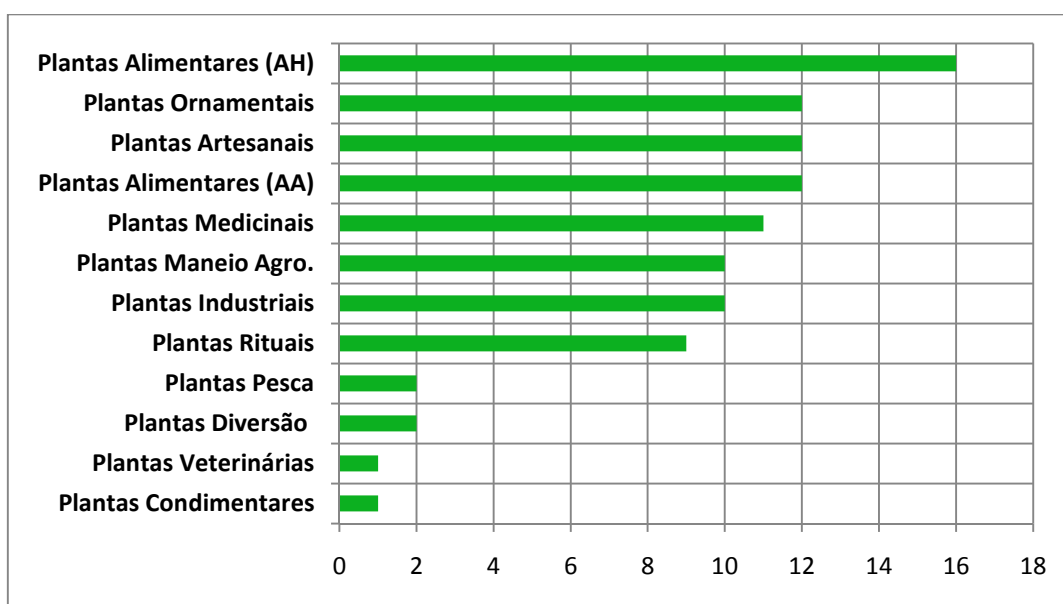
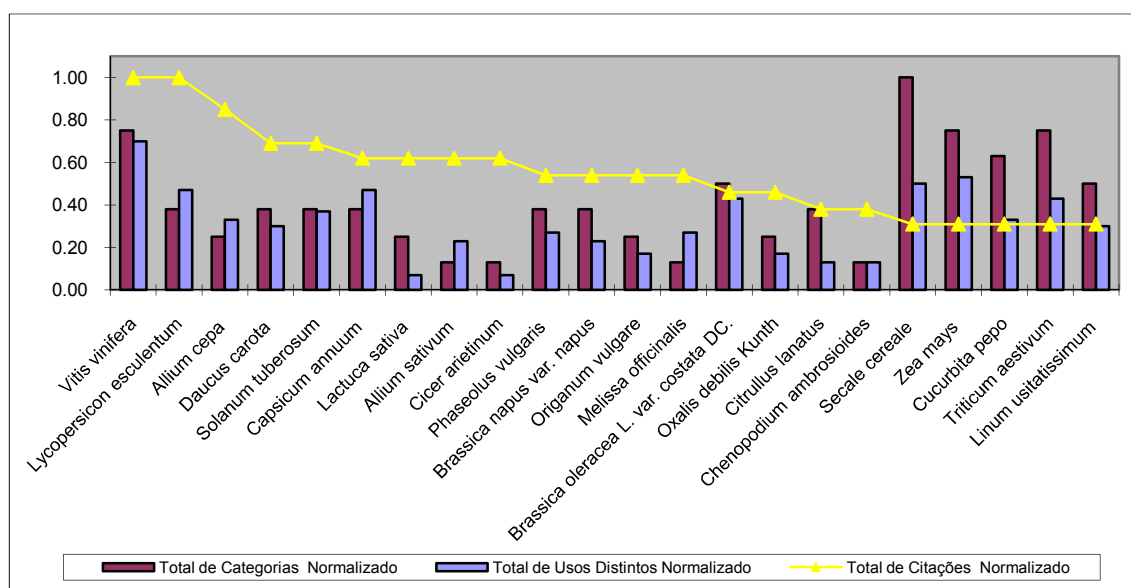
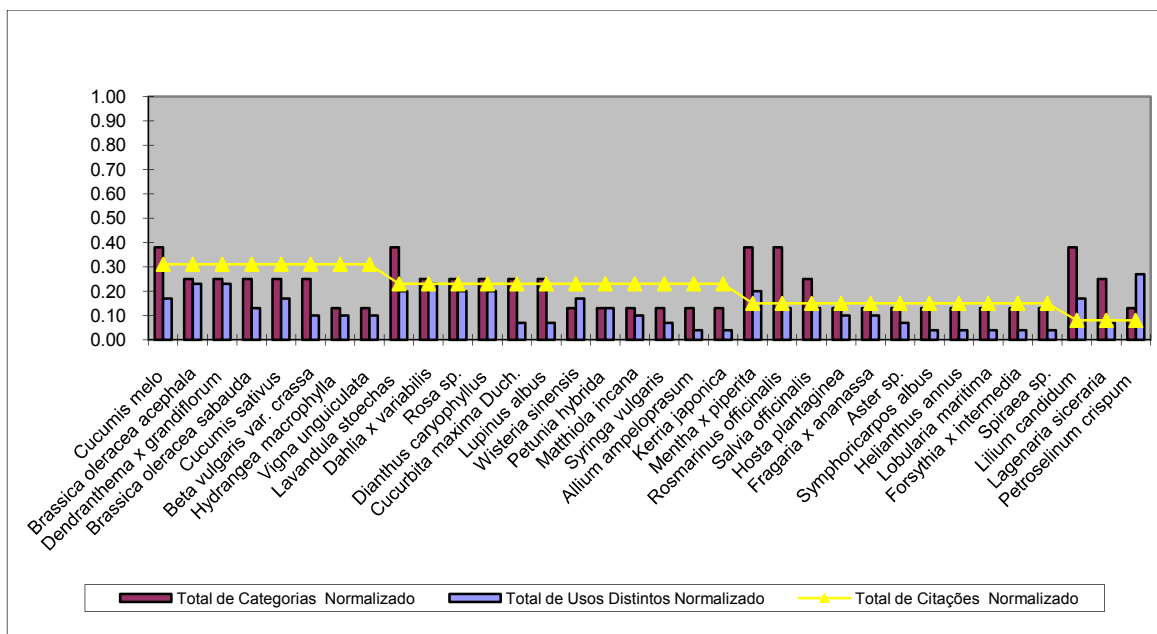


Figura 116 – Catálogo da etnoflora de Rio de Onor, distribuição por categorias de uso para as espécies arbóreas.

No tocante às espécies cultivadas, a observação das figuras 117 e 118 permite-nos concluir, que a sua frequência de citação também regista valores máximos e mínimos compreendidos entre as 13 (1,00) e 1 citações (0,08). As espécies que atingiram 13 citações foram a videira (*Vitis vinifera* L.) e o tomateiro (*Lycopersicon esculentum* Miller (*Lycopersicon lycopersicon* (L.) Karsten), e 1 citação a cebola de açucena (*Lilium candidum* L.), a cabaça (*Lagenaria siceraria* (Molina) e a salsa (*Petroselinum crispum* (Miller)).





Figuras 117 e 118 – Catálogo da etnoflora de Rio de Onor, totais das frequências de citações, de categorias e de usos distintos registados para as espécies cultivadas. Dados normalizados ao valor máximo de 1 de cada uma das variáveis.

Entre esse limiar máximo e mínimo, pelo qual se rege o comportamento da frequência de citação das espécies cultivadas, constata-se que em termos gerais, o comportamento da mesma, comparativamente com as espécies arbóreas, apresenta uma ligeira superioridade. De igual modo, também determinadas espécies são mais referidas do que outras destacando-se, para além das já supracitadas, a cebola (*Allium cepa* L.), a batateira (*Solanum tuberosum* L.) o alho (*Allium sativum* L.), a cidreira (*Melissa officinalis* L.), o centeio (*Secale cereale* L.), a abóbora menina (*Cucurbita máxima* Duch.), a hortelã-pimenta (*Mentha x piperita* L.), com 11; 9; 8; 7; 4; 3; 2 citações (0,85; 0,69 0,62; 0,54; 0,31; 0,23; e 0,15) respectivamente.

Em termos de ocorrência de categorias de uso, o grupo das espécies cultivadas regista uma diversidade ligeiramente inferior ao grupo das arbóreas. Uma vez que, estamos perante espécies cultivadas (faceira, faceirica, hortos e quintais), parte-se do princípio que estas, primeiramente, estejam mais relacionadas directamente com o suprimento de necessidades básicas como a alimentação humana e/ou animal. O que o homem não consegue retirar do meio para si e para os animais faz com que o mesmo tente extrair através do amanhã da terra. Tal condicionante quanto ao uso, de certa forma origina que as mesmas sejam muito mais específicas, e em termos individuais, exceptuando alguns casos; contribuam por isso com menos diversidade.

Ainda assim, para além da satisfação das necessidades alimentares, há determinadas espécies que denotam ser extremamente polivalentes quanto a outras categorias de uso. Exemplo notório é-nos dado por algumas gramíneas. O centeio, contrariamente à tendência de perda de alguma diversidade que o grupo regista em relação às arbóreas, reuniu o número máximo de categorias de uso (8 = 1,00): alimentação humana, alimentação animal, artesanal, industrial, manejo agrosilvopastoril, ritual, caça e veterinária. O milho (*Zea mays* subsp. *mays*), o trigo (*Triticum aestivum* L.) e a videira (*Vitis vinifera* L.) com 6 categorias de uso (0,75), só foram ultrapassados pelo castanheiro e pela nogueira do grupo das arbóreas.

Outra particularidade que se destaca no grupo das espécies cultivadas, até mais do que as categorias de uso que regista, é o elevado número de aplicações distintas que certas espécies evidenciam. De entre estas, de destacar a videira, o milho, o centeio, o tomateiro, o trigo, a couve portuguesa (*Brassica oleracea* L. var. *costata*) e a abóbora porqueira (*Cucurbita pepo* L.) com 21; 16; 15; 14; 13; 13 e 10 aplicações distintas (0,70; 0,53; 0,50; 0,47; 0,43; 0,43; 0,33), respectivamente.

O cultivo destas espécies para a satisfação de determinadas necessidades básicas, exigiu sempre o dispêndio de determinados factores de produção como terra, estrume, mão-de-obra, água, e manutenções, entre outros. Outrora, as quantidades produzidas estavam muito mais dependentes do número que compunham os agregados familiares, mais numerosos, bem como dos efectivos de animais que se possuía e era necessário alimentar. É natural que, após garantidas estas primeiras preocupações, o homem tenta-se retirar o máximo de proveito dessas espécies por as mesmas se prestarem para outros fins mais diversificados, que não os relacionados só com a alimentação (medicinais, condimentares, artesanais, industriais, ornamentais, manejo agrosilvopastoril). Por exemplo, o milho, para além do foro alimentar (AH, AA), ainda é utilizado no campo medicinal, nomeadamente no tratamento de infecções urinárias e dores de bexiga (estilos). A folhagem proveniente da descasca era usada no enchimento de colchões e almofadas. A diversidade de usos implícitos a estas espécies demonstra bem a capacidade de aproveitamento e improvisação de todos os recursos disponíveis por parte do homem rural.

O grupo constituído pelas espécies cultivadas traduziu a seguinte multifuncionalidade que é expressa, através da distribuição das categorias de uso visíveis na figura 119. Do total dessas 56 espécies, 19 delas (34%) não se revelaram multifuncionais, ou seja, apenas registaram uma única categoria.

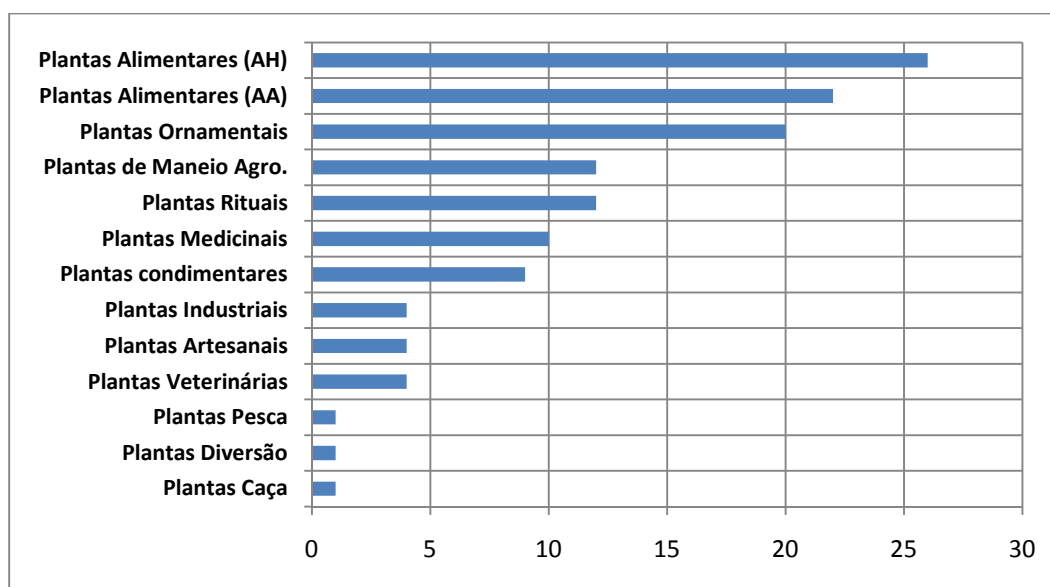
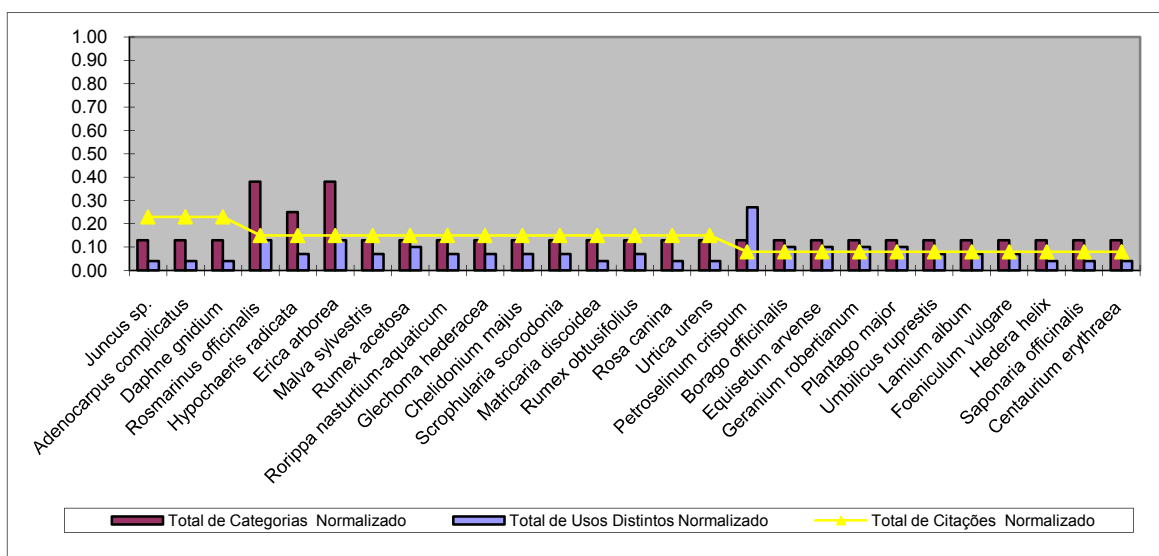
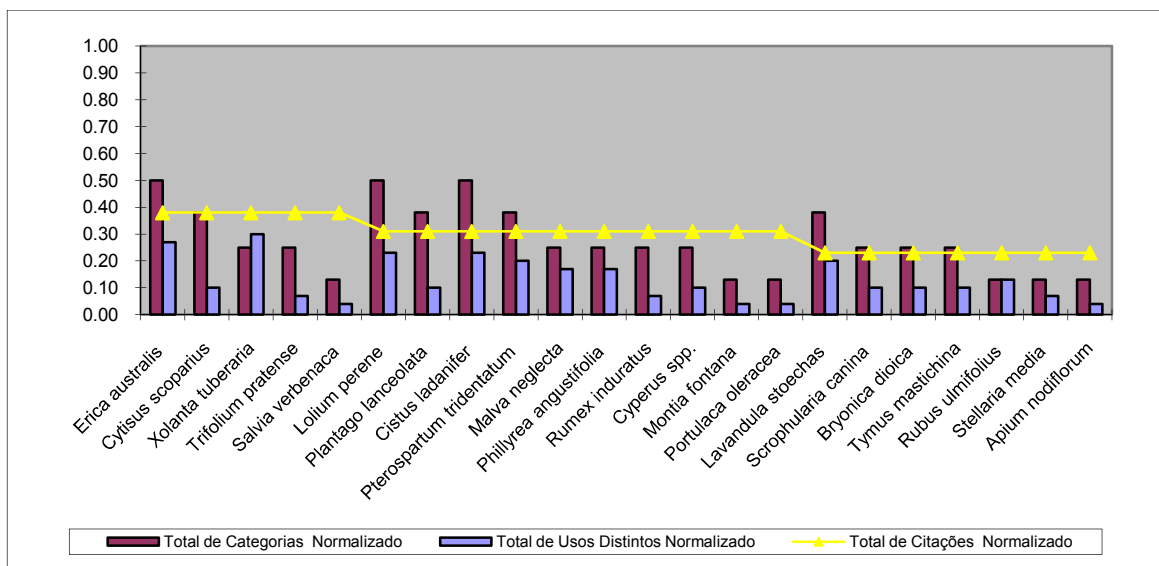


Figura 119 - Catálogo da etnoflora de Rio de Onor, distribuição por categorias de uso para as espécies cultivadas.

Da observação das figuras 120 e 121 de imediato se conclui, que o grupo das espécies silvestres, comparativamente com os outros dois grupos estudados, regista os valores mais baixos nas três variáveis analisadas. Em termos da frequência de citação de espécies, os valores máximos e mínimos situam-se entre as 5 (0,38) e 1 (0,08) citações.



Figuras 120 e 121 – Catálogo da etnoflora de Rio de Onor, totais das frequências de citações, de categorias e de usos distintos registrados para as espécies silvestres. Dados normalizados ao valor máximo de 1 de cada uma das variáveis. **Nota:** As tabelas 7, 8 e 9 que serviram de base para a elaboração das figuras 115, 117, 118, 120 e 121 encontram-se no Anexo V.

As espécies que atingiram 5 citações foram a urze negral (*Erica australis* L. subsp. *aragonensis* (Willk.) Coutinho), a giesta amarela (*Cytisus scoparius* (L.)), a alcária (*Xolantha tuberaria* (L.)), o trevo (*Trifolium pratense* L.) e a gala-crista (*Salvia verbenaca* L.) e 1 citação, espécies como a borragem (*Borago officinalis* L.), a cavalinha (*Equisetum arvense* L.), o fel da terra (*Centaurium erythraea* Rafn.), entre outras.

De igual modo, ocorrem alguns subgrupos de espécies, que se evidenciam das demais, não tanto pela sua frequência de citação, mas mais pelo número de categorias de uso que agrupam em seu redor. As espécies que reuniram o maior número de categorias de uso foram a urze negral, o azevém (*Lolium perene* L.) e a esteva (*Cistus ladanifer* L.) com 4 categorias (0,50), seguidas da giesta amarela, da língua de ovelha (*Plantago lanceolata* L.), da carqueja (*Pterospartum tridentatum* (L.) Willk. subsp. *tridentatum*), do rosmaninho (*Lavandula stoechas* subsp. *sampaioana* Rozeira), do alecrim (*Rosmarinus officinalis* L.) e da urze branca (*Erica arborea*) com 3 categorias (0,38).

Em termos de ocorrência de categorias de uso, entre os três grupos considerados, as espécies silvestres registaram a menor diversidade na ocorrência de categorias de uso, pois averbaram como valor máximo e mínimo 4 e 1 categorias (0,50; 0,13). Consequentemente, esta quebra na diversidade de categorias de uso que ocorre no grupo, reflectiu-se também de forma acentuada, ao nível das aplicações distintas do mesmo. O valor máximo de aplicações distintas (9) foi atingido por intermédio da alcária (0,30). A esteva, a carqueja, o rosmaninho e o alecrim registaram 7; 6; 6 e 4 aplicações distintas (0,23; 0,20; 0,20; 0,13) respectivamente.

Apesar da redução da diversidade de usos advindos do manuseamento da etnoflora espontânea, não significa que a mesma seja desconhecida ou pouco aproveitada pelas comunidades tradicionais. Em termos de recursos, compreende-se que o homem intervenha e explore primeiro os habitats mais próximos e conhecidos do seu meio. As espécies a cultivar, obedecem a diferentes graus de prioridade, que são estipulados consoantes as necessidades do dia-a-dia e dos tempos que correm. As culturas mais importantes normalmente ocupam os melhores solos, levam os melhores estrumes e requerem por vezes, mais mão-de-obra. Para além destes espaços cultivados, o homem também retira da floresta importantes recursos e provisões de que necessita para a sua sobrevivência. Por último, procura noutros habitats mais distantes (monte, encostas, galerias ripícolas) complementos, reforços e outros recursos espontâneos, que não consegue assegurar de forma tão eficiente nos espaços cultivados.

Por este grupo de espécies silvestres funcionar como um complemento à obtenção de determinados recursos e sucedâneos, de forma a melhorar a capacidade de resposta das comunidades rurais aos desfavores do meio, é que o mesmo registou valores inferiores nas três variáveis analisadas.

O grupo constituído pelas espécies silvestres traduziu a seguinte multifuncionalidade que é expressa, através da distribuição das categorias de uso visíveis na figura 122. Do total dessas 49 espécies, 29 delas (59%) não se revelaram multifuncionais, ou seja, apenas registaram uma única categoria.

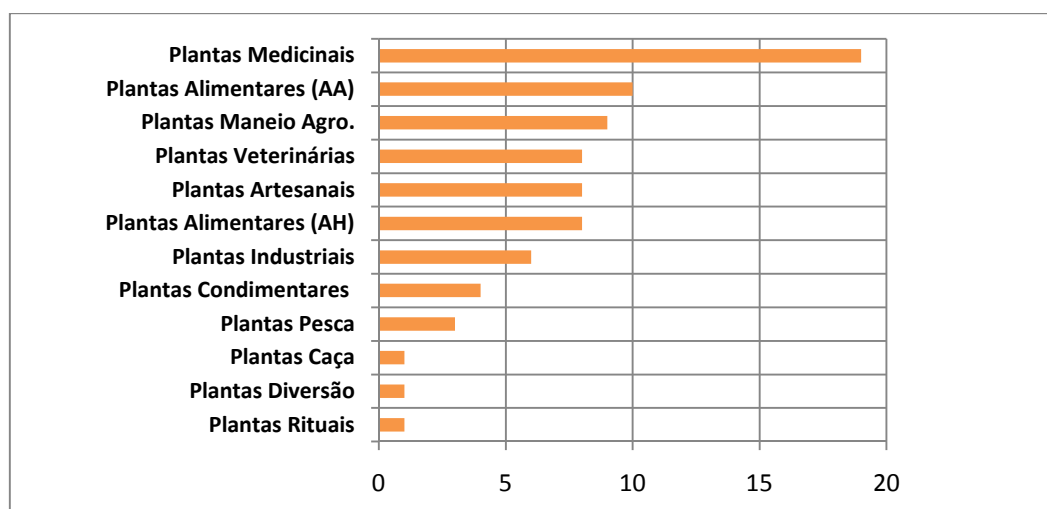


Figura 122 - Catálogo da etnoflora de Rio de Onor, distribuição por categorias de uso para as espécies silvestres.

A sobreposição total das distribuições individuais das categorias de uso relativamente aos três grupos de espécies considerados originou que as mesmas tivessem ficado ordenadas segundo a importância que é demonstrada na figura 123.

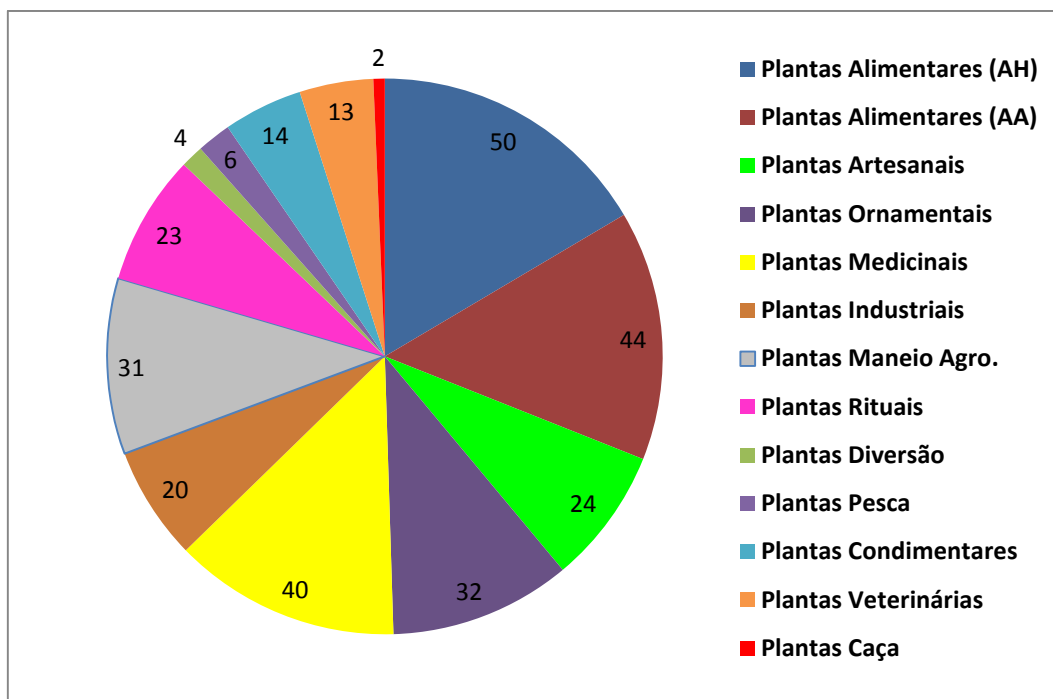


Figura 123 – Catálogo da etnoflora de Rio de Onor, repartição total das espécies pelas categorias de uso consideradas (componente arbórea, cultivada e silvestre).

Recorrendo à figura anterior, de acordo com a ordenação final dada pelas categorias de uso, de imediato se constata, quais são os tipos de plantas do universo vegetal manipulado, que assumem maior importância para esta comunidade rural.

Posteriormente, através da tabela base de dados procede-se também a uma análise interna pelas categorias de uso consideradas, de forma a apurar, qual a espécie mais citada e com maior número de usos diferenciados no seio da própria categoria em questão.

A ocupar os lugares cimeiros dessa ordenação final, por ordem decrescente, encontram-se as plantas alimentares – alimentação humana (50), alimentação animal (44) seguidas das medicinais (40). De salientar, que das 50 plantas de alimentação humana, 76% (38) são cultivadas e 24% (12) são silvestres. Quanto à alimentação animal, das 44 plantas, 64% (28) são cultivadas e 36% (16) são silvestres.

Com efeito, o nível bastante elevado de uso e conhecimento destas espécies no povoado, quanto às finalidades alimentares (no duplo sentido) e medicinal não nos causou estranheza, pois como refere Salgueiro (2004) “o homem, desde a mais remota antiguidade procurou sempre encontrar nas plantas a sua alimentação, assim como a cura para várias doenças que o afligiram”.

Em termos alimentares, tanto em relação ao homem, como aos animais, estas duas categorias de uso, destacam-se quase sempre pelas posições de topo que ocupam nas componentes analisadas. Na componente arbórea, as plantas alimentares (AH) assumem a primeira posição com 16 plantas, e as plantas alimentares (AA) a quarta posição com 12 plantas. Na componente cultivada, totalmente dependente da intervenção do homem e das características físicas do meio, como era de esperar, estas duas categorias ocupam as primeiras duas posições com 26 e 22 plantas, respectivamente. Do aproveitamento da flora espontânea, apesar da contribuição ser significativamente menor, sempre que possível, não deixa de funcionar como complemento

a essa necessidade vital, pois contribui com 10 e 8 plantas para alimentação animal e humana (segunda e sexta posições).

Internamente, na categoria de uso da alimentação humana, as espécies mais citadas foram o castanheiro (*Castanea sativa* L.) e o tomateiro (*Lycopersicon esculentum* Miller (*Lycopersicon lycopersicon* (L.) Karsten)) com 13 e 12 citações. Quanto a usos distintos, o tomateiro superiorizou-se com 10 aplicações alimentares diferentes contra 6 do castanheiro.

No âmbito da categoria de uso medicinal, das 40 plantas, 57,5% (23) são silvestres e 42,5% (17) são cultivadas. Comparando individualmente cada uma das componentes verificamos, que a contribuição dada pela flora espontânea (19 silvestres e 4 arbóreas) apresenta um peso considerável e um razoável ascendente de plantas empregues nas medicinas, em relação às que são cultivadas para os mesmos fins. Esta situação, embora menos acentuada não deixa de corroborar, em parte, a opinião de Carvalho (2005), pois a percentagem relativamente baixa de plantas cultivadas que é frequentemente observada nos casos desta categoria, revela uma grande capacidade em aproveitar e explorar os recursos vegetais disponibilizados pelo meio, em relação ao suprimento de necessidades prementes como sejam as de ordem física e bem-estar.

Segundo Amorozo (2002) a diversidade significativamente maior de plantas espontâneas em relação às cultivadas está ligada à ocorrência de diversos habitats e ao facto de certas populações explorarem efectivamente estes ambientes na procura de plantas medicinais. Em Rio de Onor, as plantas empregues como medicinais provêm essencialmente de habitats como o monte, manchas florestais, encostas, galerias ripícolas, margens do rio, linhas de água, prados, beira de caminhos e muros de pedra.

Na categoria de uso medicinal, as espécies mais citadas foram a cidreira (*Melissa officinalis* L.) e o té (*Chenopodium ambrosioides* L.) com 7 e 5 citações. A cidreira prestou-se a 8 e o té a 4 usos distintos. Ambas as espécies só revelaram aplicações medicinais.

A categoria de uso ornamental surge na quarta posição com 32 plantas. Cerca de 36% (12) delas advém da componente arbórea e as restantes 64% (20) da componente cultivada. Estamos perante uma actividade ou um passatempo, por excelência, estritamente confinado ao cuidado do género feminino, e exclusivamente marginalizado pelo género masculino, por manifesta falta de interesse e de a encarar como uma perda inútil de tempo. Atendendo a estas circunstâncias, aliado em conjunto ao número de informantes entrevistados do género feminino, de certa maneira, foram determinantes na obtenção destes resultados. Saliente-se também a repartição de espécies pelos seus diversos locais de ocorrência retratados na figura 114. Um elevado número de espécies (69) distribuem-se pelos quintais e jardins, incluindo-se nestes espaços todo o tipo de canteiros, vasos, varandas, átrios e pátios, ou seja, “cantinhos” de total domínio e intervenção feminina.

As espécies ornamentais mais citadas foram o trevo de quatro folhas (*Oxalis debilis* Kunth) e o crisântemo (*Dendranthema x grandiflorum* (Ramat.) Kitmam.) com 5 e 4 citações. Em termos de usos exclusivamente intrínsecos à categoria de uso registaram 4 e 3 aplicações distintas, respectivamente.

Também na quarta posição surge a categoria de uso manejo agrosilvopastoril com 32 plantas. A componente arbórea contribuiu com 34% (11): 4 cultivadas e 7 silvestres. A componente cultivada com 38% e a silvestre com 28% (12 e 9) plantas respectivamente. Se tomarmos em consideração o número de espécies cultivadas e silvestres no seu todo, verificamos que cada uma delas fornece 16 plantas. O equilíbrio entre as percentagens acima estimadas, ou seja, as formas de intervenção, que são levadas a cabo a diversos níveis na

gestão do sistema agrosilvopastoril, espelha bem as preocupações ecológicas e conservacionistas do homem rural.

As espécies mais citadas foram a batateira (*Solanum tuberosum* L.) e o carvalho negral (*Quercus pyrenaica* Willd) com 5 e 4 citações. O carvalho, em relação à batateira, evidenciou-se ao atingir 6 usos distintos, contra os 4 usos distintos desta última.

A categoria de uso ritual em Rio de Onor surge na quinta posição com 25 plantas. A esmagadora maioria (88%) é cultivada (22) e 12% (3) são silvestres. Segundo Morales (2000) as plantas sempre estiveram associadas em maior ou menor grau aos rituais religiosos de quase todas as religiões, embora rara vez tivessem sido objecto de adoração.

Além das plantas associadas aos rituais religiosos provenientes ou subjacentes à doutrina cristã, também foram detectadas espécies associadas a outros tipos de rituais envoltos na esfera do paganismo, da crença e da virtude, das festividades de diversa natureza, das tradições cíclicas e inevitavelmente à feitura de arranjos florais em correlação íntima com determinadas épocas específicas do ano, pois ainda de acordo com Morales (2000) “existe toda uma linguagem nas flores”.

Na esfera da ritualidade evidenciaram-se as espécies como o castanheiro (*Castanea sativa* L.) e a videira (*Vitis vinifera* L.) com 10 e 9 citações. Ambas registaram a ocorrência de 4 usos distintos.

Na sexta posição surge a categoria de uso artesanal com 24 plantas. Nesta categoria destacam-se largamente as matérias oferecidas espontaneamente pela natureza, uma vez que, 75% (18) são silvestres e somente 25% (6) é que são cultivadas. Outra particularidade assinalável é o facto de, como a componente arbórea se sobressai ao fornecer 50% do material utilizado, através de 12 árvores (10 silvestres e 2 cultivadas).

Quanto à necessidade de obtenção de matérias-primas para a elaboração de múltiplos instrumentos, soube também o Riodonorês retirar grande proveito de determinados recursos, entre eles, a madeira e fibras vegetais, disponibilizados pelas árvores do seu meio. Como referem Lima & Lima (1995) “A madeira e o homem. Uma convivência velha de séculos, vivida até aos nossos dias”.

Em termos artesanais, o choupo negro (*Populus nigra* L.) e o vimeiro (*Salix neotricha* Gorz.) averbaram 5 e 4 citações. O vimeiro registou a ocorrência de 6 e o choupo negro de 9 usos distintos.

Na sétima posição surge a categoria de uso industrial com 20 plantas. Também nesta categoria destacam-se as matérias colectadas em estado espontâneo do meio, pois 60% (12) são silvestres e 40% (8) cultivadas. Novamente a componente arbórea superioriza-se as restantes ao contribuir com 50% do material utilizado, extraído de 10 árvores (6 silvestres e 4 cultivadas).

No foro industrial, espécies como o freixo (*Fraxinus angustifolia* Vahl) e a giesta amarela (*Cytisus scoparius* (L.) Link subsp. *scoparius*) registaram 5 citações cada um. O freixo averbou 2 usos distintos contra 1 da giesta amarela.

A oitava posição é ocupada pela categoria de uso condimentar com 14 plantas. Contudo, 71,4% (10) são obtidas por cultivo e 28,6% (4) são silvestres.

Nesta categoria de uso as espécies que registaram o maior número de citações foram o loureiro (*Laurus nobilis* L.), o alho (*Allium sativum* L.) e o tomateiro (*Lycopersicon esculentum* Miller (*Lycopersicon lycopersicon* (L.) Karsten) com 9 e 8 citações (estas duas últimas). Em termos de usos distintos, tanto o

loureiro como o alho destacam-se substancialmente do tomateiro com 9 e 7 aplicações condimentares, contra as 2 registadas pelo tomateiro. As duas primeiras espécies só registaram aplicações de natureza condimentar, ao contrário do tomateiro, que além desta, também é multifuncional nas categorias de uso da alimentação (humana e animal).

Segue-se a categoria de uso veterinário, na nona posição, com 13 plantas. Cerca de 61% (8) são silvestres e 38% (5) cultivadas. Nestas últimas, inclui-se uma arbórea. Apesar de esta categoria apresentar um número relativamente baixo, não deixa de ser curioso, pois a maioria de espécies empregues, á semelhança das medicinais, provém da flora silvestre do termo da aldeia. Mais uma vez, a diversidade de espécies espontâneas utilizadas medicinalmente, embora agora aplicada na vertente animal, reflecte novamente a riqueza florística local.

Por outro lado, esse número baixo não é necessariamente um sinónimo de menor conhecimento detido, em relação ao aproveitamento da flora espontânea e que possa ser utilizada no tratamento de determinados males que afligem os animais. É preciso ter em conta o factor de rusticidade das raças autóctones da região em questão, como refere Carvalho (2005) no seu estudo etnobotânico do PNM. A rusticidade das nossas raças autóctones (churra galega bragançana, bovina mirandesa, porco bísaro ou celta, mastim do gado) são as melhores adaptadas ás condições climáticas e de pastoreio existentes na região transmontana. É natural que a própria robustez destas raças, pouco dadas à contrair doenças e enfermidades maiores, tenha vetado, em larga medida, uma maior necessidade de aproveitamento sistemático dos recursos florísticos do meio para esses fins.

Contrariamente, em regiões não muito longe daqui, na vizinha Galiza (El Caurel), segundo Emílio-Blanco *et al.*, (1999) já o conhecimento e emprego de certos usos veterinários, bem representados e intactos, encontram-se bem mais difundidos, devido a causas de outra natureza, como a enorme dispersão geográfica dos veterinários existentes nessa região.

A “erva-da-quinta” (*Scrophularia canina* L. subsp. *canina*) e a malva branca (*Malva neglecta* Wallr.) para fins veterinários foram citadas 3 vezes e cada uma delas foi reportada em 2 usos distintos.

Na décima posição aparece a categoria de uso pesca com 6 plantas. Cerca de 66% (4) são silvestres e 33% (2) cultivadas. Na prática, estas técnicas de pesca já não são utilizadas, pois funcionavam à base de aplicação de substâncias venenosas, agora expressamente proibidas por lei. Presentemente, o que restam delas na memória de alguns vizinhos é apenas um conhecimento residual, quanto ás formas de manuseamento dos componentes vegetais, que eram misturados na obtenção destes preparados.

As espécies como o trovisco (*Daphne gnidium* L.) e o rabação (*Apium nodiflorum* L. (Lag.)) foram as mais citadas na preparação de compostos tóxicos utilizados para a pesca. Ambas cingiram-se exclusivamente só a esta categoria de uso e nesse âmbito averbaram unicamente 1 uso distinto.

Nos últimos lugares distribuem-se as categorias de uso diversão e caça com 4 e 2 plantas. A categoria diversão é constituída por 3 espécies cultivadas (2 arbóreas) e 1 silvestre. A categoria caça com 1 espécie cultivada e 1 silvestre.

Ao longo da realização deste estudo etnobotânico registámos alguns casos com particularidades interessantes referentes a diversas ervas, usos e saberes de Rio de Onor dignas de relato, e que sucintamente passamos a descrever.

Determinadas espécies como a macielha ou mançanilha (*Matricaria discoidea* D.C.), a cidreira (*Melissa officinalis* L.) e o té (*Chenopodium ambrosioides* L.), à semelhança do que também ocorre em inúmeras aldeias do Parque, obedecem a uma época de colecta muito específica. De acordo com os informantes, além da estação do ano e do mês em causa, a hora do dia (madrugada de 24 de Junho – Dia de São João) é crucial, pois ao que tudo indica, estas três espécies devem ser colhidas antes de nascer o sol para conservarem intactas as suas propriedades medicinais.

No âmbito dermatológico, de salientar a elaboração de uma pomada para o tratamento do cocho provocado pelos sapos e aranhões, através de um antigo e curioso receituário. Neste caso concreto, como a elaboração desta pomada é à base da mistura de vários componentes de origem vegetal e animal, e só foi transmitido na íntegra apenas por uma informante, estamos perante um saber duplamente em risco iminente de se perder no tempo. As espécies utilizadas são o sabugueiro (*Sambucus nigra* L.), a oliveira (*Olea europaea* var. *europaea*), o trigo (*Triticum aestivum* L.), o baselo (*Umbilicus rupestris* Salisb. Dandy) e azeite. Os componentes de origem animal utilizados são o sebo de carneiro e cera branca.

Quanto a dificuldades em termos de colecta de exemplares nos seus nichos ecológicos, uma das espécies que se revelou mais difícil foi a alcária ou “erva mijaneira” (*Xolantha tuberaria* (L.) Gallego Muñoz & C. Navarro). A alcária é uma espécie que não é muito comum nos povoados do Parque, o que por vezes dificulta a sua detecção e colheita. Como nicho ecológico dá-se bem em terrenos pedregosos, secos e inclinados. O exemplar do nosso herbário foi recolhido numa das ladeiras da estrada que liga Rio de Onor a Quadramil.

Outra situação particularmente interessante prende-se com certos usos relacionados com a concepção de preparados tóxicos para a pesca, nomeadamente no que diz respeito a determinadas espécies empregues, partes usadas e formas de processamento, quando inclusive, comparadas com estudos de outras regiões como a Comunidade Autónoma de Castela - Leão e o Parque Natural da Serra de São Mamede. Estamos a falar do trovisco (*Daphne gnidium* L.) e da noqueira (*Juglans regia* L.) No caso da primeira região, de acordo com Arias (2000) estas duas plantas tóxicas são aquelas que se usavam com mais frequência na pesca. Tanto uma espécie como a outra apresentam muitas semelhanças comparativamente a Rio de Onor, quanto às partes usadas (raiz – trovisco; casca verde do fruto - noz), formas de processamento (esmagamento e/ou corte) e manuseamento (introdução dos componentes misturados em sacos) (Blanco, 1993; Granzow, 1993 in Arias, 2000). Também no PNSSM segundo Camejo-Rodrigues *et al.*, (2003) é relatado o uso do trovisco como substância tóxica empregue na pesca.

Duas espécies e as suas formas de processamento já praticamente em desuso e que não podíamos deixar de fora, mais que merecedoras de uma resenha ao nível dos saberes são o linho (*Linum usitatissimum* L.) e a urze negral (*Erica australis* L. subsp. *aragonensis* (Willk.) Cout.).

Por vezes, certos ditados populares característicos de uma região ou comunidade, em estreita correlação com comportamentos assumidos por alguns animais, podem revelar-se indicadores temporais preciosos, deixando antever aspectos curiosos relacionados com algumas espécies existentes no meio, quanto à sua melhor altura de colheita. Foi o caso da associação entre a rabaça (*Rumex obtusifolius* L.) e o agrião (*Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek), e ainda se quisermos a meruje (*Montia fontana* L.) com o cantar do cuco, traduzido no seguinte ditado: “Quando o cuco canta e a passarita põe o ovo, já amarga a rabaça e repica o agrião” ou ainda “quando o cuco canta já a meruje não serve”. Segundo Carvalho (2005), também em

Vinhais foi relatada a associação, entre o início do cantar do cuco (Abril/Maio) com o término da colheita da meruje. Estes ditados, além de indicarem pormenores riquíssimos da cultura popular de um povoado, predizem um sábio aproveitamento baseado na simples interpretação de determinados sinais transmitidos pela natureza, para fins utilitários e práticos do dia-a-dia.

Uma espécie, com aplicações dermatológicas ao nível de calosidades (cravos e verrugas), e que nos surpreendeu bastante pela eficácia da sua seiva foi a ceruda (*Chelidonium majus* L.). Ao que tudo indica, e também de acordo com Quer (1999) a sua seiva é tremendamente eficaz no tratamento dos cravos e das verrugas, em virtude da substância tóxica que contém, a queleritrina. Ainda segundo este autor, em diversas ocasiões conseguiu-se queimar e destruir certas verrugas, que resistiram a tratamentos à base de ácido nítrico, prescritos pela medicina convencional. Os informantes referiram que a seiva só é eficaz se for aplicada de imediato, logo após brotar do caule cortado da planta.

Ainda na sequência do relato de alguns destes casos, também não podíamos deixar de fazer uma pequena ressalva ao choupo (*Populus nigra* L.) na vertente ritual, através da elaboração de instrumentos simbólicos (talas da justiça) utilizando varas da sua madeira. É nestas talas que são (...) “indicadas (gravadas) as casas de cada vizinho, de um e de outro lado do rio. À frente de cada vizinho, eram gravadas as multas que cada um devia pagar, em cântaros ou meios-cântaros de vinho, conforme a gravidade da infracção. Esta administração da justiça era da competência dos mordomos e só os, eventuais, delitos de sangue eram da competência de Bragança. Então o vinho acumulado revertia, novamente, a favor do povo que o bebia em dias de reunião ou durante a festa de S. João” (Costa, 2008). Atente-se na diversa simbologia utilizada e a forma como são gravadas as marcas com o intuito de registar as multas, em quantidades de vinho, de acordo com a gravidade das infracções cometidas pelos vizinhos (Figura 124).

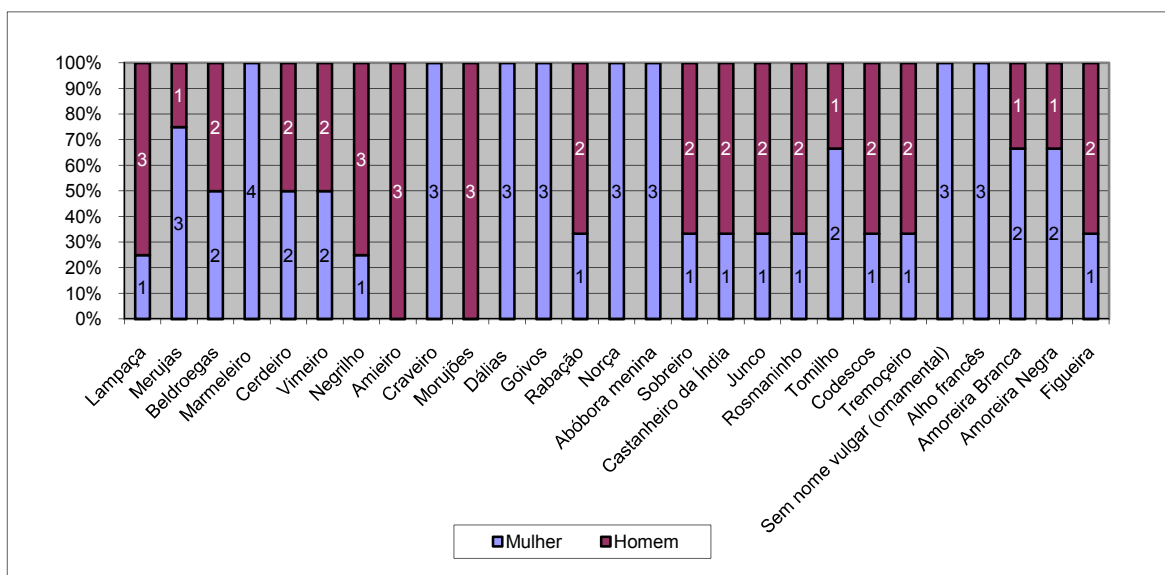
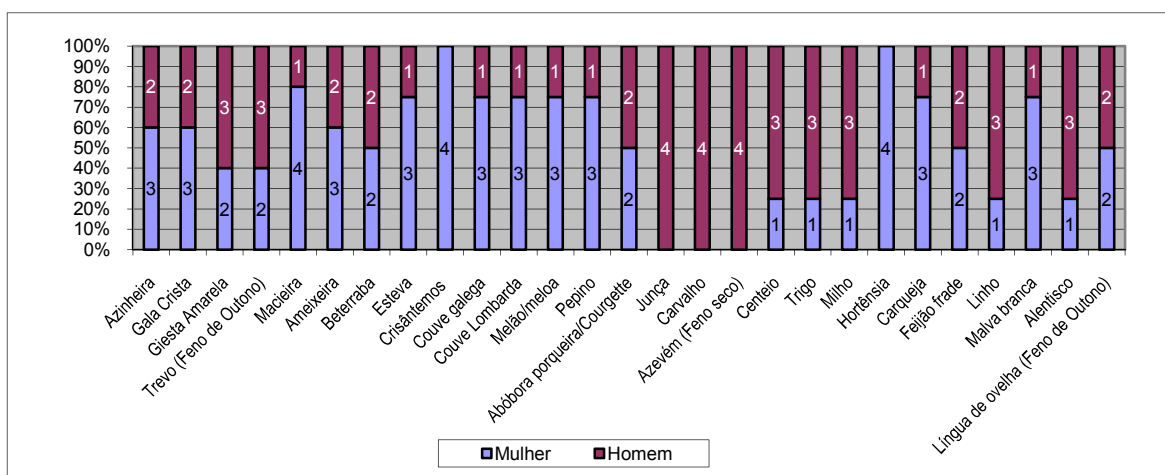
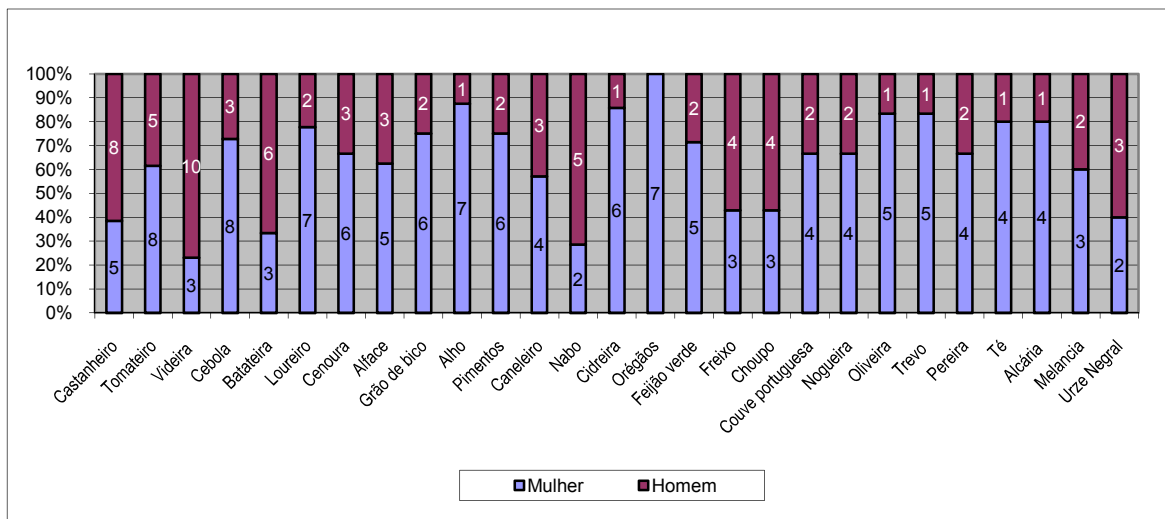


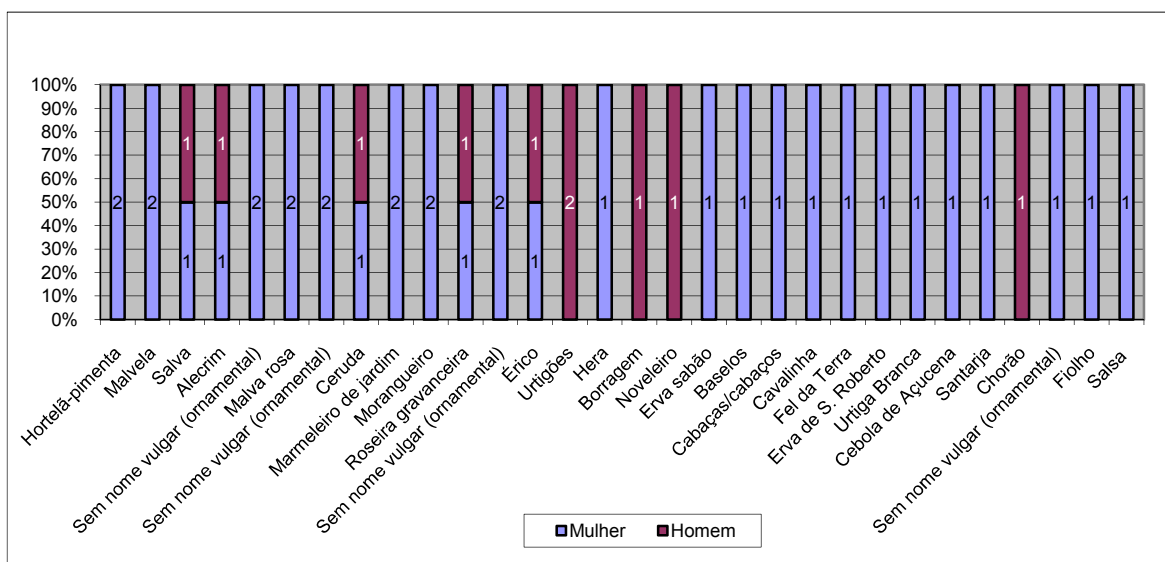
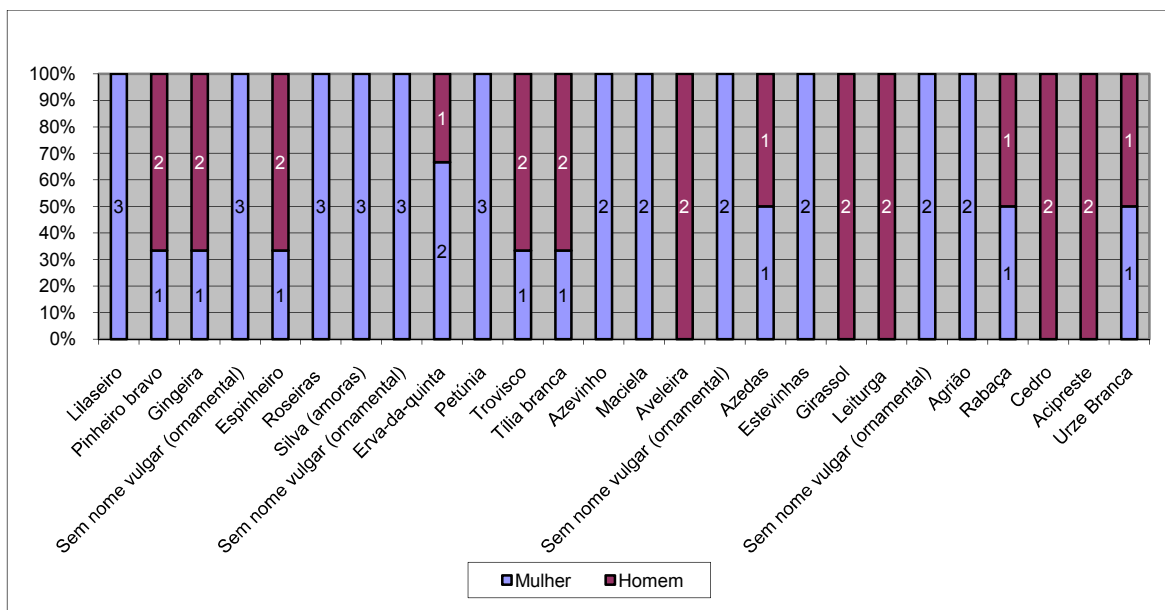
Figura 124 – (Extraído e adaptado de Costa, 2008). As marcas acima gravadas correspondem às seguintes multas: uma incisão simples (1 quartilho de vinho – 0,5 litros); uma incisão em “v” (meio cântaro de vinho – 6,25 litros); uma incisão em “x” (1 cântaro de vinho – 12,5 litros); uma incisão em semi-círculo (1 canada de vinho – 3,5 litros); uma incisão em círculo completo (1 almude de vinho 25 litros). O espaço entre duas incisões mais largas corresponde a uma casa ou vizinho.

4.4 – REPARTIÇÃO E APROVEITAMENTO DO CONHECIMENTO ETNOBOTÂNICO POR GÊNERO.

Segundo Frazão-Moreira & Fernandes (2006) “para além dos aspectos simbólicos, é necessário ter presente que, para entender completamente os conhecimentos dos indivíduos e a utilização das plantas, há que enquadrá-los no contexto social em que surgem, pois que se diferenciam socialmente em consonância com as divisões sociais existentes. Os saberes e práticas diferenciam-se de acordo com a divisão social do trabalho. Antes de mais diferenciam-se segundo a divisão sexual e etária das tarefas e responsabilidades”.

Individualmente, para cada uma das espécies e em termos quantitativos, a repartição e aproveitamento etnobotânico por géneros em Rio de Onor, traduziu-se da seguinte forma que é exemplificada nas figuras 125, 126, 127, 128 e 129. A tabela 10 que serviu de base para a elaboração das respectivas figuras encontra-se no Anexo V.





Figuras 125, 126, 127, 128 e 129 – Repartição em valores percentuais e nominais do total de citações referidas por ambos os géneros para cada uma das espécies consideradas.

Não querendo ser demasiado exaustivos, da análise das figuras em questão depreende-se logo, qual foi o comportamento assumido por cada um e/ou ambos os géneros, em relação às 137 espécies, pelos totais de citações referidas individualmente para cada uma das plantas. Em função desses totais de citações referidas, em termos de domínio revelado por género, ocorrem várias tendências comportamentais consoante a espécie analisada e da importância, utilidade, que a mesma representa para o (s) informante (s). Temos espécies que apresentam um comportamento idêntico em equilíbrio, quanto ao número de citações, por ambos os géneros para 15 plantas (11%). Algumas revelam um maior ou menor domínio, por parte de cada um dos géneros: 35 plantas dominadas pelo género feminino (25,5%) contra 29 plantas a favor do género masculino (21,2%). Outras, como 44 plantas, são unicamente apenas referidas pelo género feminino (32,1%) e 14 plantas (10,2%) pelo género masculino.

Exceptuando algumas das situações de equilíbrio acima referidas, depreende-se que a maioria das espécies analisadas, individualmente obedeça a diferentes respostas de comportamento de acordo com o grau de conhecimento detido e de caráter utilitário que estas representam em relação ao género que mais as manipula.

Atente-se por exemplo, na forma como o loureiro (*Laurus nobilis* L.) é referido consoante as afinidades que representa como condimentar na culinária para o género feminino (7 citações) em relação à resposta do género masculino, apenas com 2 citações (Figura 125). Estamos perante uma planta condimentar, que por norma, será quase exclusivamente manuseada pela mulher, fruto das suas tarefas e responsabilidades na cozinha.

Já a importância histórico-cultural de algumas espécies na região, nomeadamente o castanheiro (*Castanea sativa* L.), origina obrigatoriamente outro tipo de respostas (Figura 125). Pela importância alimentar que a mesma assumiu no passado, até à introdução e generalização do consumo da batata (*Solanum tuberosum* L.), bem como a sua polivalência, uma vez que registou 7 categorias de uso, esta folhosa foi uma das espécies que reuniu o maior número de citações (género masculino 8; género feminino 5). Há um leque de afinidades, que no seu todo, continua a interagir ao nível alimentar, ritual ou de manejo agrosilvopastoril de forma diferenciada em relação aos géneros. Por exemplo, em termos de manejo agrosilvopastoril é perfeitamente compreensível, que determinadas tarefas mais penosas como os repovoamentos florestais (plantação dos soutos) sejam, além de asseguradas, mais vezes referidas em conversas pelo homem. Da mesma forma, no que concerne à alimentação humana, a mulher evidencia-se muito mais na diversificação de pratos usualmente confeccionados com as castanhas.

Também deparamo-nos com casos de certas espécies só referidas por um dos dois géneros. Em relação ao género feminino, temos inúmeras dessas situações traduzidas por espécies como a maciela (*Matricaria discoidea* D.C.) (Figura 128), a malvela (*Glechoma hederacea* L.), a urtiga-branca (*Lamium album* L.), a santarga (*Plantago major* L.), a erva de S. Roberto (*Geranium robertianum* L.) e o Fel da terra (*Centaurium erythraea* Rafn.) (Figura 129) e o craveiro (*Dianthus caryophyllus* L.), o goivo (*Matthiola incana* (L.) R. BR.), as dâlias (*Dahlia x variabilis* Desf.) (Figura 127), as roseiras (*Rosa* sp. pl.), as petúnias (*Petunia hybrida* (Hook.) Vilm.), as estevinhas (*Aster* sp. pl.) e o azevinho (*Ilex aquifolium* L.) (Figura 128). Tanta exclusividade devesse ao facto destas plantas estarem incluídas no universo medicinal e ornamental, em regra, campos totalmente abarcados pelo género feminino. Contudo, o género masculino também demonstra alguma exclusividade, embora inferior, no manuseamento de determinadas espécies, principalmente algumas de cariz florestal como o carvalho (*Quercus pyrenaica* Willd.) (Figura 126), através de tarefas relacionadas com intervenções directas no ordenamento do espaço físico ou em consequência das necessidades/responsabilidades que lhe estão cometidas no abono dos animais. Álias, preocupações essas, que ainda se estendem a outras espécies como o azevém (*Lolium perene* L.) (Figura 126), os morujões (*Stellaria media* (L.) Vill.) (Figura 127), a leiturga (*Hypochaeris radicata* L.) (Figura 128). Note-se, que mesmo não sendo um campo de vocação e de atenção do género masculino, houve certas arbóreas, que devido ao seu valor estético e paisagístico, não passaram despercebidas, suscitaram alguma sensibilidade e foram referidas unicamente por este género como ornamentais. Estão nesta situação a aveleira (*Corylus avellana* L.) (Figura 128), o noveleiro (*Viburnum opulus* L.) e o chorão (*Salix babylonica* L.) (Figura 129). Portanto, quando até se tratem de espécies ornamentais, que não requeiram cuidados de manutenção e perdas

de tempo da parte do homem, contrariamente a outras espécies ornamentais, que dificilmente poderão dispensar a atenção e cuidados do género feminino, aparentemente este demonstra ser menos insensível ao facto, sentimento que já não é partilhado em relação às restantes espécies ornamentais e que são cultivadas nos quintais pela mulher.

Ainda no âmbito da repartição do conhecimento etnobotânico por géneros, foram contabilizadas as citações referidas para todas as categorias de uso das espécies (Tabela 10 – Anexo V). Como resultado obtivemos os totais e quais os tipos de plantas que foram (ou não) mais ou menos vezes citadas, tanto pelo género masculino, como pelo feminino (Figura 130). Esta ordenação permitiu arrumar e dividir a categorização de usos em dois domínios, segundo a aptência para a realização de determinadas tarefas, umas mais voltadas para o homem e outras de cariz mais feminino. De certo modo, apesar de muitas das tarefas continuarem a ser realizadas conjuntamente pelo homem e pela mulher, essa divisão, não deixa de indiciar a existência de uma especialização do trabalho, que (...) “é outro factor de diferenciação de conhecimentos sobre o universo vegetal” (Frazão-Moreira & Fernandes, 2006).

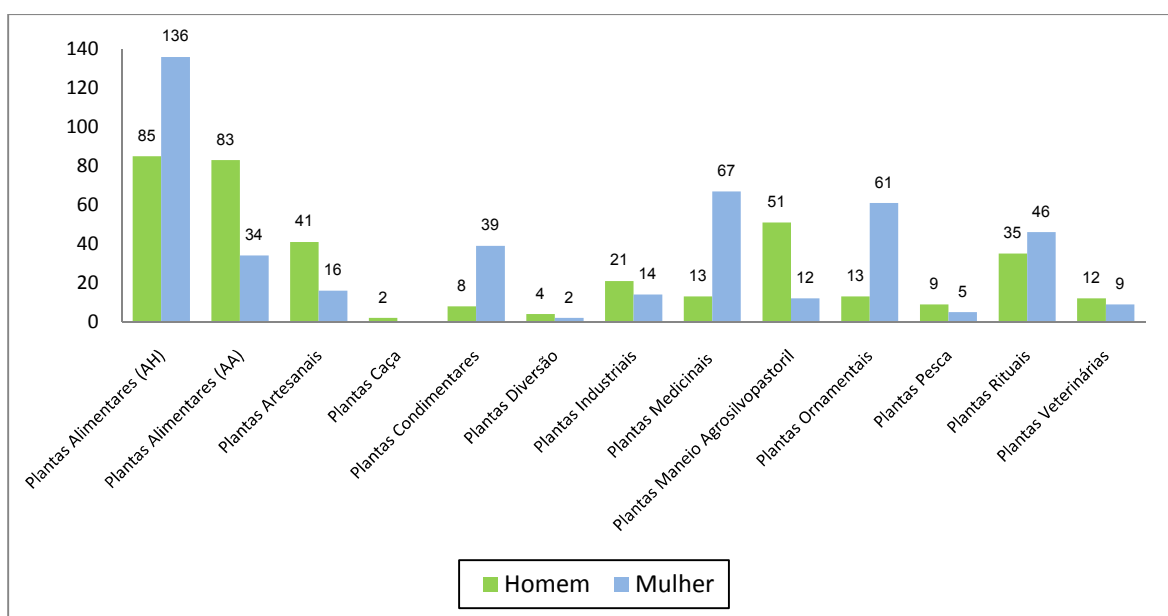


Figura 130 – Totais de citações referidas pelos géneros para todas as categorias de usos das espécies. **Nota:** O quadro 6 que serviu de base para a elaboração da figura 130 encontra-se no Anexo V.

A observação da figura 130 comprova-nos essa repartição do conhecimento etnobotânico e o modo como o mesmo se processa de acordo com os totais de citações referidas pelo género masculino e feminino, para cada uma de todas as categorias de uso das espécies.

Quanto ao género masculino, verifica-se que o etnoconhecimento deste superioriza-se num maior domínio de categorias de uso (8), tais como: (AA; AR; CA; DV; ID; MA; PC e VT). O género feminino destaca-se nas restantes 5 categorias de uso (AH; CD; MD; OR e RT).

De acordo com a divisão acima estabelecida das categorias de uso, de certo modo que a própria natureza (saberes e manipulações) de cada uma delas, quase só por si dita, em grande parte, a sua distribuição pelos indivíduos duma comunidade. Com efeito, era de esperar e de acordo também com resultados obtidos

em outros estudos etnobotânicos (Ex: Galiza – El Caurel), que a mulher detivesse o mais e melhor conhecimento sobre plantas medicinais que o homem (Emílio-Blanco *et al.*, 1999).

Também é perfeitamente compreensível, que no âmbito da especialização do trabalho, se o pastoreio dos rebanhos (à vez e consoante o número de cabeças possuídas) está a cargo do vizinho seguinte (homem) da “roda de lugar”, estes detenham e dominem (...) “um conhecimento muito rico das plantas e das suas características, forçosamente distinto do dos indivíduos que se dedicam apenas à agricultura” (Frazão-Moreira & Fernandes, 2006) nomeadamente, no tocante às plantas de manejo agrosilvopastoril e veterinárias. Provavelmente, se tivéssemos tido a oportunidade de ter entrevistado antigos ferreiros da aldeia, a repartição do conhecimento das medicinas, entre o género masculino e feminino (12 contra 9 citações) seria mais desfasado, uma vez que segundo Frazão-Moreira & Fernandes (2006) (...) “estes eram igualmente especialistas no tratamento de doenças de animais através do recurso a plantas medicinais”.

Igual superioridade do género masculino a referir em relação às plantas ligadas à alimentação animal (83 contra 34 citações), atendendo que na maioria dos casos é o homem habitualmente a acomodar e a tratar os animais estabulados. Contrariamente, já no que diz respeito à alimentação humana, o domínio do género feminino é demais evidente (136 contra 85 citações).

PARTE IV

CAPÍTULO V – A CONSERVAÇÃO DO CONHECIMENTO ETNOBOTÂNICO

5.1 - APLICAÇÃO DO CONHECIMENTO SOBRE A ETNOFLORA COMO COMPLEMENTO DAS ACTIVIDADES AGRÍCOLAS/ECONÓMICAS E VALORIZAÇÃO DOS RECURSOS NATURAIS

Profundas mudanças afectaram as áreas rurais nas últimas décadas. O modelo de desenvolvimento urbano-industrial seguido pela sociedade transformou os modos de vida e as maneiras de fazer agricultura, e originou alterações assinaláveis na própria utilização dos recursos disponíveis. É hoje reconhecido que as políticas e estratégias de desenvolvimento aplicadas conduziram a uma apreciação selectiva dos recursos. Muitos recursos endógenos foram desvalorizados ou subestimados, e outros erodidos ou mesmo destruídos. Exemplos, no campo da agricultura, são a quase extinção de variedades locais e o gradual declínio de raças autóctones de ovinos e bovinos. Mas também o património ambiental, no seu sentido mais amplo, assim como o cultural, foram afectados pela forte corrente de mudança (Cristóvão, 2006, *in* Frazão-Moreira & Fernandes, 2006).

Qualquer estratégia ou política de conservação da natureza visa a gestão sustentável dos recursos naturais de um território ou região. Independentemente da estratégia conservacionista que se possa adoptar na prática, esta deverá ter sempre em conta duas grandes linhas de orientação: a primeira é a continuação da satisfação das necessidades das gerações presentes sem comprometer as das gerações futuras; a segunda prende-se com o nível de conservação, os ensinamentos e a sensibilização a transmitir, aquando da passagem desse legado.

Segundo Lopes (2006, *in* Frazão-Moreira & Fernandes, 2006) qualquer estratégia de conservação da natureza também deve ter em linha de conta o saber popular. Deve-se conhecer e aplicar os conhecimentos dos sistemas tradicionais do uso do solo, que apresentem vantagens em relação aos usos actuais, demonstrando ser mais coerentes com o meio ambiente e menos degradantes da biodiversidade. Não se

pretende voltar ao passado, mas sim que sejam incorporados esses conhecimentos nos novos modelos de gestão, de modo que sejam compatíveis com as situações sociais actuais.

O grande problema actual em relação à conservação dos saberes sobre a etnoflora das populações locais é a gradual perda do nível deste conhecimento popular que era transmitido oralmente de geração em geração, com a agravante de se dispor cada vez de menos tempo e de pessoas possuidoras desses conhecimentos transmitidos pelos seus antepassados.

É urgente a recolha de usos, saberes e costumes associados às plantas através de levantamentos etnobotânicos. Estes saberes sobre as plantas, objecto de estudo da Etnobotânica, (...) “resultam da relação das comunidades humanas com os recursos vegetais do seu meio, e englobam percepções utilitárias, simbólicas e de “ordenação” da natureza. Assim, os resultados de estudos etnobotânicos, mais do que obter meras listagens de usos, podem evidenciar o sistema de representações antropológicas subjacente às utilizações dos recursos vegetais num determinado meio” (Fernandes, 2001).

Deste modo, a realização de estudos etnobotânicos reveste-se de uma particular importância fundamentalmente por contribuir para a inventariação e difusão da parte de uma dada cultura e portanto para a preservação da herança cultural local que é também, em última análise, mundial (Bonet *et al.*, 1999).

A recolha dos conhecimentos etnobotânicos só fará sentido se for encarada nas ópticas de uma perspectiva conservacionista e de desenvolvimento local que envolvam e potenciem novamente a valorização dos recursos endógenos das comunidades rurais, de forma a proporcionar às mesmas novas formas e alternativas de desenvolvimento sustentado.

Segundo Cristóvão (2000, *in* Frazão-Moreira & Fernandes, 2006) as “tradições e costumes, produtos agrícolas e agro-alimentares de qualidade, artesanato, património arquitectónico e histórico, paisagem natural e agrária, entre muitos outros recursos, passaram a ser incluídos na lista de valores a considerar na promoção do desenvolvimento do espaço rural”.

Ainda segundo este autor as vias para tal valorização são múltiplas. Se um princípio base de desenvolvimento endógeno é de que “há sempre algo a valorizar”, trata-se, em primeiro lugar, de identificar esse algo e, em segundo lugar, de definir estratégias adequadas de valorização. É, pois, fundamental estudar os recursos de um determinado território, os que ainda existem e os que já existiram, que poderão ainda, nalgumas circunstâncias, ser recuperados. Depois, há que estabelecer formas sustentadas de os usar, em benefício da comunidade.

Partindo da aplicação do princípio base de desenvolvimento endógeno em que “há sempre algo a valorizar” para a promoção do desenvolvimento de um espaço rural, preconizado por Cristóvão (2000, *in* Frazão-Moreira & Fernandes, 2006), primeiramente julgamos ser de extrema importância proceder então à identificação desse “algo” existente nesta comunidade susceptível de poder constituir-se no seu todo como vias ou mais-valias de valorização da mesma.

Do levantamento etnobotânico efectuado em Rio de Onor, resultou a catalogação de um total de 137 espécies vegetais, distribuídas por um total de 50 famílias botânicas, revelando a maior parte delas, quanto aos seus usos, uma multiplicidade de aplicações para a comunidade. Contudo, estamos cientes de que, a realização de outros diagnósticos etnobotânicos no futuro, poderão confirmar a existência de mais espécies potencialmente utilizáveis e saberes tradicionais a elas associadas.

Em termos etnobotânicos, o conhecimento evidenciado por esta comunidade rural de montanha sobre os recursos da sua etnoflora local, formas de processamento, modos de utilização, aplicações distintas, entre outras, e demais saberes associados à manipulação do seu mundo vegetal, também poderá ajudar a contribuir para a conservação dos recursos naturais, da paisagem rural, do equilíbrio ecológico de várias espécies existentes, pois como referem Schardong & Cervi (2000) esse conhecimento acumulado transmite-nos um manancial de (...) “informação acerca de todos os possíveis usos de plantas, contribuindo para o desenvolvimento de novas formas de exploração dos ecossistemas que se oponham às formas destrutivas vigentes”.

Concluído o nosso levantamento etnobotânico, um dos primeiros passos a efectuar para valorizar o conhecimento popular e estimular a preservação, não só do conhecimento desta comunidade, como do seu meio ambiente, poderá ser a adopção de determinadas medidas de Educação Ambiental (EA) e de sensibilização pública, objectivando-se assim a criação de uma verdadeira consciência colectiva direccionada para a importância dos valores naturais.

“A educação ambiental, como componente essencial no processo de formação e educação permanente, com uma abordagem vocacionada para a resolução de problemas, contribui para o envolvimento activo do público, torna o sistema educativo mais relevante e mais realista e estabelece uma maior interdependência entre estes sistemas e o seu ambiente natural e social, com o objectivo de um crescente bem-estar das comunidades humanas” (UNESCO, 1977 *in* Morgado *et al.*, 2000).

No âmbito de inúmeras acções de EA e de sensibilização pública possíveis, daquelas mais usuais e que costumam ser postas em prática, para Rio de Onor proporíamos as seguintes: visitas pedagógicas guiadas, criação e manutenção de hortas pedagógicas (Programa de Educação Ambiental para as Escolas – Actividades Extra Curriculares), sessões ou raids de exploração fotográfica, percursos pedestres temáticos e/ou interactivos e a promoção local de cursos de etnobotânica, entre outras.

A nível de acções inseridas na EA a desenvolver merecem destaque as visitas pedagógicas guiadas ao Parque. São inúmeras as potencialidades que justificam a aptidão desta área protegida para acolher esta forma de contacto directo com a natureza. As especificidades inerentes da mesma, designadamente a grande diversidade de ecossistemas, paisagens multifacetadas, fauna, flora e a grande riqueza cultural e arquitectónica das suas comunidades rurais, conferem-lhe um estatuto privilegiado quanto às possibilidades de visitas temáticas passíveis de realizar. Estas visitas de estudo encontram-se frequentemente enquadradas nos Projectos Área-Escola. Nestes Projectos os grupos de alunos desenvolvem um determinado estudo de natureza ambiental, que incide sobre uma determinada temática (floresta, galerias ripícolas, actividades tradicionais, saberes populares). Posteriormente, solicitam uma visita ao Parque direccionada ao ecossistema ou tema que estudaram. Tendo em conta este aspecto o guia, tendo já conhecimento da temática do projecto, traça o percurso ou itinerário mais adequado à visita. Como tal, nestas iniciativas não existem percursos pré-definidos. Estes dependem, em simultâneo, do projecto que os alunos desenvolvem e, sobretudo, das orientações emanadas dos seus professores. É no contexto do sistema escolar, abrangendo todos os níveis de Ensino, que os professores, através de uma pedagogia diferente daquela que se limita à apresentação do saber, poderão desempenhar um papel decisivo na sensibilização dos alunos para a exploração de temáticas ambientais mais específicas, como por exemplo, aquelas relacionadas com a etnobotânica e o saber e manipulação do universo vegetal processado sabiamente nestas comunidades rurais.

Estas visitas pedagógicas poderiam ter como alvo os diferentes ecossistemas que ocorrem na aldeia (estado de conservação, ameaças, modelos de exploração, dinâmica actual) e determinados espaços cultivados, nomeadamente os quintais. É que subjacente a estes espaços está sempre uma forma de consumo muito própria a nível de determinadas espécies alimentares, condimentares e medicinais e que segundo Garrote (2004) “expressa o conhecimento do agricultor e/ou morador em relação ao local onde se instala, assim como a sua cultura”. O estudo e a caracterização destes seria uma actividade muito enriquecedora para os alunos, pois, para além, de estimularem a manutenção do conhecimento tradicional, permitiriam também a obtenção de dados para posteriores actividades de EA.

A propósito destes, segundo Nunes (2000, *in* Frazão-Moreira & Fernandes, 2006) (...) “em áreas rurais, quase toda a gente possui, no seu quintal, plantas para fins diversos, acontecendo que uma mesma planta pode servir para usos diferentes em locais diferentes. (...) “O uso decorre da experiência e existem casos de pessoas que possuem um saber valioso sobre a matéria” (...).

Na sequência dessas visitas pedagógicas guiadas, a sua materialização prática, através da criação e manutenção de uma “Horta Pedagógica” na escola, é extremamente vital para o processo contínuo de educação e sensibilização ambiental dos alunos. A construção das mesmas permitirá, não só o aproximar das anteriores vivências rurais observadas nos quintais à vida urbana, através do cultivo de espécies hortícolas e alguns canteiros de plantas aromáticas e medicinais, bem como contribuir para a recuperação e preservação das áreas verdes da Escola, sendo proporcionado aos alunos e à restante Comunidade Educativa um pleno envolvimento em actividades que potencializem uma consciência e ética ambientalista.

As sessões ou raids de exploração fotográfica, pelo factor da sua mobilidade e abrangência de temas focados, também são iniciativas práticas, que podem ser utilizadas como ferramentas muito úteis na divulgação, sensibilização e conservação de inúmeros patrimónios e da biodiversidade, devido ao poder de retenção causado pela difusão da imagem. Frequentemente, estas iniciativas contam com a participação de vários especialistas que ajudam a esclarecer as dúvidas nas suas áreas. No final de cada evento é usual decorrer uma pequena sessão onde são visualizadas as fotografias tiradas pelos participantes. Posteriormente, esse acervo adquirido pode ser organizado, catalogado e ser dado a conhecer à comunidade local, através de exposições em escolas, núcleos de estudantes, autarquias e centros de interpretação ambiental.

O pedestrianismo, ou seja, o acto de percorrer a pé os caminhos que atravessam as nossas regiões é um desporto que tem ganho progressivamente mais adeptos e incremento. Tal fenómeno deve-se a diversos factores como à facilidade de deslocação, o aumento dos tempos livres, o crescente interesse pelo contacto com os vastos espaços ao ar livre e um estilo de vida mais activa, constituíram os factores determinantes desta tendência. Os percursos pedestres temáticos e/ou interactivos apresentam um grande potencial de sensibilização para os valores das áreas naturais. E se correctamente definidos e geridos, podem ser bons instrumentos de ordenamento, pois reduzem a entrada em zonas de maior sensibilidade. Normalmente, o modelo desenvolvido para a sua implementação versa duas vertentes: por um lado, associa-se a cada um dos passeios uma temática específica e um especialista nessa área; por outro, explora-se a complementaridade de cada um dos passeios com a oferta de outros produtos e serviços que possam existir na região, numa perspectiva de reforço da sua sustentação.

Segundo Cavaco (2004) os percursos temáticos (...) “ exploram profundamente as dimensões humanas associadas às actividades, num exercício “de procura de sentidos orientados para “sítios especiais” e

reencontro com saberes e memórias” e enriquecidos pela presença de inúmeros actores, “zoólogos, botânicos, arqueólogos, historiadores, geólogos, contadores de contos, pastores, artesãos, ferreiros, antigos mineiros e ervanários”.

A implementação de um percurso pedestre temático, dada a sua abrangência, integrando a população local na concepção e planeamento do mesmo, poderia funcionar como um factor de valorização para Rio de Onor, pois permitiria articular tanto o saber popular ao saber científico, como o turismo, a conservação da natureza e o desenvolvimento local. Temas de percursos como fauna, flora, paisagens, povoamento, contos populares, gastronomia, mineração antiga, tradições orais, plantas medicinais e aromáticas, são alguns dos temas apelativos que costumam trazer às regiões centenas de participantes das mais variadas faixas etárias e proveniências.

Em virtude da ocorrência de algumas potencialidades locais (diversificado património arquitectónico, etnográfico, cultural, natural e paisagístico) a implementação de um percurso interactivo, cujo traçado passasse por várias estações assinaladas, cada uma alusiva a uma determinada temática (ecossistema ribeirinho, floresta, monte, fauna, flora, paisagens, edifícios comunitários, castro), entre outros, seria um desafio interessante a explorar no envolvimento e conjugação da prática desportiva com a natureza e a cultura, em resposta a um desejo cada vez maior de conhecimento e fruição dos valores e saberes do mundo rural. No âmbito da etnoflora, a vegetação dos diferentes ecossistemas naturais e seminaturais de Rio de Onor, representa um campo de elevado potencial como recurso turístico podendo ser utilizada em percursos temáticos de Turismo de Natureza. Estas estratégias de interpretação e animação permitem tornar o tema da vegetação mais atractivo e conhecido, potenciando ainda uma ligação às actividades tradicionais, gastronomia e outros recursos, sem colidir com a sua conservação. O património etnobotânico pode funcionar como factor de atracção/captação de turismo.

A promoção e organização local de cursos de etnobotânica seriam iniciativas dignas a explorar, pois facultariam aos formandos a aquisição de competências ao nível do conhecimento dos diferentes tipos de ecossistemas e dos factores que condicionam as suas características, dinâmica, flora, factores de ameaça e medidas de conservação. Permitiriam também a troca de informação entre o aspecto científico e o popular, contribuindo assim para o envolvimento de potenciais informantes e a valorização dos seus saberes e experiências de vida. Portanto, será uma forma de transmitir à comunidade de que há um saber local sobre determinadas plantas e que o seu uso é também valorizado fora da comunidade. Desta forma o conhecimento e a salvaguarda deste património etnobotânico contribuem para o aumento da auto-estima e afirmação social das populações rurais estudadas.

Por outro lado, no contexto da pesquisa etnobotânica, autores como Caballero (1983), Elisabetsky (1987), Martin (1995), Alexiades (1996), Jorge & Morais (2003) referem, que o envolvimento destes traduzir-se-ia numa “forma de devolução das informações às comunidades usuárias e conhecedoras de plantas e de retribuição pelo seu acolhimento, respeito e ajuda durante a pesquisa”. Ainda de acordo com Patzlaff & Peixoto (2009) “além disso, a participação na pesquisa propicia o resgate de saberes pouco ou nada valorizados e, em algumas situações, “esquecidos” pelo próprio informante, mas que estavam na memória de algumas pessoas, e ainda contribui para a manutenção dos saberes da comunidade na própria comunidade”.

O desenvolvimento de certas acções de EA associadas ao Turismo de Natureza, é favorável à conservação e salvaguarda do património etnobotânico.

Relativamente a Rio de Onor, considerando então as condições edafoclimáticas e ecológicas dominantes no termo, em grande parte responsáveis pela ocorrência de variados ecossistemas, tendo em atenção o respeito pela diversidade biológica daí resultante, pela conservação e recuperação de solos, pelo modo de produção biológico, pelo saber popular sobre as plantas, julgamos que a prossecução de qualquer tipo de projecto promocional que vise, depois de assegurada conservação do conhecimento etnobotânico, a sua aplicação como complemento às actividades agrícolas/económicas, através do cultivo de algumas plantas autóctones, terá obrigatoriamente de passar por uma ampla estratégia de desenvolvimento rural, onde sejam devidamente integrados outros vectores de dinamização como a silvicultura, o turismo em espaço rural (TER), a agricultura familiar, a gastronomia, o património edificado e etnográfico, o artesanato, a caça e a pesca, a apicultura, as tradições e os costumes, o lazer e o recreio, a preservação do ambiente e a paisagem.

Quanto a um aproveitamento mais específico do conhecimento da etnoflora que ainda subsiste nesta aldeia, nomeadamente ao nível de certas medicinais e condimentares cultivadas nos quintais e hortos como a cidreira (*Melissa officinalis* L.), a salva (*Salvia officinalis* L.), a hortelã-pimenta (*Mentha x piperita* L.), barbas de milho (*Zea mays* subsp. *mays*), o té (*Chenopodium ambrosioides* L.), o orégão (*Origanum vulgare* subsp. *virens* (Hoffmanns. & Link) Bonnier & Layens), o loureiro (*Laurus nobilis* L.), entre outras, presentemente esta comunidade ainda não reúne condições, que lhe permitam passar do uso doméstico para uma experimentação de comercialização a nível local. Independentemente das potencialidades do meio, de existirem recursos, é necessário ter em conta a quase inexistência de mercados e circuitos de venda constituídos na região, o desconhecimento das espécies mais susceptíveis de irem ao encontro das necessidades e preferências dos consumidores, para além da falta de iniciativa e de apostas e a fraca tradição no país, pois que as ervanárias importam a maior parte das plantas medicinais de outros países. Por esse facto, numa primeira fase, para já seria mais útil, que se apostasse na divulgação destas espécies cultivadas, através de algumas das acções de EA referidas.

Até porque uma das poucas iniciativas de sucesso a nível local de que há conhecimento prende-se com a iniciativa privada, por parte de uma ex-aluna da Escola Superior Agrária, que culminou na montagem de um espaço comercial, em Bragança, onde são vendidos inúmeros produtos como mel, pólen, cera, sabonetes e velas artesanais e prestados serviços apícolas. Inclusive, a proprietária é a própria produtora do mel. A par disso, procede à recolha de algumas PAM em aldeias próximas da cidade para comercialização, pois dispõe de toda a estrutura e maquinaria de processamento (secagem, trituração, embalamento, etiquetagem e certificação do produto). Segundo esta empresária, uma das espécies que tem tido muita procura no mercado, a que a oferta não consegue satisfazer, é a carqueja (*Pterospartum tridentatum* (L.) Willk subsp. *tridentatum*).

Também teriam ainda de ser avaliados factores de natureza humana e de ordem social, como por exemplo, quem dos informantes, vizinhos ou familiares estariam disponíveis e interessados em abraçar uma eventual experiência piloto do género. Por outro lado, há a ter em conta a idade avançada da maioria dos residentes (entre os 60 e 80 anos), praticamente já todos reformados e com os filhos e netos criados e estabelecidos na vida, principalmente fora da aldeia e até da região.

Assim sendo, de acordo com os critérios atrás mencionados, as espécies que reúnem as melhores condições de adaptabilidade, de aproveitamento múltiplo de espaços, de futuramente competir no circuito comercial e assim contribuir para a mais-valia sócio-económica da aldeia ou região, é o constituído pelo conjunto de algumas unidades de vegetação arbórea autóctone (caducifólias, perenifólias, higrófilas ripícolas), bem como algumas variedades de espécies hortícolas, fruteiras e melíferas espontâneas dos matos do monte.

Em termos florestais, uma dessas espécies arbóreas caducifólias que largamente se destaca é o castanheiro, explorado na forma de souto, atendendo ao facto de ser uma cultura compensadora para os agricultores. Com efeito, nos últimos 15 anos tem-se verificado um considerável aumento da área ocupada, fruto de sucessivos repovoamentos florestais, levados a cabo em antigas terras de pão da aldeia, (...) “devido fundamentalmente, ao aumento da procura e à valorização das castanhas na alimentação, à diminuição da rentabilidade de outras culturas presentes nos sistemas agrícolas e ao facto de ser uma cultura pouco exigente em factores de produção” (Loureiro A. *et al.*, 1999 *in* Silva, 2008). Também em termos gastronómicos, não deve ser ignorado o valor nutricional e a polivalência que o seu fruto apresenta pelas inúmeras formas de como pode ser consumido. Além disso, a par dessas mais-valias, a madeira de castanho presta-se muito bem para a construção de mobiliário, artesanato, e em último caso para lenha. Aliás, a sua produção e consumo têm sido objecto de sucessivas campanhas de promoção, feiras e certames, tanto a nível regional, como nacional. De salientar ainda que as variedades portuguesas de castanheiro produzem frutos de excelente qualidade, sendo reconhecidos também no comércio mundial (Silva, 2008).

Também associado às áreas de cultivo do castanheiro, por vezes, é frequente o surgimento de cogumelos e determinadas plantas aromáticas e medicinais. Ultimamente, na Terra Fria Transmontana (Vinhais e Quintanilha) a concentração destas espécies nos soutos, devido à compatibilidade de cultivo com o das castanhas, está ser aproveitada, possibilitando assim mais uma fonte complementar de rendimento associada a uma diversificação de produções (RTFT, 2009).

Nas plantações de soutos novos, a conjugação destes tipos de culturas pressupõe a utilização de compassos largos, de 15 metros, para a plantação de castanheiros, de modo a que nos espaços intermédios se possa proceder à plantação de plantas aromáticas e medicinais, deixando livre o espaço coberto pelas copas dos castanheiros de modo a que se possam acumular e deteriorar as folhas e os restos das colheitas, permitindo-se assim a fertilização dos solos com compostos orgânicos (RTFT, 2009).

Este sistema de compatibilização entre várias culturas e os soutos poderia ser uma iniciativa interessante na diversificação e valorização dos recursos endógenos locais. Contudo, teria de ser implementado nos soutos novos plantados nas antigas terras de pão, uma vez que, nos soutos mais antigos como o comunitário, as distâncias entre os castanheiros são menores. Poderiam ser seleccionadas e cultivadas plantas adaptadas às características do monte e que existissem de forma espontânea, cujos ciclos biológicos não coincidissem com a apanha da castanha. Estas espécies espontâneas apresentam a particularidade de não necessitarem de grandes cuidados (rega, fertilizações, mobilizações) bem como, de não serem susceptíveis a muitas pragas e por isso não implicam o uso contínuo de fitofármacos. A ausência da necessidade de utilização de pesticidas, para além de evitar a contaminação dos solos, poderá incrementar o seu cultivo segundo um modo de produção biológico, com qualidade, valorizando-as junto do mercado consumidor.

Voltando ao castanheiro, estamos perante uma cultura de grande potencial económico local, regional e nacional, que deve continuar a ser incrementada (...) “dadas as condições edafo-climáticas óptimas em determinadas áreas do país (sobretudo zonas de montanha, acima dos 500 metros de altitude), procurando produzir frutos de qualidade superior, que satisfaçam não só o mercado interno mas também o externo, já que a exportação parece ser uma aposta interessante” (Loureiro A. *et al.*, 1999 *in* Silva, 2008).

A nível local é necessário dar continuidade às campanhas de sensibilização referente às práticas de boas maneiras a utilizar nos soutos, pois de acordo com o Enquadramento Estratégico do Parque Natural de Montesinho (EEPNM, 2000/2006) as reservas mais preocupantes quanto ao futuro de grande parte dos soutos da região são a susceptibilidade deste a pragas e a doenças determinada por factores genéticos e, sobretudo, por factores climáticos, edáficos (solos erodidos, baixos teores de matéria orgânica, mau arejamento) e por práticas culturais erradas (mobilizações excessivas, podas incorrectas, adubações desequilibradas, instalação de soutos em locais sem aptidão).

Quanto ao carvalho negral (*Quercus pyrenaica* Willd) é uma das espécies caducifólias, autóctones, do ecossistema florestal de Rio de Onor, que se encontra bastante degradado. Alguns deles, que ainda se podem observar no termo da aldeia conjuntamente com os restantes da área Parque, são os últimos representantes da vegetação climácica característica dos primitivos bosques, que outrora cobriam grande parte da região de Trás-os-Montes. Actualmente, uma grande parte da área do Parque ocupada por culturas agrícolas, soutos, plantações de espécies florestais resinosas e, sobretudo, comunidades de arbustivas (matos) é o resultado de sucessivas subtracções que foram efectuadas nas manchas de carvalhos e de outras autóctones ao longo de gerações.

Estas comunidades de arbustivas, em termos de área ocupada, encontram-se significativamente disseminadas pelo monte. A sua composição florística reflecte o estado de conservação do solo e representa uma determinada etapa sucessional que se seguiu à destruição de um bosque autóctone ou ao abandono de um terreno agrícola. No caso dos bosques de carvalho negral, as comunidades arbustivas que se instalam em solos ainda pouco erodidos são os giestais de flor amarela (*Cytisus* sp.).

As áreas de matos em questão poderiam constituir bons espaços para a incrementação de projectos de reflorestação, visando a reconversão de ecossistemas florestais degradados, devolvendo assim à paisagem o carvalho negral. Até porque, à semelhança do que acontece no interflúvio Tuela - Sabor do Parque, também em muitas zonas serranas do país (Gerês, Estrela, Marão e Montemuro) grande parte da vegetação florestal autóctone está confinada ao fundo dos vales, pelo que a regeneração natural desta para altitudes superiores levará o seu tempo. As serras cobertas com vegetação permitem uma melhor regulação dos recursos hídricos e processos biogeoquímicos que beneficiam a produtividade das plantas.

É urgente a utilização do carvalho negral em futuros planos de ordenamento florestal, pela importância dos benefícios decorrentes do seu uso múltiplo. Estamos perante uma espécie autóctone que é sinónimo de um elevado valor ecológico, paisagístico, social e económico. Aguiar & Rodrigues (1998) referem que os valores dos carvalhais são inúmeros e inquantificáveis, salientando os seguintes:

- Protecção dos solos contra a erosão e regularização dos leitos dos rios e ribeiras;
- Auxílio na prevenção de fogos florestais como linhas de descontinuidade dado os elevados graus de humidade do solo;

- Ocorrência de um grupo de espécies nos estratos arbustivos ou arbóreos possíveis de serem exploradas como a cerejeira-brava, a aveleira, o mirtilo, etc;
- Ocorrência de diversas espécies de cogumelos comestíveis;
- Possibilidade de utilização pastoril devido à existência de plantas herbáceas e arbustivas de grande valor nutritivo para o gado;
- Importância estética e paisagística pelo matizado característico que criam e perfeita integração no meio humanizado;
- Importância como fonte de rendimento suplementar para as populações através da utilização da sua madeira em formas mais valorizadas, como sejam a maçonaria e a construção de painéis ou tacos, contrariando a ideia generalizada que o carvalho negral apresenta potencialidades apenas na obtenção de lenha para combustível.

A azinheira (*Quercus ilex* L. subsp. *ballota* (Desf.) Samp. (*Quercus rotundifolia* Lam.)) protegida por lei (Decreto – Lei n.º 380/99, de 22 de Setembro), é outra espécie autóctone do ecossistema florestal de Rio de Onor que, por se encontrar escassamente representada, também poderia ser objecto de inclusão em futuros planos de ordenamento florestal.

No passado, a par da valência ecológica que esta espécie representava para o ecossistema e sistema agrícola tradicional, desempenhava um papel significativo a diversos níveis, pela multiplicidade de usos ou aplicações distintas que a aldeia fazia delas (artesanal, industrial, medicinal, alimentar, manejo agrosilvopastoril, caça), entre outras.

Quanto à azinheira, é uma espécie que apresenta uma capacidade invulgar de resistência às inclemências do clima, pois nos locais menos elevados onde ocorre (encostas declivosas dos vales dos rios) está perfeitamente adaptada, tanto aos rigores do Inverno, como aos períodos excessivos de calor estival. Devido a essa adaptabilidade, seria uma excelente espécie para aplicar em repovoamentos florestais nas encostas mais íngremes do monte.

Os bosques de azinheira são formações vegetais, que segundo Aguiar & Rodrigues (1998) apresentam a particularidade de permitirem o surgimento associado de determinadas plantas mediterrânicas, algumas de elevado valor de conservação como a gilbardeira (*Ruscus aculeatus*), o medronheiro (*Arbutus unedo*), o trovisco (*Daphne gnidium*), a rosa-de-lobo (*Paeonia broteroi*), o jasmim-silvestre (*Jasminum fruticans*), a cássia-branca (*Osyris alba*) e o lentisco (*Phillyrea angustifolia*).

Ao longo das margens do rio ocorrem as galerias de bosques ripícolas ou ribeirinhos. Estas são constituídas essencialmente por freixiais (*Fraxinus angustifolia*), amiais (*Alnus glutinosa*), choupais (*Populus nigra*) e salgueirais (*Salix neotricha*) e formações mistas destas espécies e de outras lenhosas e herbáceas características de meios húmidos: a aveleira (*Corylus avelana*), a erva sabão (*Saponaria officinalis*).

No passado, as franjas de freixiais adjacentes às margens foram substituídas por prados semi-naturais – lameiros comunitários (coutos) – explorados em regime de pastoreio e corte.

Actualmente, o estado de conservação do ecossistema ribeirinho é bastante satisfatório, pela forma como é gerido pelos riodonorenses. Factores significativos de degradação como o pastoreio excessivo e abertura de acessos à água, o corte raso de árvores para fins comerciais ou combustíveis, o desvio de grandes quantidades de água para regas ou a extracção de areias não se verificam. No que concerne a tarefas de

manejo agrosilvopastoril, por vezes, procede-se ao esgalhamento das ramagens mais rasteiras de freixos e choupos para abonar ao gado, ou ao corte de alguma ramagem mais próxima da orla limite com os coutos e a manutenção de antigas augueiras dos mesmos. As ramagens são aproveitadas para o lume e estacas para os feijões (*Phaseolus vulgaris* L.).

Em tempos, estas espécies ripícolas eram submetidas a uma maior pressão pela comunidade, pois eram colectadas para os mais diversos fins (artesanais, industriais, medicinais, rituais, alimentares). Actualmente, como a sua utilização prática resume-se a um leque muito residual de aplicações distintas a nível artesanal, medicinal, alimentar e manejo agrosilvopastoril, as margens da galeria ribeirinha encontram-se devidamente estabilizadas pelo raizame da vegetação e das espécies lenhosas. Quanto à galeria ribeirinha está bem ordenada e composta, pois como referem Fabião & Fabião (2007) esta deve distribuir-se pelas duas margens do curso de água e apresentar uma estrutura vertical complexa e desenvolvida, com copas de árvores e arbustos a vários níveis de altura.

Face ao estado de conservação desta área, o modo como é gerida pelo conselho de vizinhos, os benefícios sociais e serviços ambientais que presta segundo Fabião & Fabião (2007), tais como: prevenção de erosões e cheias, elevada qualidade das águas, linha de corta-fogos, valor cénico da paisagem, zonas de descanso, refúgio e alimento de peixes, diversificada ictiofauna e fauna silvestre, fornecimento de frescura e humidade ao espaço envolvente, caça, pesca e outras actividades de lazer e turismo, é do nosso entender, que a melhor forma de continuar a garantir a conservação sustentada deste ecossistema ribeirinho, passa pela manutenção dos seus moldes actuais, evitando-se ao máximo intervenções de outra natureza.

Os dois povoamentos florestais significativos de resinosas da aldeia são de Pinheiro bravo (*Pinus pinaster* L.). Um é privado, o outro é comunitário. A adopção destes modelos silvícolas, à base de espécies de elevado risco de incêndios e pouco adaptadas às condições edafo-climáticas dominantes, não são as mais indicadas. Uma vez que, em 2004, o pinhal comunitário já gerou rendimentos à aldeia e foi novamente reposto, é de continuar assegurar-se a sua exploração, através de intervenções culturais mais regulares e adequadas (limpeza de vegetação, poda, abertura e circuncisão de corta-fogos e manutenção da superfície cultivada). Contudo, oportunamente nestas áreas sujeitas ao regime florestal há que proceder à reconversão destes povoamentos de resinosas, por outros à base de folhosas caducifólias autóctones, de menor risco e de maior valor.

As culturas hortícolas, bastante diversificadas, e algumas fruteiras (ver catálogo etnobotânico) são cultivadas no interior do povoado, nos melhores solos (fluvisolos) e destinam-se exclusivamente para o auto-consumo da comunidade local. Por vezes, em anos mais favoráveis, alguns excedentes esporadicamente é que constituem uma fonte de receita. A manutenção das actividades rurais tradicionais como a agricultura familiar contribui para a diversidade biológica e estruturação das paisagens.

Uma forma de rentabilizar mais estas culturas e similares produzidas no local seria a sua inclusão em circuitos internos de consumo com ligação directa ao turismo (TER), através do funcionamento mínimo de serviços de hotelaria e restauração. Em termos de infra-estruturas, a aldeia até possui um hotel/restaurante rural com alguma capacidade de dormidas, encerrado há vários anos. A reabertura deste espaço a tempo inteiro ao longo do ano, com capacidade de servir pratos típicos (butelo com casulas, caldeirada de cordeiro, feijocas com tripas, cozidos), entre outros, ao necessitar de ser abastecido diariamente com géneros frescos, iria potenciar uma maior produção de excedentes hortícolas. Por outro lado, a exploração desta unidade de

hotelaria/restauração poderia dinamizar a comercialização de outros produtos produzidos localmente como compotas, frutos secos, licores, fumeiro, frutas, folares, bem como incrementar mais a produção de carnes (cordeiro, porco, aves de capoeira) e ainda, contribuir para a recuperação de algumas tarefas com afinidades gastronómicas, como a cozedura de pão no forno a lenha. Por exemplo, a inclusão na sua ementa da norça (*Bryonica dioica* Jacq.), através do excelente sabor que confere ao esparregado e à omeleta, ajudaria a divulgar o potencial gastronómico desta espécie silvestre, quase totalmente desconhecida para as gentes de fora.

No que concerne a infra-estruturas e equipamentos existentes e que no contexto do TER poderiam fomentar a oferta do produto turístico, a aldeia dispõe de um leque diversificado de potencialidades, a diferentes níveis, entre as quais:

- Restaurante rural com quartos para alugar (actualmente encerrado);
- Parque de campismo (inaugurado em 2003) com café de apoio;
- Parque de merendas;
- Cervejaria com minimercado (este último encerrado);
- Associação recreativa e sócio-cultural com quartos para alugar;
- Salão de festas;
- Loja “tienda” (lado espanhol).

Em termos de património arquitectónico, etnográfico e cultural:

- ❖ Diversificado património edificado de cariz popular (rusticidade das construções de xisto);
- ❖ Resquícios de um ancestral sistema de comunitarismo agropastoril (conselho de vizinhos, rodas de lugar, vara da justiça, trindades, práticas e edifícios comunitários: cava da faceira, vindima, pastoreio e rebanho, moinhos de água, forno, pombal e forja);
- ❖ Aldeia comunitária de raízes muito antigas, anteriores à fundação do reino de Portugal;
- ❖ Existência residual de um dialecto raiano (Riodonorês);
- ❖ Outros elementos culturais que definem a identidade cultural deste povoado (festas e romarias, ditados e contos populares);
- ❖ Algumas potencialidades gastronómicas locais (fumeiro, folares, butelo com casulas, caldeirada de cabrito, feijocas com tripas, cozidos), entre outros pratos típicos da Terra Fria Transmontana;
- ❖ Grande sentimento de hospitalidade e de sociabilização para com as gentes de fora.

No âmbito do património natural e paisagístico:

- ✚ Comunidade de montanha perfeitamente integrada no meio natural envolvente;
- ✚ Riquíssimo património natural/paisagístico caracterizado por uma diversidade de habitats com diferentes níveis de intervenção humana (zonas de cultivo envolventes, soutos, bosques ripícolas, prados semi-naturais, coutos, matos);
- ✚ Elevados recursos cinegéticos (perdiz, codorniz, pombos, tordos, nascejas, coelho bravo, lebre, javali e corço) e piscatórios (boga, barbo, escalo e truta);
- ✚ Elevada diversidade de flora e vegetação em resultado da ocorrência de inúmeros ecossistemas;
- ✚ Considerável riqueza e heterogeneidade de espécies faunísticas associada a estes ambientes (aves, répteis, anfíbios, roedores e mamíferos).

Estamos perante uma comunidade de montanha detentora de uma gama muito diversificada de factores endógenos, passíveis de potenciar a existência de um mercado de turistas ou visitantes culturais. Contudo, o grande problema que se verifica em Rio de Onor, nem é tanto a falta de turistas ao longo do ano, mas sim a sua falta de capacidade de resposta com um produto turístico de qualidade e integrado, que conseguisse reter e fixar esses turistas por mais tempo ou dias, obrigando-os a consumir, a despendir mais dinheiro na aquisição de outros serviços e produtos. Actualmente, o que acontece nesta aldeia, sobejamente conhecida pelos trabalhos de Dias e Brito, é um turismo de passagem fugaz, em virtude da inexistência e/ou subaproveitamento de algumas das infra-estruturas, que culminam assim numa oferta de produto turístico retalhado e muito pouco diversificado.

Atendendo que esta aldeia está inserida na Rota da Terra Fria Transmontana seria imperativo dotá-la de maior capacitação de resposta ao nível da hotelaria (reabertura do Hotel Rural) e de tipos de alojamento e modalidades consignadas no TER (turismo de habitação, turismo de aldeia: casas de campo, turismo de natureza, cultural e cinegético). Por outro lado, seria necessária a finalização dos trabalhos de recuperação de algumas casas que se encontram já quase restauradas, e que ou por falta de apoios ou aspectos burocráticos, presentemente estão a servir de palheiros, possibilitando deste modo um maior número de dormidas. De acordo com a DGT (2006), no contexto nacional do TER, apesar da contribuição dos turistas nacionais na percentagem das dormidas, ainda assim, são os turistas estrangeiros que asseguram as permanências mais longas nestes ambientes rurais.

Por falar em restauração de património edificado de cariz popular, dois dos edifícios a necessitarem urgentemente de intervenção são a forja comunitária e o pombal. O primeiro é um dos equipamentos comunitários que se encontra em pior estado de conservação e no entanto, é um dos que solicita mais visitas por parte dos turistas. Quanto ao pombal, outrora esta estrutura de criação de “borrachos” representou um complemento significativo na diversificação da dieta alimentar do povo transmontano.

Com efeito, a concepção de pratos à base de “borrachos” era uma tradição do Nordeste Transmontano que se perdeu. O seu uso na alimentação (arroz de pombo, pombo frito com castanha) era muito característico nas ceifas, malhas, vindimas, mas o abandono da agricultura e o despovoamento do meio rural ditou o declínio do seu consumo e o abandono dos pombais. Presentemente, decorre ainda um projecto de recuperação dos pombais transmontanos coordenado pela Corane, PNM e Parque Natural do Douro Internacional. De acordo com estas entidades, entre Miranda do Douro e Vinhais existem 1200 pombais, que serão alvo de recuperação e divulgação, visando assim o seu repovoamento para posterior aproveitamento da carne de “borracho” como especialidade gastronómica nos restaurantes da região. Inclusive, dois restaurantes em Bragança já recuperaram e reintroduziram nas suas ementas vários pratos de pombo.

Na eventual abertura do restaurante do hotel rural aliada à recuperação do referido pombal, esta especialidade gastronómica também poderia ser aproveitada para reforçar toda uma gama de pratos típicos e produtos locais a oferecer aos turistas, como a castanha, o mel, entre outros, diversificando-se assim mais uma vez a oferta de um produto turístico integrado.

A criação de um museu rural visando a conservação e preservação de inúmeros artefactos de diversa índole, alusivos a memórias já passadas (ciclo do linho e do carvão, alfaias agrícolas, cestaria, decoração, actos festivos, vestuário, carro dos bois - sabiamente fabricados a partir dos recursos vegetais do meio), entre outros, que se encontram a deteriorar pelas lojas da aldeia, também já se justificava. Segundo a Junta de

Freguesia, esta até se dispõe a facultar um espaço para o efeito, como por exemplo, o antigo edifício da escola primária.

Em relação ao artesanato, esta nobre arte de transformar as matérias que a natureza oferece (madeira, fibras vegetais, lã) já não apresenta o fulgor que teve noutros tempos, quando era necessário produzir instrumentos de cariz utilitário subjacente às exigências das actividades da comunidade. Presentemente, esta actividade encontra-se resumida à iniciativa de dois vizinhos, que por vezes, fabricam alguns artefactos em madeira para passarem melhor o tempo. Quanto à lã, ainda há duas ou três vizinhas, que de vez em quando, consoante as solicitações por encomenda, laboram algumas peças para fora (meias, meotes). Seria conveniente que estes artefactos fossem canalizados para um local onde fossem vistos e adquiridos pelos turistas, pois além de materializarem técnicas e saberes ancestrais acumulados e que podem estar à beira do fim, constituiriam uma pequena gratificação para os artesãos (as) envolvidos (as), e também funcionariam como um cartão-de-visita da aldeia.

A propósito de saberes ancestrais ligados ao trabalho da madeira, mais precisamente a antiga arte de construção dos carros dos bois, é de lamentar que quase já não exista praticamente nenhum artesão vivo ou em condições de transmitir na íntegra todo este conhecimento alusivo a estas técnicas de construção. De acordo com os informantes, na aldeia vizinha de Guadramil, existe um vizinho, agora de idade avançada, que os construía. Infelizmente, a passagem do tempo e a modernização agrícola operada no mundo rural, tornaram-no obsoleto e depressa ditaram o seu fim, bem como a perda gradual de todo o conhecimento de técnicas e segredos implícitos à sua construção. Outro caso idêntico, por exemplo, prende-se em parte, com as técnicas de tingimento que eram usadas na coloração dos tecidos de lã, de linho e de buréis, à base de corantes naturais.

Em termos de turismo cinegético, os elevados recursos existentes (espécies de caça menor e maior) aliados aos piscatórios, em complemento com outras actividades de animação, poderão responder a motivações diferentes procuradas por grupos mais específicos. O problema actual que se coloca com as zonas de caça, independentemente do tipo, tem a ver com o modelo da sua própria gestão, nomeadamente o leque restrito das entidades intervenientes. Frequentemente, na maior parte dos casos, entidades como as Juntas de freguesia, Associações de Caçadores e Câmaras Municipais não participam no processo de gestão, o que faz com que muitas vezes a mesma não seja a mais adequada e ajustada às necessidades das regiões e das populações locais. Determinadas zonas de caça funcionam quase como bolsas estanques, são muito selectivas em termos de acesso e poder monetário e geram poucos rendimentos e benefícios às populações locais onde estão inseridas. A população fica afastada deste tipo de gestão, pelo que deveria de haver um planeamento conjunto de entidades. A alteração desses modelos de gestão propiciaria mais a repartição de benefícios pelas populações locais que, além de ajudarem a combater a caça clandestina, aproveitariam as mais-valias deste modelo de gestão mais participado.

No que concerne à actividade apícola, em inúmeras aldeias do Parque é produzido mel de excelente qualidade, devido existência de comunidades arbustivas muito ricas em néctar, nomeadamente o rosmaninho (*Lavandula stoechas* subsp. *sampaioana* Rozeira), o alecrim (*Rosmarinus officinalis* L.) e a urze negral (*Erica australis* L. subsp. *aragonensis* (Willk.) Coutinho). Fruto dessa qualidade adquirida, este produto endógeno tem-se afirmado cada vez mais no mercado nacional e internacional. Um exemplo bem elucidativo é o mel da marca “Montesinho” produzido pela Associação de Apicultores do Parque Natural de Montesinho.

Segundo esta associação, ao que tudo indica tanto o mel, como outros recursos associados ao mesmo (cera), pela tendência de consumo manifestada, já são apostas ganhas. As vendas de mel para a França e Inglaterra são significativas e recentemente conquistou-se o mercado dinamarquês. Quanto aos sabonetes, numa das últimas “Terra Sã”, a maior feira de produtos biológicos da Península Ibérica, que decorreu na capital lisboeta, em 2005, venderam-se cerca de 7000 unidades de sabonetes. Nos últimos anos a actividade apícola tem vindo a registar uma diminuição do número de produtores, mas em contrapartida, um aumento significativo da produção pelo incremento do número de colónias de abelhas (AAPNM, 2005).

A revitalização da apicultura também podia beneficiar em muito Rio de Onor, pois o mel, além da sua qualidade, da sua virtude medicinal, é um produto que tem muita saída e consome-se de muitas maneiras e ocasiões. De acordo com os informantes, quando a aldeia possuía colmeias, os cântaros de mel eram todos vendidos no dia da feira, em Bragança. Por outro lado, a actividade apícola pelas necessidades de cortiça e madeira, além de contribuir para uma melhor manutenção e conservação dos sobreiros da aldeia, poderia ajudar a recuperar certos saberes e técnicas artesanais ligados à construção das colmeias.

Outra iniciativa, que várias aldeias nordestinas (Morais, Bruçó e Palácios) estão a levar a cabo e com bastante sucesso é a recriação de trabalhos e tradições agrícolas de tempos já idos, algumas delas já praticamente em desuso, como por exemplo as segadas e as malhas. Estas acções de recriação têm sido apadrinhadas pelas Juntas de Freguesias, Associações Culturais locais e Câmara Municipal de Bragança. A adesão a estes eventos, de ano para ano, tem aumentado significativamente e cada vez se nota mais a participação de vizinhos, familiares e amigos de outras aldeias vizinhas. A recriação destas vivências do passado revestiram-se de extrema importância, pois, em termos culturais, fizeram ressuscitar outras tradições e costumes associados, que foram postos em prática, desde o fabrico do pão nos fornos tradicionais, ao uso de antigos trajes, passando pela confecção de pratos típicos dessas épocas (sopa dos segadores), entre outros.

Eventos desta natureza, que estabeleçam a ligação com as raízes do passado, podem revelar-se ferramentas muito úteis para dar a conhecer as antigas fácies agrícolas e chamar gentes a esta aldeia, uma vez que, as mesmas podem interferir e participar activamente a diferentes níveis no processo. A recriação de um “Dia da Segada” permitiria então o reviver desses tempos e mostraria aos mais novos, turistas e demais participantes como é que, de um dia árduo de trabalho, se transformava num dia de festa, de convívio e de fartura.

A componente do lazer e recreio também terá de ser mais direccionada aos espaços rurais, de forma a promover actividades de animação que se destinem à ocupação dos tempos livres dos visitantes e turistas em permanência nesta AP (Área Protegida) e ao mesmo tempo, contribuam para a divulgação do restante património cultural e natural das aldeias.

Contudo, o PNM não possui uma rede de oferta de serviços e actividades de animação que vá de encontro às diversas solicitações e à lógica da componente integrante de Turismo de Natureza. É imprescindível privilegiar projectos que envolvam a participação da população e agentes locais, quer sob a forma de participação directa através de acções concretas de iniciativa privada associados à implementação de actividades, serviços e instalações de animação, quer sob a forma de concessão dessas mesmas modalidades (EEPNM, 2000/2006).

Relacionadas com o lazer é possível encontrar algumas empresas de animação turística como a “Azimute”, a “Trilhos” ou determinadas associações ligadas ao ambiente, acção, liberdade, desenvolvimento,

educação e investigação como a “Aldeia”. Felizmente, que estes agentes económicos regularmente costumam interagir com os espaços rurais, ao promoverem e organizarem neles toda uma série de eventos temáticos para estudantes, particulares, empresas e instituições.

As actividades mais contempladas pelas empresas de animação turística que operam na região prendem-se com a realização de passeios pedestres (ex: passeio da brama do veado, XVII via militar romana), rotas temáticas, expedições fotográficas, desporto aventura, marchas topográficas, paint-ball, BTT, TT. Já a associação “Aldeia” tem como objectivo contribuir para um desenvolvimento sustentável, fundamentado na conservação da natureza e na preservação da cultura e tradições que sobrevivem nos meios rurais. As actividades promovidas por esta associação versam temáticas muito diversificadas como os festivais de sons e ruralidades, jornadas sobre biodiversidade e mundo rural, cursos de identificação e conservação de cogumelos silvestres, cursos de etnobotânica e identificação de flora selvagem, cursos de aves de rapina, acções de educação ambiental, expedições, maratonas e cursos de fotografia da natureza, saídas de campo, passeios e expedições temáticas, projecto de actividades rurais em extinção, entre outras.

Em termos de preservação de valores ambientais, de acordo com o estudo de Figueiredo (1999) o PNM é considerado um exemplo de sucesso no quadro das áreas protegidas portuguesas. Mas, segundo esta autora (...) “passados 20 anos de criação o PNM parece ter sido incapaz de desempenhar o seu papel de renovação da economia local e de fixação das populações locais” (...), apesar de terem sido (...) “alcançados os seus objectivos de preservação do ambiente natural e de promoção do repouso e de recreio ao ar livre dos consumidores exteriores”.

Nos últimos anos tem-se verificado uma crescente afluência do público aos parques naturais, paisagens protegidas e às suas comunidades rurais. Com efeito, segundo Ribeiro (1999) “o mundo rural tem hoje um valor simbólico para os urbanos. É, no fundo, um espaço multifuncional, que, a par das suas actividades agrárias tradicionais (agricultura, pecuária, silvicultura), pode desempenhar funções ambientais e territoriais”.

Para Viard (1997) (...) “é a nova legitimidade, identitária, fundada na percepção do campo, que para os urbanos equivale a símbolos de liberdade, paisagem, beleza e saúde, e não a legitimidade alimentar do passado, associada à ideia de que o espaço rural era apenas um simples fornecedor de alimentos”.

O que pretendemos salientar é que, independentemente da crescente procura dos urbanos por determinados bens materiais e valores ambientais, que só o meio rural é capaz de garantir, é redutor, somente reduzir o potencial turístico de uma área, espaço rural ou aldeia à questão ambiental, pois como refere Figueiredo (1999) “o desenvolvimento rural das áreas marginais do PNM não pode basear-se apenas na preservação do ambiente, uma vez que tal não assegurará uma base suficiente para manter a população, em termos produtivos, económicos e de qualidade de vida. Contudo, o ambiente poderá ser factor de atracção de diversas actividades e peça de uma estratégia de desenvolvimento rural, mas não a única estratégia”.

Actualmente, a simbiose entre o ambiente/paisagem e o desenvolvimento do espaço rural para Cristóvão (1999) apresenta algumas dificuldades, o que faz com que o caminho da diversificação da economia rural e da valorização dos seus recursos endógenos seja frequentemente tortuoso e os seus efeitos frequentemente abaixo das expectativas. Uma dessas dificuldades reside na má coordenação entre os múltiplos agentes da cadeia turística (unidades de turismo em espaço rural, hotéis, restaurantes, estruturas de animação, regiões de turismo, transportadores, instituições culturais, etc.), com efeitos na fixação de turistas e atracção de gastos.

Para a valorização e desenvolvimento sustentado de um espaço rural como Rio de Onor, marginalizado, inserido numa área protegida, onde diariamente coexistem e interagem as pessoas e turistas com determinados recursos (paisagens, rios, linhas de água, recursos florestais, vales, montanhas, saberes locais, tradições, artesanato, monumentos, actividades agrárias e sistemas de tecnologia tradicionais, património arquitectónico e cultural, flora, fauna), perante tamanha pluralidade e complexidade de intervenientes, é necessário pensar e equacionar esse espaço de uma forma integrada.

Segundo Cristóvão (1999) em geral, as intervenções no desenvolvimento rural realizam-se na ausência de uma visão global e integrada das actividades e recursos, sem que haja, no fundo, uma estratégia de desenvolvimento. Pelo contrário, parecem dominar as visões parcelares e sectoriais, bem como as acções isoladas, descoordenadas, pouco profissionais e com escassa participação dos cidadãos. A valorização dos recursos dos espaços rurais, na sua totalidade, exige uma visão global, sistémica e integrada de cada território.

Quer isto dizer, que as propostas de intervenções em relação às actividades e recursos por nós apresentadas para Rio de Onor, só farão sentido se forem pensadas em conjunto ou em rede e implementadas a seu devido tempo, para que as mesmas possam ser complementares e subsidiárias umas das outras.

Quanto ao TER devem ser estabelecidas ligações com as actividades agrícolas e, sobretudo, com a comunidade riodonorense. De facto, a agricultura pode ter um papel relevante no desenvolvimento sustentável da aldeia se operar estreitamente com o turismo. É necessário actuar de uma forma estratégica através de acções integradas na comercialização, divulgação e promoção dos produtos agrícolas locais, evitando-se a homogeneização dos mesmos a fim de se garantir a sua qualidade, sempre com uma forte aposta no turismo interno como mercado alvo. A manutenção de uma agricultura com essas características é torná-la uma mais-valia para o desenvolvimento da comunidade sendo necessário criar consumidores capazes de pagar esses produtos. Esta relação de interdependência entre produtor/consumidor pode contrariar o êxodo rural.

A este propósito, Joaquim (1999) refere que o TER “é uma actividade altamente elitizada, caracterizada pela quase total ausência de complementaridade com a agricultura, pouco enraizada localmente e de escassos impactos, em termos de resultados económicos e de criação de emprego”.

Também já foi aqui referido, que o mesmo em si, dificilmente pode subsistir sem se socorrer através do estabelecimento de parcerias com empresas que promovam eventos e iniciativas de lazer e recreio, pois (...) “só espaços muito privilegiados poderão ambicionar a que tal turismo gere processos de desenvolvimento” (Cristóvão, 1999), sem uma estreita colaboração das outras vertentes dos restantes sectores e potencialidades.

Por outro lado e da mesma forma, ou seja, isoladamente, também a viabilidade dos espaços rurais não pode depender apenas da actividade agrícola. Face aos custos de produção muito elevados, inerentes aos processos de produção impostos pelas parcelas exíguas dos terrenos, competitivamente, invalidam e afastam toda a produção do rumo da exportação.

Por último, a simbiose entre o ambiente/paisagem e o desenvolvimento do espaço rural terá de ser devidamente incluída neste modelo de complementaridade. Só por si a elevada qualidade ambiental reconhecida de uma região, lugar ou aldeia induz poucos benefícios, que possam actuar como alavanca ao desenvolvimento desse espaço. Tome-se como exemplo o que é apontado por Cristóvão (1999) relativamente aos cruzeiros no rio Douro, pela “dificuldade em fixar regional e/ou localmente os benefícios provenientes de

algumas actividades turísticas relacionadas com o ambiente e o espaço rural” (...) uma vez que (...) “os turistas pouco ou nenhum dinheiro gastam fora do barco”. Trata-se, sobretudo, da incapacidade e falta de habilidade da própria região para induzir os turistas a realizarem despesas atendendo ao seu poder de compra geralmente elevado (Joaquim, 1999; Ribeiro e Marques, 1999, *in* Cristóvão, 1999).

Assim sendo, primeiro que tudo há que criar as bases necessárias, ou seja, o desenvolvimento de determinadas infra-estruturas e condições mínimas necessárias ao desenvolvimento e crescimento dessas actividades ou vectores dinâmicos, de modo a que todos possam interagir em complementaridade e em rede com as várias vertentes da modalidade de turismo em espaço rural, que mais se identificam com as potencialidades, aptidões e debilidades características deste espaço rural. No fundo, trata-se da capacidade ou habilidade de colocar em marcha todos esses inúmeros recursos que existem e susceptíveis de promoverem uma diversificada oferta de produtos e serviços de qualidade, mas devidamente enquadrados numa estratégia global de desenvolvimento do sistema produtivo local, sob a égide do TER e nunca isoladamente, cada uma por si.

Numa segunda fase importará aferir se esse modelo implementado conseguirá gerar, e por quanto tempo, desenvolvimento sustentável, atracção de investidores particulares, criação efectiva de auto-emprego ou emprego familiar e a fixação da população.

Depois de verificada a eficácia, as mais-valias, os possíveis constrangimentos resultantes da aplicação deste modelo de desenvolvimento rural para esta comunidade, é que estarão reunidas ou não as condições para, em termos etnobotânicos, pensar-se na elaboração de uma estratégia que permita passar-se do actual aproveitamento de uso doméstico para um aproveitamento mais profundo e sistemático da etnoflora local, através do cultivo e venda de plantas, pois (...) “as plantas e o saber sobre elas constituem um património cultural, de valor simbólico, que deve ser tomado em conta nas estratégias integradas de valorização, por exemplo, através do turismo” (Nunes, 2000, *in* Frazão-Moreira & Fernandes, 2006).

Posteriormente, e só mediante a ocorrência de uma comercialização local é que se poderá inferir, quanto à viabilidade do lançamento de um projecto de maior envergadura no âmbito, por exemplo, de algumas PAM, nomeadamente através da instalação de viveiros, para que e de acordo com Sousa (2006, *in* Frazão-Moreira & Fernandes, 2006) possam ser observadas determinadas condições e questões como o conhecimento da flora espontânea, a determinação das espécies e superfícies correspondentes a implantar, que tipo de plantas (ciclo longo ou ciclo curto), os modos de produção, a rentabilidade da cultura, os aspectos técnicos da cultura, as estratégias e políticas internas a adoptar futuramente, as oportunidades de estímulo à produção no actual quadro normativo europeu, entre outros pré-requisitos que são necessários a ter em conta em projectos desta natureza.

Perante o que foi exposto, depois de assegurada a conservação do conhecimento etnobotânico, qualquer tentativa que vise o seu aproveitamento como complemento das actividades agrícolas e/ou económicas e a valorização dos recursos naturais na revitalização de Rio de Onor, terá de ser cuidadosamente delineada, planeada e gradualmente posta em prática de uma forma faseada.

A revitalização das comunidades rurais integradas na área do Parque pode ser garantida através da criação de uma base de desenvolvimento económico segura, que concilie as diversas iniciativas locais com as características endógenas dos lugares. A execução dessas intervenções locais, muito dependentes dos financiamentos da União Europeia, só terão possibilidade sucesso (...) “se forem capazes de extrapolar um

único sector, formando uma rede de agentes (informados) que” (...) tenham (...) “interesse pessoal em trabalhar para a valorização dos atributos de um determinado lugar” (Pais & Gomes, 2008).

Para o efeito, toda essa rede de agentes de desenvolvimento (comissões regionais de turismo, câmaras municipais, instituições, operadores turísticos, associações empresariais, associações de desenvolvimento local, investigadores, técnicos, estudantes, investidores, residentes locais) e demais intervenientes económicos ligados ao sector do alojamento, restauração, empresas de animação, lojas de artesanato e produtos agro-alimentares, terão de actuar de forma activa e em conjunto, (...) “em cada sector, em cada parcela do território” (...) (Cristóvão, 1999), de forma a gerar outra dinâmica de envolvimento, que identifique soluções e objectivos de desenvolvimento sustentável, tanto a nível local como regional, sem esquecer a preservação da qualidade ambiental.

5.2 – ATRACTIVOS E INCENTIVOS PARA OS MAIS JOVENS

A primeira reforma da PAC, iniciada em 1992 – que teve entre os seus principais objectivos a integração de medidas de protecção do ambiente – representou uma viragem decisiva porque veio reconhecer ao agricultor o desempenho de outras funções fundamentais cumulativamente às da produção agrícola, como funções de desenvolvimento rural, de ordenamento do território e de protecção ambiental. Assim, e após sucessivas reformas, a PAC assenta hoje em dois pilares: as políticas de mercados e as políticas de desenvolvimento rural (Pais & Gomes, 2008).

O mundo agrícola e rural é importante. As zonas rurais constituem 90% do território da União Europeia (EU) e nelas vive cerca de 50% da população da União. A agricultura e a silvicultura são os principais utilizadores das terras e desempenham um papel-chave na gestão dos recursos naturais em zonas rurais e na determinação da paisagem rural. A agricultura dá um contributo valioso para o desenvolvimento socioeconómico das zonas rurais e para a realização plena do seu potencial de crescimento (CUE, 2005).

É inegável que a existência dos inúmeros recursos endógenos dispersos pelos espaços rurais das áreas marginalizadas, perante a actual reconceptualização do mundo rural por parte de “largos sectores da população urbana” (Baptista, 2001, *in* Pais & Gomes, 2008), onde a tendência central é a procura da fruição do rural, no futuro poderá assumir cada vez mais um papel de relevo no desenvolvimento rural das aldeias do Parque.

Num estudo recente sobre o desenvolvimento de novas actividades no espaço rural transmontano, em que foram inquiridos 36 actores institucionais da região (autarquias, associações de desenvolvimento, centros de emprego, associações empresariais, regiões de turismo, parques, etc.), foi notório um amplo consenso quanto ao valor do ambiente e dos demais patrimónios regionais e relativamente à necessidade de dar prioridade à promoção de diferentes formas de actividade turística, centradas nas áreas protegidas, na paisagem duriense, nas florestas, nas aldeias, nos monumentos históricos e arqueológicos, no artesanato, tradições, produtos agro-alimentares locais, gastronomia e eventos culturais (Vilas Boas, 1999, *in* Cristóvão, 1999).

Numa perspectiva de desenvolvimento local integrado, se este espaço rural for encarado como um espaço de regulação (preservação de recursos e qualidade ambiental, conservação da natureza), de informação (manutenção da identidade e património cultural) e de suporte (lazer, turismo, qualidade de vida), poderá constituir uma alternativa bastante promissora e atractiva na inversão da crise motivada pela tendência

negativa da desvitalização continuada do tecido socioeconómico, a que têm sido sujeitos os povoados destas áreas rurais marginais.

No tocante a atractivos existe todo um manancial de matéria de qualidade, que pode potenciar o desenvolvimento de novas actividades e iniciativas, quer a nível local, quer a nível concelhio (Figura 35 – Anexo VI) e até regional.

Em termos de matéria de incentivos “a política de desenvolvimento rural implica o co-financiamento pela EU e pelos Estados Membros de uma série de medidas. Os Estados-Membros decidem quais são as medidas mais adequadas para as suas zonas rurais entre um conjunto de medidas propostas a nível da EU” (CUE, 2005). À escala nacional, “as políticas ambientais e de desenvolvimento rural nacionais estão fortemente dependentes das políticas e financiamentos da União Europeia” (...) reportando-se as mesmas (...) “ao documento macro: o Quadro de Referência Estratégico Nacional (QREN). Nele definem-se as orientações fundamentais para a utilização nacional dos fundos comunitários com carácter estrutural no período 2007-2013” (Pais & Gomes, 2008).

Também neste Quadro de Referência Estratégico Nacional, além dos financiamentos, são definidas quais as entidades responsáveis pela execução dos instrumentos de concepção e de programação das políticas públicas (QREN, 2007). Um destes instrumentos é a ENDS (Estratégia Nacional de Desenvolvimento Sustentável), cuja relevância segundo Pais & Gomes (2008) “é enorme, sobretudo numa altura em que a adesão aos novos valores ecológicos está a crescer na sociedade portuguesa” (...). Ainda de acordo com Pais & Gomes (2008) a ENDS recai sobre as três dimensões da sustentabilidade (económica, social e ambiental) e define linhas de actuação que assentam em seis objectivos, um dos quais uma “organização equilibrada do território que valorize Portugal no espaço europeu e proporcione qualidade de vida”. Operativamente é um instrumento transversal, concretiza-se nos diversos programas das políticas públicas, com maior relevância para o PNPT (Programa Nacional da Política Nacional de Ordenamento do Território) e o PEN (Plano Estratégico Nacional de Desenvolvimento Rural).

Relativamente ao PEN, é elaborado pelo MADRP (Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas) no âmbito do FEADER (Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural), que de acordo com o Regulamento (CE) N.º 1698/2005, de 20 de Setembro, centraliza neste fundo todos os apoios comunitários destinados ao desenvolvimento rural. De acordo com o Decreto-Lei n.º 2/2008, de 04 de Janeiro, a programação FEADER para o mesmo período em questão, numa 2.ª fase e após a conclusão desses PEN, contempla então a elaboração dos respectivos PDR (Programas de Desenvolvimento Rural), materializando-se desta forma os PEN, em que as medidas e acções a aplicar são da responsabilidade de cada Estado-Membro.

Na sequência da elaboração dos PDR pelos Estados-Membros, Portugal ao abrigo do mesmo, criou três programas do género, dos quais destacamos particularmente o PRODER (Programa de Desenvolvimento Rural do Continente), pois este programa para além de, contemplar um diversificado pacote de eixos de intervenção, também inclui uma série de medidas e acções co-financiadas e que melhor se enquadram com algumas das propostas sugeridas por nós para a revitalização de Rio de Onor. De entre essas medidas e acções destacam-se as seguintes (PRODER, 2008):

- 1- Manutenção da Actividade Agrícola em Zonas Desfavorecidas (Portaria n.º 229 – A/2008, de 06 de Março);

- 2- Alteração de Modos de Produção Agrícola: PRODI, MPB ou ambos (Portaria n.º 229-B/2008, de 06 de Março);
- 3- Protecção da Biodiversidade Doméstica (Portaria n.º 229 B/2008, de 06 de Março);
- 4- Intervenções Territoriais Integradas (MN – Montesinho/Nogueira) (Portaria n.º 232-A/2008, de 11 de Março);
- 5- Produção de Cogumelos, Ervas Aromáticas, Condimentares, Medicinais e Frutos Silvestres;
- 6- Diversificação da Economia e Criação de Emprego;
- 7- Apicultura.

A manutenção da actividade agrícola em zonas desfavorecidas (fora e/em Rede Natura) destina-se a compensar os agricultores da perda de rendimentos e dos custos adicionais resultantes das desvantagens para a produção agrícola nas zonas de montanhas e nas zonas com desvantagens naturais. Tem como objectivos contribuir para a utilização continuada das terras agrícolas, manutenção da paisagem rural e a conservação e promoção de sistemas de exploração agrícola sustentáveis.

A alteração dos modos de produção agrícola destina-se promover a adopção de formas de exploração das terras agrícolas compatíveis com a protecção e a melhoria do ambiente, da paisagem e dos recursos naturais e a incentivar a produção de bens agrícolas reconhecidos pela qualidade associada aos serviços ambientais que a incorporam. Pode-se submeter a área da Unidade de Produção ao MPB ou ao PRODI ou a ambos.

A Protecção da biodiversidade doméstica destina-se a apoiar os criadores de raças autóctones na preservação das raças ameaçadas de extinção.

As intervenções territoriais integradas têm como objectivo apoiar a gestão de espaços cultivados de grande valor natural, suporte de valores de biodiversidade e de manutenção da paisagem e a gestão de espaços florestais onde as espécies florestais autóctones, a diversidade específica e a riqueza florística e faunística fundamentais à biodiversidade e à preservação dos valores ecológicos e biológicos estejam presentes, contribuindo para a preservação de habitats e de determinadas espécies florísticas e faunísticas ameaçadas. Cada ITI é específica do território para que foi criada, de acordo com as suas condições particulares. Para cada ITI são identificados os sistemas agrícolas e florestais relevantes para a conservação dos valores naturais identificados. As medidas visam apoiar a manutenção e recuperação dos sistemas ameaçados de abandono ou reconversão, remunerando o serviço de conservação ou de manutenção da paisagem prestado.

Na ITI de Montesinho – Nogueira este objectivo concretiza-se, através da concessão de pagamentos agro-ambientais, que digam respeito a acções operadas no âmbito da conservação da estrutura ecológica de base, manutenção da rotação de sequeiro cereal - pousio, sementeira directa, manutenção de pastagens permanentes com alto valor natural e conservação dos sotos notáveis da Terra Fria. Já em relação aos pagamentos silvo-ambientais, estes advêm da renaturalização de manchas florestais, conservação e recuperação da diversidade inter-específica nos povoados florestais e requalificação de matagais estremes de baixo valor de conservação.

Quanto aos apoios (subsídios não reembolsáveis) para a produção de cogumelos silvestres, plantas aromáticas, condimentares, medicinais e/ou frutos silvestres, pode candidatar-se qualquer pessoa singular ou colectiva responsável pela gestão de espaços florestais privados, comunitários ou pertencentes a municípios

ou respectivas associações. No caso dos cogumelos silvestres, as tipologias de despesas elegíveis abrangem a aquisição e aplicação de inoculo de cogumelos comestíveis em povoamentos adultos de folhosas ou em povoamentos jovens e adultos de resinosas, instalação de espécies arbóreas ou arbustivas micorrizadas, disseminação de esporos e controlo de vegetação espontânea e desramações. Para as PAM e as restantes categorias, as despesas suportadas dizem respeito à aquisição de plantas e respectiva instalação, infra-estruturas de apoio à recolha e conservação local dos produtos como bancadas de selecção, unidades de pesagem, câmaras frigoríficas de conservação e estufas de secagem.

A medida de diversificação da economia e criação de emprego visa a promoção da diversidade económica para actividades não agrícolas e o aumento do emprego nas zonas rurais, de acordo com uma estratégia definida para os territórios locais sob a alçada do LEADER.

Para atingir este objectivo estabeleceu-se uma intervenção específica nestas zonas, que contribua para a diversificação e desenvolvimento de actividades económicas criadoras de riqueza e de emprego permitindo fixar a população e aproveitar os recursos endógenos transformando-os em factores de competitividade.

Esta medida é concretizada através de três acções (diversificação de actividades na exploração agrícola, criação e desenvolvimento de microempresas, desenvolvimento de actividades turísticas e de lazer) e para o efeito em questão, conta com a existência de outros instrumentos de política com incidência no território e faz-se de acordo com uma estratégia de desenvolvimento local, através de figuras como os PDL (Planos de Desenvolvimento Local) e os PAL (Planos de Acção Local). “Financeiramente, o desenvolvimento local operacionaliza-se através destes dois planos realizados no âmbito do Programa LEADER” (Pais & Gomes, 2008).

A actividade apícola também é abrangida no PRODER, através de apoios concedidos sob a forma de subsídios não reembolsáveis. As tipologias de despesas elegíveis contemplam a instalação de espécies arbóreas e arbustivas melíferas, aquisição de colmeias (excepto se para criação de rainhas), instalações de apiários (nivelamento do terreno, limpeza, suportes para apoio das colmeias, construção de acessos ao apiário), aquisição de equipamentos de extracção e processamento de produtos apícolas para “unidades de produção primária” registadas nos termos do Decreto-Lei n.º 1/2007, de 02 de Janeiro (apenas para apicultores com menos de 1000 colmeias), aquisição de equipamentos de protecção do apicultor e equipamentos para manuseamento das colmeias, infra-estruturas de apoio à actividade e ao processamento de produtos, excepto para agrupamentos apícolas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Foi muito grato realizarmos este trabalho de natureza etnobotânica sobre a “simpática” e acolhedora aldeia comunitária que é Rio de Onor, situada a NE do PNM. Antes de mais, gostaríamos de salientar que a realização do mesmo, ao centrar-se nesta temática, revestiu-se de um particular significado para nós pelas seguintes razões:

1.º) Nunca antes nos tínhamos debruçado e elaborado um estudo sobre etnobotânica, portanto um campo de investigação riquíssimo e aprazível, mas totalmente desconhecido e até subvalorizado;

2.º) A concretização desse objectivo permitiu-nos passar a perceber, apreender e a interpretar a realidade desta comunidade rural sob o olhar de uma perspectiva de análise diferente, a do etnoconhecimento detido por um povoado, e que não somente através de um ponto de vista meramente geográfico e/ou

histórico, tal como vinha acontecendo até recentemente, por força maior de um hábito que se foi enraizando aos poucos devido à nossa anterior formação académica de base, a Geografia;

3.º) Por último e como corolário, findo esse percurso etnobotânico percorrido, não obstante à ocorrência de algumas dificuldades sentidas e inerentes à própria metodologia etnobotânica, que tentámos ultrapassar da melhor forma possível, ainda assim julgamos poder afirmar, que através da realização deste trabalho aprendemos outras coisas novas e muito gratificantes sobre o mundo rural, no fundo uma verdadeira lição de ser e estar na vida.

De acordo com os objectivos inicialmente propostos neste trabalho, do levantamento etnobotânico efectuado a esta aldeia agropastoril, inserida numa área protegida, resultou a elaboração de um catálogo com 137 espécies inventariadas, bem como alguns saberes e usos tradicionais a elas associadas, que nos traduzem a forma como estas gentes ainda vivem e interagem com os seus recursos naturais.

Estamos cientes que com a realização deste trabalho, não conseguimos resgatar todo o potencial de conhecimento da etnoflora existente nesta aldeia. Provavelmente, muita coisa ficou por dizer face à tamanha riqueza cultural deste povo e a ligação às suas raízes que se perdem nas brumas do tempo. Daí que, por um lado, no futuro, seja necessário e urgente dar continuidade a outros estudos etnobotânicos, no sentido de se aprofundar ainda mais o conhecimento sobre os saberes e usos tradicionais das plantas. Por outro lado, e segundo Jain (2000) e Etkin (2002) “o resgate e a análise do conhecimento popular sobre os recursos vegetais podem contribuir para a conservação ambiental, visto que ela deve ser feita não só no seu contexto ecológico, mas também relacionando-a aos grupos que estão inseridos culturalmente e politicamente no ambiente em questão”.

Também haveria muitos mais assuntos, excelentes campos de ensaio para inúmeras ciências, que se prestariam e seriam dignos de trabalhos diversos, pois a alma popular riodonorense, pela sua riqueza, é uma justa merecedora.

Almejamos para que, no contexto etnobotânico, através do nosso esforço se possa continuar a lutar contra a corrida desenfreada imposta pelo tempo e contribuir, por pouco que seja, para a valorização, salvaguarda e divulgação deste precioso património genético mesclado de inúmeros e antiquíssimos saberes populares. Irreversivelmente, devido a determinadas causas muitos destes patrimónios acabam por se desgastarem, erodirem e não resistirem à passagem do tempo, ficando assim cada vez mais vulnerável e comprometida a herança dos testemunhos.

Uma das causas, que é apontada como inimiga da valorização do património, é o declínio populacional que tem fustigado as áreas rurais mais periféricas do interior do País, pois como refere Cristóvão (1999) “menos gente significa, cada vez mais, dado a idade avançada dos que ficam e a juventude dos que saem, a dificuldade ou impossibilidade da transferência intergeracional de saberes populares, muitas vezes instrumentais para a valorização dos recursos locais, naturais e outros. São os saberes sobre as culturas, os animais e os sistemas agrícolas e florestais, sobre a fauna e a flora bravias, sobre os rios, os solos, o fabrico de queijos, enchidos e artesanato, sobre as riquezas e as agruras do quotidiano agrícola e rural”.

Outra das causas e que directamente tem induzido o êxodo rural é a falta de emprego, ou seja, o próprio conduz à sangria de mão-de-obra qualificada e especializada, entravando o progresso das actividades, nomeadamente das que pretendem optar por caminhos inovadores (Vilas Boas, 1999). Este círculo vicioso, negativo, da dinâmica demográfica das últimas décadas, além de esvaziar progressivamente o interior do

País, em muito tem acelerado também a erosão dos saberes, que outrora eram transmitidos de pais para filhos e de vizinhos para vizinhos.

Por outro lado e paralelamente, há que apontar uma certa e manifesta falta de interesse dos mais jovens em quererem continuar a ser os fiéis depositários destas heranças e tradições legadas pelos seus antepassados. A propósito disto, refere uma informante: “*Os nobos já não querem trabalhar no campo. Preferem alombar com pedras e cimentos do que andar no campo, que ao fim acaba por ser mais lebe. E num trabalham ao fim-de-semana*”.

Por último, em resultado do levantamento etnobotânico e da catalogação da etnoflora local, procedemos à identificação e selecção de potenciais recursos vegetais utilizáveis (florestais, fruteiras, hortícolas), bem como algumas medicinais e condimentares cultivadas nos quintais, hortos e faceira e ainda um determinado estrato da flora espontânea do monte à base de melíferas. Perante a actual conjuntura de Rio de Onor, a par da então manutenção das actividades tradicionais e em associação com outros recursos endógenos e patrimoniais disponíveis, devidamente incorporados em certos vectores de dinamização e integrados em diversas iniciativas, actividades e estratégias de desenvolvimento local, sugerimos um pacote de soluções que poderiam constituir-se como alternativas subsidiárias e complementares às actividades agrícolas/económicas em meio rural.

No tocante à revitalização desta comunidade rural, quanto à viabilidade das soluções propostas por nós, algumas delas poderão ser questionáveis. Porém, em função do cenário de potencialidades e constrangimentos observado, tendo em conta a tendência actual pela procura do rural, estas foram aquelas que nos pareceram mais viáveis e práticas a enquadrar em Rio de Onor.

Presentemente, a tendência actual pela procura do rural, dos parques e das paisagens protegidas (Anexo VII), por parte de alguns urbanos, poderá contribuir para um novo processo de afirmação e desencravamento do mundo rural, através da valorização e mobilização dos seus recursos singulares. Como refere Jacinto (Com. Pessoal, 2009) “importa dar particular atenção a iniciativas e realidades que vão surgindo, susceptíveis de proporcionarem novas oportunidades para os espaços rurais, pois, como se sabe, novos problemas não se resolvem com velhas soluções. Apesar de tudo, verificamos que existem sinais onde se esboça uma nova empatia com os territórios rurais, seja por parte de quem aí teve as suas origens, dos que os olham exteriormente ou dos que passaram a estabelecer com eles um qualquer relacionamento material ou afectivo. As interacções e os fluxos que se vão estabelecendo no âmbito deste novo relacionamento prenunciam que os lugares mais periféricos e recônditos começam a ser vividos, utilizados, usufruídos e, portanto, percebidos e interpretados de maneira diferente. Este facto, embora represente uma margem bastante estreita e incerta, não deixa de ser uma janela de oportunidade, um caminho interessante, com potencialidades a explorar se pretendermos manter viva uma atitude positiva, que não ceda nem abata perante tantas adversidades, muitas vezes inibidoras da concretização de estratégias e acções consequentes que permitam reverter as dinâmicas negativas que envolvem os espaços rurais” (...).

À semelhança do que acontece em muitas aldeias por esses recônditos lugares, também Rio de Onor não parou no tempo, ostentando alguns indícios de uma culturização urbana, que se foi instalando, pouco a pouco, pelo mundo rural, da evolução, da industrialização, que acabaram por levar de vencida a tradição (ou parte dela) e originaram consequentemente uma reorganização estrutural dos modos de viver, das práticas agrícolas, das manifestações culturais, das vivências e dos valores quotidianos. A emergência e a adesão a

estes novos ritmos, muitas vezes impostos e encabeçados por comportamentos materialistas e consumismos de massas, foram decisivos na adulteração dos traços mais marcantes da identidade que caracterizavam as nossas comunidades rurais. Felizmente, a par destas mudanças operadas, o que ainda continua imutável no rionorense é a pureza da sua alma popular, o que tem ajudado em muito a preservar a aldeia e as suas marcas indeléveis de ruralidade, fazendo com que a mesma seja considerada um dos ex-líbris do Parque.

Finalizando, consideramos que Rio de Onor é um bom exemplo a apontar e a seguir como modelo experimental de desenvolvimento rural. Esta aldeia com resquícios de vivências comunitárias, saberes e usos sobre os recursos, manifestações culturais, pode continuar a desenvolver-se de forma preservada, sem se cultivar o miserabilismo, desde que a mesma tenha os apoios necessários e as políticas adequadas para tal, de modo a conseguir manter-se numa concepção de ambiente sustentável, pois só assim fará sentido o acto de preservar e manter viva a tradição.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGUIAR, C. F. G. (2001). *Flora e vegetação da Serra de Nogueira e do Parque Natural de Montesinho*. [Tese de doutoramento]. Lisboa: Instituto Superior de Agronomia. Universidade Técnica de Lisboa.

AGUIAR, C. F. G., RODRIGUES, O. (2002). Pensar o Território – O meio, as plantas e os homens: Uma aproximação ao valor das paisagens do Alto Trás-os-Montes. *Actas do III Congresso de Trás-os-Montes e Alto Douro*. Bragança.

ALEXIADES, M. N. (1996). Collecting ethnobotanical data: an introduction to basic concepts and techniques. In M. N. Alexiades (ed.), *Selected guidelines for ethnobotanical research: a field manual*: 306p. New York: The New York Botanical Garden.

ALVES, F. M. (1982). *Memórias Arqueológico-Históricas do Distrito de Bragança. Arqueologia, Etnografia e arte*. Volume III, 3ª edição. [Edição original 1947]. Bragança: Museu Abade de Baçal.

ALVES, F. M. (1983). *Memórias Arqueológico-Históricas do Distrito de Bragança. Arqueologia, Etnografia e arte*. Volume XI, 3ª edição. [Edição original 1947]. Bragança: Museu Abade de Baçal.

ALVES, F. M. (1985). *Memórias Arqueológico-Históricas do Distrito de Bragança. Arqueologia, Etnografia e arte*. Volume IX, 4ª edição. [Edição original 1934]. Bragança: Museu Abade de Baçal.

ALVES, F. M. (1987). *Memórias Arqueológico-Históricas do Distrito de Bragança. Arqueologia, Etnografia e arte*. Volume X, 4ª edição. [Edição original 1938]. Bragança: Museu Abade de Baçal.

AMOROZO, M. C. de Mello (1996). A abordagem etnobotânica na pesquisa de plantas medicinais. In DI STASI, L. C. (Org.). *Plantas medicinais: Arte e Ciência, Um guia de estudo interdisciplinar*. São Paulo: EDUSP, 1996: 47-68.

AMOROZO, M. C. de Mello (2002). Uso e diversidade de plantas medicinais em Santo António do Leverger, MT, Brasil. *Acta Botanica Brasileira* 16 (2): 189-203.

ARIAS, B. T. Á. (2000). Ichthyotoxic plants used in Spain. (Short communication). *Journal of Ethnopharmacology* 73: 505-512.

BALICK, M. J. & COX, P. A. (1996). *Plants, people and culture. The science of Ethnobotany*. USA: Scientific American Library.

BAUD, P. BOURGEAT, S., BRAS, C. (1999). *Dicionário de Geografia*. Lisboa: Plátano Edições Técnicas.

BEGOSSI, A., HANAZAKI, N. & SILVANO, R. A. M. (2002). Ecologia humana, etnoecologia e conservação. In AMOROZO, M. C. M., MING, L. C. & SILVA, S. M. P. (Org.), *Métodos de coleta e análise de dados em etnobiologia, etnoecologia e disciplinas correlatas*. Rio Claro: UNESP/CNPQ: 93-128.

BERMEJO, J. E. H. (1996). Métodos en Etnobotánica. Perspectivas En Investigación Etnobotánica. *Monografías del Jardín Botánico de Córdoba* 3: 89-91.

BLANCO, E. (1996). Ideas metodológicas relativas al trabajo de campo etnobotánico. *Monografías del Jardín Botánico de Córdoba*, Vol. 3: 89-91.

BLANCO, E. & MORALES, R. (1994). Etnobotánica. *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares* 49 (2): 205-222.

BLANCO, E., MACÍA, M. & MORALES, R. (1999). Medicinal and veterinary plants of El Caurel (Galicia, northwest Spain). *Journal of Ethnopharmacology* 65: 113-124.

BONET, M., PARADA M., SELGA A., VALLÉS, J. (199). Studies on Pharmaceutical in the Regions of L'Alt Empordà and Les Guilleries (Catalonia, Iberian Peninsula). *Journal of Ethnopharmacology*. 68: 145-168.

BOTELHO, M. C. (2001). *Aportação ao conhecimento da Etnoflora do Nordeste de Portugal*. [Relatório Final da Licenciatura em Engenharia Florestal]. Vila Real: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro.

Bingre P., Aguiar C., Espírito-Santo D., Arsénio P. & Monteiro-Henriques T. Coord.s Cient. (2007): *Guia de Campo – As árvores e os arbustos de Portugal continental*. 462 pp. In vol. IX dea Sande Silva J. Coord. Ed. (2007): *Colecção árvores e Florestas de Portugal*. Jornal Público/ Fundação Luso-Americana para o Desenvolvimento/ Liga para a Protecção da Natureza. Lisboa. 9 vols.

BRITO, J. Pais de (1996). *Retrato de aldeia com espelho. Ensaio sobre Rio de Onor*. Lisboa: Publicações D. Quixote.

CABALLERO, M. R. Paula (1998). PNM: Área Protegida – Área periférica, de borde, fronteriza. [Relatório de Estágio da Licenciatura em Geografia]. DG – Universidade de Salamanca.

CMB (2000). “Sistema de Informação Geográfica: Levantamento do Património Cultural e Paisagístico do Concelho de Bragança”.

CAMEJO-RODRIGUES, J. S., ASCENSÃO, L. BONET, M. Á. & VALLÈS, J. (2003). An ethnobotanical study of medicinal and aromatic plants in the Natural Park of Serra de S. Mamede (Portugal). *Journal of Ethnopharmacology* 89: 199-209.

CAPELO, J. & CATRY, F. (2007). *A distribuição do castanheiro em Portugal*. 79-86. In vol. V dea Silva Sande J. Coord. Ed. (2007): *Colecção Árvores e Florestas de Portugal. Do Castanheiro ao Teixo – As outras espécies florestais*. Jornal Público/ Fundação Luso-Americana para o Desenvolvimento/ Liga para a Protecção da Natureza. Lisboa. 9 vols.

CARVALHO, A. M. (1993). *Barbela, um trigo escravo. A cultura tradicional de trigo na Terra-Fria Transmontana: que futuro?* [Tese de mestrado]. Vila Real: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro.

CARVALHO, A. M. (2002). *Etnobotánica de Moimenta da Raia. Las plantas en una aldea transmontana*. [Trabajo investigación tutelado, Programa doctorado Biología Evolutiva y Biodiversidad]. Madrid: Facultad de Ciencias, Universidad Autónoma de Madrid.

CARVALHO, A. M. (2005). *Etnobotánica del Parque Natural de Montesinho. Plantas, tradición y saber popular en un territorio del Nordeste de Portugal*. [Tesis Doctoral]. Madrid: Universidad Autónoma, Facultad de Ciencias.

CARVALHO, J., ALVES, P. C., GROSSO-SILVA, J. M., DOS SANTOS, T. M. (2007). *Biología e ecologia das florestas de Carvalho-negral*. 99-118. In vol. V dea Silva Sande J. Coord. Ed. (2007): *Colecção Árvores*

e Florestas de Portugal. Os Carvalhais – Um património a conservar. Jornal Público/ Fundação Luso-Americana para o Desenvolvimento/ Liga para a Protecção da Natureza. Lisboa 9 vols.

CASANA-MARTÍNEZ, E., GALÁN-SOLDEVILLA, R., & BERMEJO, J. E. H. (1996). Métodos en Etnobotánica. Registro de datos: Preparación y Estrategia del Trabajo de Campo. *Monografías del Jardín Botánico de Córdoba* 3: 56-62.

CAVACO, C. (2004). Percorrer a pé os caminhos das nossas regiões. *In* Pessoas e Lugares. Jornal de Animação da Rede Portuguesa LEADER +, II Série, N.º 23.

COSTA, C. (1998). A Economia. *In* João Azevedo Editor, *Parque Natural de Montesinho*: 67-76. Mirandela: Coleção Património Cultural Transmontano.

COSTA, Fernando (2008). *Rio de Onor, Viagem de Memória.* Bragança: Câmara Municipal de Bragança, Junta de Freguesia de Rio de Onor.

CRISTÓVÃO, A. F. A.C. (1999). *Ambiente e desenvolvimento de áreas rurais marginais: o caminho tortuoso para uma relação potencialmente frutuosa.* 1.º Encontro Galiza-Portugal de Estudos Rurais. Escola Superior Agrária de Bragança: Bragança.

CRUZ, C. (1998). A Arquitectura popular. *In* João Azevedo Editor, *Parque Natural de Montesinho*: 58-66. Mirandela: Coleção Património Cultural Transmontano.

COUTINHO, A. X. Pereira (1877). A quinta districtal de Bragança no anno agrícola de 1875 a 1876. Porto: Typografia do Jornal do Porto.

DE LA CRUZ MOTA, M. G. F. (1997). O Trabalho de campo sob a perspectiva etnobotânica. [Trabalho de qualificação de Mestrado]. Cuiabá: ISC/UFMT.

DGT (2006). “Dados Desagregados do Alojamento na Terra Fria de 2006”.

DIAS, Jorge (1984). *Rio de Onor. Comunitarismo Agro - Pastoril.* 3ª edição. [Edição original 1953]. Lisboa: Editorial Presença.

EPPNM (2000-2006). “*Turismo de Natureza*”. Instituto da Conservação da Natureza. Bragança: Autor.

ETKIN, N. L. (2002). Local knowledge of biotic diversity and its conservation in rural Hausaland, Northern Nigeria. *Economic Botany*, Vol. 15, N.º 1: 73 – 88.

FABIÃO, A. M. D. & FABIÃO, A. M. D. (2007). *Os ecossistemas ribeirinhos.* 91-108. *In* vol. V de da Sande Silva J. Coord. Ed. (2007): *Coleção Árvores e Florestas de Portugal. Do Castanheiro ao Teixo – As outras espécies florestais.* Jornal Público/ Fundação Luso-Americana para o Desenvolvimento/ Liga para a Protecção da Natureza. Lisboa. 9 vols.

FEIJÃO, R. Oliveira (1961). *Elucidário fitológico. Plantas vulgares de Portugal Continental, Insular e Ultramarino – Classificação, nomes vernáculos e aplicações.* Volumes I, II y III. Lisboa: Instituto Botânico de Lisboa.

FERNANDES, J. S., MARQUES, S. C. & SANTOS, C. S. A. (2001). *Plantas Aromáticas e Medicinais – Utilizações Locais no Parque Natural do Douro Internacional.* 1.º Congresso de Estudos Rurais – Ambiente e Usos do Território. Vila Real: Aula Magna da UTAD.

FERNANDES, M. M. (1997). O valor dos simples. Elementos para uma estratégia de valorização de plantas silvestres com propriedades medicinais e aromáticas, entre outras. *Estudos Transmontanos e Durienses*, 7: 267–298.

FERNANDES, M. M. (2001). *Recursos Florísticos e Valorização de Aromáticas e Medicinais. Um Percorso Etnobotânico.* II Seminário dos Recursos Naturais do Nordeste Transmontano. Bragança: Instituto Politécnico de Bragança.

- FIGUEIREDO, E. (1999). Ambiente Rural: A utopia dos Urbanos? In Cavaco, C. (Coord.), *Desenvolvimento Rural: Desafio e Utopia*. 263- 280. Lisboa: Centro de Estudos Geográficos da Universidade de Lisboa.
- FONTES, A. L. (2000). *Os chás dos Congressos de Vilar de Perdizes*. Montalegre: Centro Social Paroquial de Vilar de Perdizes.
- FONTES, A. L., SANCHES, J. D. G. (1995). *Medicina popular barrosã. Ensaio de antropologia médica*. Lisboa: Editorial Notícias.
- FONT QUER, P. (1999). *Plantas medicinales. El Dioscórides renovado*. [Edición original de Labor, 1962]. Barcelona: Editorial Península.
- FRAZÃO-MOREIRA, A. & FERNANDES, M. M. (2006). Etnobotânica e Desenvolvimento Local – *Plantas e Saberes – No Limiar da Etnobotânica em Portugal*. Edições Colibri/ Instituto de Estudos de Literatura Tradicional. Lisboa: Coleção a IELTSar se vai ao longe.
- GARROTE, V. (2004). Os quintais caiçaras, suas características sócio-ambientais e perspectivas para a comunidade do saco Mamanguá, Paraty, RJ. Piracicaba: Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”. USP, 198f. [Tese de Mestrado em Recursos Florestais].
- GONÇALVES, D. A. (1990). *O uso do solo e a construção das paisagens rurais. O caso do interior de Trás-os-Montes*. Bragança: Primeiras Jornadas sobre o Mundo Rural, Instituto Politécnico de Bragança.
- GONÇALVES, D. A. (1991a). *Terra Quente – Terra Fria* (1.ª Aproximação). Bragança: Instituto Politécnico de Bragança.
- GONÇALVES, D. A. (1991b). *O Clima e os ecossistemas Agro-Ecológicos do Parque Natural de Montesinho*. Bragança: 2.º Seminário Técnico Sobre Conservação Da Natureza Nos Países Do Sul Da Europa, Instituto Politécnico de Bragança.
- GONÇALVES, D. A. (2004). Aspectos gerais do clima de Trás-os-Montes. In *Viagens Técnico-científicas: 7-10*. I Congresso Ibérico de Ciência do Solo. Bragança: Instituto Politécnico de Bragança.
- GONZÁLEZ-TEJERO, M. R. & CASARES-PORCEL, M. (1996). La Anatomía Vegetal como Método de Identificación en Etnobotánica. *Monografías del Jardín Botánico de Córdoba*, Vol. 3: 32-37.
- HENRIQUES, P. C. (2000). *Parques e Reservas Naturais de Portugal*. Editorial Verbo. Lisboa.
- ICN (1999). “Projecto de Plantas Aromáticas e Medicinais”. Boletim Informativo do Projecto. Ministério do Ambiente. Lisboa.
- ICNB (2010). Departamento De Gestão De áreas Classificadas – Norte. Número de visitantes que estabeleceram contacto como PNM, entre 1994 e 2008.
- INE: Censos Gerais da População de 1940, 1950, 1960, 1971, 1981, 1991.
- INE: Censos Gerais da População de 1991 e 2001.
- JACINTO, R. (2009). *Património, memória, identidade: procesos de mudança e de desenvolvimento rural*: 167-168. Comunicação Pessoal apresentada na Sessão de Abertura da Conferência: Os Territórios de Baixa Densidade em Tempos de Mudança. Proença-a-Nova: Centro de Ciência Viva da Floresta.
- JAIN, S. K. (2000). Human aspects of plant diversity. *Economic Botany*, Vol. 54, N.º 4: 459 – 470.
- JOAQUIM, G. (1999). Turismo e Mundo Rural: Que Sustentabilidade? In Cavaco, C. (Coord.), *Desenvolvimento Rural: Desafio e Utopia*. 305-312. Lisboa: Centro de Estudos Geográficos da Universidade de Lisboa.
- LENCASTRE, A., FRANCO, F. M. (1992). *Lições de Hidrologia*. Faculdade de Ciências e Tecnologia. Universidade Nova de Lisboa. 2.ª Edição revista. Monte da Caparica.

- LOBATO, Ana Sofia (2005). Brochura Informativa do Parque Natural de Montesinho. Edição do Instituto da Conservação da Natureza.
- LOPES, M. H. R. (2006). ETNOBOTÂNICA E CONSERVAÇÃO DA NATUREZA. In A. Frazão-Moreira, M. M. Fernandes (Org.), *Plantas e Saberes – No Limiar da Etnobotânica em Portugal*: 31-32. Edições Colibri/ Instituto de Estudos de Literatura Tradicional. Lisboa: Coleção a IELTsar se vai ao longe.
- LOURENÇO, F. J. (1932). *Rápida notícia acerca das culturas e gados da Terra Fria Bragançana*. [Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo]. Lisboa: Instituto Superior de Agronomia. Universidade Técnica de Lisboa.
- MADRP (2000). Secretaria de Estado do Desenvolvimento Rural. Direcção-Geral de Desenvolvimento Rural e das Pescas. *Produtos Tradicionais Portugueses*, Vol. 3, 352 p. Coord. Ana Soeiro.
- MADRP (2007). “Plano Estratégico Nacional de Desenvolvimento Rural 2007-2013 (Versão Fevereiro 2007)”.
- MADRP (2007). “Programa de Desenvolvimento Rural do Continente 2007-2013”.
- MAOTDR (2007). “Programa Nacional da Política de Ordenamento do Território (PNPOT) – Sumário”.
- MARIZ, J. (1889). Outra excursão botânica na mesma província. *Boletim Sociedade Broteriana* 1ª série, 7: 35-76.
- MARTÍN, G. J. (1995). *Ethnobotany: a methods manual*. London: Chapman & Hall.
- MARQUES, J. G. W. (2002). O olhar (des) multiplicado. O papel da interdisciplinaridade e do qualitativo na pesquisa etnobiológica e etnoecológica. In Amorozo, M. C., MING, L. C. & SILVA, S. M. P. (Org.). Métodos de coleta e análise de dados em etnobiologia, etnoecologia e disciplinas correlatas. Rio Claro: UNESP/CNPQ: 31-46.
- MESA, S. (1996). Algunos elementos para el análisis numérico de los datos en Etnobotánica. *Monografías del Jardín Botánico de Córdoba* 3: 69–73.
- MINAYO, M. C. de S. & SANCHES, O. (1993). Qualitativo - Quantitativo: Oposição ou Complementaridade? *Caderno de Saúde Pública*, 9, 3: 239-262.
- MORAIS DE LIMA, E. & ABREU DE LIMA, R. (1995). *Artesanato Tradicional Português*. Edição Secretariado de Lisboa Capital do Artesanato.
- MORALES, R. (2000). *Etnobotánica*. Apuntes del curso de Etnobotánica realizado en la Universidade Autónoma de Madrid.
- MOREIRA, Luís. (1998). Fauna. In João Azevedo Editor, *Parque Natural de Montesinho*: 37-47. Mirandela: Coleção Património Cultural Transmontano.
- MORGADO, F., PINHO, R., LEÃO, F. (2000) – Para um Ensino Interdisciplinar e Experimental da Educação Ambiental, Lisboa, Plátano Editora: Coleção Educação Ambiental.
- MORGADO, J. A. (2001). *Recursos Florísticos e Valorização de Aromáticas e Mediciniais. Um Percorso Etnobotânico*. II Seminário dos Recursos Naturais do Nordeste Transmontano. Bragança: Instituto Politécnico de Bragança.
- NOVAIS, M. H., SANTOS, I. MENDES, S. & PINTO-GOMES, C. (2004). Studies on pharmaceutical ethnobotany in Arrábida Natural Park (Portugal). *Journal of Ethnopharmacology* 93: 183–195.
- OLIVEIRA, E. V., GALHANO, F. & PEREIRA, B. (1995). *Alfaia Agrícola Portuguesa*. Portugal de Perto, N.º 33, 1.ª edição Dom Quixote. [Edição original 1977] Centro de Estudos de Etnologia.

- O' NEILL, Brian Juan (1984). *Proprietários, lavradores e jornaleiros. Desigualdade social numa aldeia transmontana, 1870- 1978*, Lisboa, Publicações Dom Quixote.
- PAIS, C. & GOMES, B. (2008). *O Espaço Rural no âmbito das Políticas de Desenvolvimento – O Caso do Pinhal Interior*. VII Colóquio Ibérico de Estudos Rurais, Cultura, Inovação e Território. Coimbra.
- PAIVA, Jorge. (2007). *O castanheiro, uma perspectiva histórica*. 39-50. In vol. V dea Silva Sande J. [Coord. Ed.] (2007): *Colecção Árvores e Florestas de Portugal. Do Castanheiro ao Teixo – As outras espécies florestais*. Jornal Público/ Fundação Luso-Americana para o Desenvolvimento/ Liga para a Protecção da Natureza. Lisboa. 9 vols.
- PALACÍN-LATORRE, J. M. (1996). Notas sobre el estudio de la medicina popular del Alto Aragón, Huesca. *Monografías del Jardín Botánico de Córdoba*, Vol. 3: 51-55.
- PALHINHA, Ruy Telles (1946). *Plantas aromáticas de Portugal. Listas das plantas aromáticas espontâneas, sub-espontâneas e cultivadas que se encontram em Portugal*. Brotéria 15: 97–113.
- PATZLAFF, R. G., PEIXOTO, A. L. (2007). *O conhecimento sobre as plantas de uso medicinal na Capoeira Grande, Pedra de Guaratiba*. Rio de Janeiro: Instituto de Pesquisas Jardim Botânico do Rio de Janeiro, Escola Nacional de Botânica Tropical.
- PNM (1996). “Inquérito sobre a População do Parque, 1996”.
- PEIXOTO, Rocha (1908). *Survivances du régime communautaire en Portugal* (Abrégé d` une monographie inédite), in R. Peixoto, Obras, I, Póvoa de Varzim, Câmara Municipal, 1967. [Edição original 1908].
- PIRES, D. R. (1994). *Desenvolvimento agrário na Terra Fria. Condicionantes e perspectivas*. Bragança: Série Estudos, Instituto Politécnico de Bragança.
- PIRES, J. M., AGUIAR PINTO, P., MOREIRA, N. T. (1994). *Lameiros de Tras-os-Montes. Perspectivas de futuro para estas pastagens de montanha*. Bragança: Série Estudos, Instituto Politécnico de Bragança.
- PORTA, J., LÓPEZ-ACEVEDO, M., ROQUERO, C. (1999). *Edafología para la agricultura y el medio ambiente*. Madrid: Mund-Prensa.
- PRANCE, G. T. (1991). What is ethnobotany today? *Journal of Ethnopharmacology* 32: 209-216.
- PRODER (2008). “Manutenção da Actividade Agrícola em Zonas Desfavorecidas – Agro-Ambientais e Silvo-Ambientais”. Edição: Março de 2008.
- REDENTOR, A. (1998). História e Gentes. In João Azevedo Editor, *Parque Natural de Montesinho*: 51-57. Mirandela: Colecção Património Cultural Transmontano.
- REDENTOR, A. (1998). O Artesanato. In João Azevedo Editor, *Parque Natural de Montesinho*: 77-83. Mirandela: Colecção Património Cultural Transmontano.
- REDENTOR, A. & HENRIQUES, P. C. (2004). Brochura Informativa do Parque Natural de Montesinho. 2.ª Edição do Instituto da Conservação da Natureza.
- RIBEIRO, J. ALVES., MONTEIRO, A. M. & SILVA, M. L. F. (2000). *Etnobotânica. Plantas bravias, comestíveis, condimentares e medicinais*. Mirandela: Colecção Património Cultural Transmontano, João Azevedo editor.
- RIBEIRO, J. ALVES, COSTA, E., SANTOS, S. & CECÍLIA, A. (2004). Glossário de Etnobotânica Portuguesa. Comunicação I Jornadas de Etnobotânica. Vila Real: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro.
- RIBEIRO, J. A. (2006). *Ervas aromáticas e plantas comestíveis: um filão a explorar*. Comunicação Pessoal apresentada no XVII Encontro Nacional de Educação Ambiental. Miranda do Douro: PNDI.

- RIBEIRO, M. (1999). Agricultura e Ambiente em Regiões Desfavorecidas: Expressão de Subdesenvolvimento, Recursos para o Desenvolvimento. *Vida Rural*, n.º 1649, Junho. 20-24.
- RIBEIRO, Orlando (1986). *Portugal o Mediterrâneo e o Atlântico*. Coleção Nova Universidade. [Edição original 1945]. Lisboa: Livraria Sá da Costa.
- RIBEIRO, Orlando (1995). *Opúsculos Geográficos: Estudos Regionais*, VI Volume, Lisboa. Editora Calouste Gulbenkian.
- RODRIGUES, A. P. (1998). Clima. In João Azevedo Editor, *Parque Natural de Montesinho*: 21-22. Mirandela: Coleção Património Cultural Transmontano.
- RODRIGUES, A. P., AGUIAR, C. (1998). Geologia e Relevos. In João Azevedo Editor, *Parque Natural de Montesinho*: 17-20. Mirandela: Coleção Património Cultural Transmontano.
- RODRIGUES, A. P., AGUIAR, C. (1998). Flora e Vegetação. In João Azevedo Editor, *Parque Natural de Montesinho*: 23-36. Mirandela: Coleção Património Cultural Transmontano.
- SALGUEIRO, José (2004). *Ervas, Usos e Saberes. Plantas Medicinais no Alentejo e outros Produtos Naturais*. 2.ª edição. Lisboa: Edições Colibri.
- SANTAYANA, M. P. & PELLÓN, E. G. (2003). Etnobotânica: Aprovechamiento Tradicional de Plantas y Patrimonio Cultural. *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 60 (1): 171-181.
- SCHARDONG, R. M. F., & CERVI, A. C. (2000). Estudos etnobotânicos das plantas de uso medicinal e místico na comunidade de São Benedito, Bairro São Francisco, Campo Grande, MS, Brasil. *Acta Biol. Paran.* 29: 187 – 217.
- SCHULTES, R. E., & von REIS, S. (eds) (1995). *Ethnobotany. Evolution of a Discipline*. London: Chapman & Hall.
- SILVA, Ana Paula [Coord. Cient.] (2008). *Castanha Um Fruto Saudável*. 178 pp. Projecto AGRO 939: Dinamização do consumo da castanha com Denominação de Origem. Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro/ Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Norte/ Instituto Nacional de Saúde Ricardo Jorge, I.P./ Cooperativa Agrícola de Penela da Beira. Vila Real.
- SILVA, Joaquim Sande [Coord. Editorial] (2007). *O castanheiro*. Pág. 13. In Vol. V: *Colecção Árvores e Florestas de Portugal. Do Castanheiro ao Teixo – As outras espécies florestais*. Jornal Público/ Fundação Luso-Americana para o Desenvolvimento/ Liga para a Protecção da Natureza. Lisboa. 9 vols.
- TABORDA, V. (1987). *Alto Trás-os-Montes. Estudo Geográfico*. [Edição original 1932]. Lisboa: Livros Horizonte.
- TIZA, A. P. (1995). *O Comunitarismo – Uma forma de vida Nordestina*. In Amigos de Bragança, 9.ª Série, n.º 1: 37-40. Bragança.
- VASCONCELLOS, J. de Carvalho (1949). *Plantas medicinais e aromáticas*. Lisboa: Ministério da Economia. Direcção Geral dos Serviços Agrícolas.
- VIARD, J. (1997). Les campagnes, Enjeu de l'Urbanité de l'Europe. In Guihéneuf, P.-Y., *Agriculture et Développement Rural un Enjeu Européen: Débats sur l'Agenda 2000*. 11-18. Saint Gély – Bruges.
- VILAS BOAS, D. (1999). *Novas Actividades no Espaço Rural Transmontano: Uma Oportunidade no Combate à Desertificação Humana*. Relatório de Estágio da Licenciatura em Engenharia Agrícola. DES-UTAD, Vila Real.
- VILLAR, L. (1996). Propuesta de un sistema de tipificación en etnobotánica: herbário. *Monografías del Jardín Botánico de Córdoba*, Vol. 3: 75-78.

VOGL, C. R., VÖGL-LUKASSER, B. & PURI, R. K. (2004). Tools and methods for data collection in ethnobotanical studies of homegardens. *Field Methods* 3, Vol. 16: 285-306.

WEBB, MARCUS A. & CRAZE, R. (2001). O *GUIA DAS PLANTAS & ESPECIARIAS*. Livros e Livros.

OUTROS ELEMENTOS CONSULTADOS

Decreto-Lei n.º 355/79, de 30 de Agosto. *Diário da República, I Série - N.º 200/79*. Ministério da Habitação e Obras Públicas. Secretaria de Gestão do Ordenamento Físico, Recursos Hídricos e Ambiente.
Resolução do Conselho de Ministros n.º 179/2008. *Diário da República, I Série - N.º 228 - 24 de Novembro de 2008*.

CARTAS CLIMÁTICAS DE AGROCONSULTORES E COBA, CARTAS N.º (S) 1, 2, 3, 4 E 8, 10 E 13.

CARTA ECOLÓGICA FITO-EDAFO-CLIMÁTICA DE J. DE PINA MANIQUE E ALBUQUERQUE, 1882.

CARTA GEOLÓGICA DO NE DE TRÁS-OS-MONTES (1974).

CARTA GEOMORFOLÓGICA DA ÁREA DE ESTUDO (1991), ADAPTADA DE AGROCONSULTORES E COBA.

CARTA LITOLÓGICA (1983).

CARTA MILITAR DE PORTUGAL (1996), CARTA N.º 12.

CARTA DOS SOLOS DO NORDESTE DE PORTUGAL, CARTA N.º 3.

CARTAS DOS SOLOS, DO USO ACTUAL DA TERRA E DA APTIDÃO DA TERRA DO NORDESTE DE PORTUGAL DE AGROCONSULTORES E COBA (1991). Vila Real: UTAD, PDRITM.

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CARTOGRAFIA E CADASTRO, Fotografia Aérea de Rio de Onor – Fiada n.º 93 (Região de Trás-os-Montes), Escala 1/2500, Lisboa: 1996.

Internet

CUE (2005). “Estratégia de Lisboa: O Desenvolvimento rural ao serviço do emprego e do crescimento”. Acedido a 08 de Janeiro de 2010, em http://Europa.eu.int/growthandjobs/index_en.htm

RTFT (2009). “Os Cogumelos e as Plantas Aromáticas e Medicinais”. Acedido a 28 de Agosto de 2009, em http://www.rotaterrafria.com/pagegen.asp?SYS_PAGE_ID=847982

Tabela 11 – Lista de Espécies de Rio de Onor.

Espécies						
Família	Nome científico	Nome popular	Partes usadas	Categorias de uso	Local de ocorrência	
Aquifoliaceae	<i>Ilex aquifolium</i> L.	Azevinho	Planta inteira/Ramos	Ornamental/Ritual	Quintais	
Araliaceae	<i>Hedera helix</i> L.	Hera/Edra	Folhas	Medicinal	Ponte de pedra/Paredes	
Asteraceae	<i>Matricaria discoidea</i> D.C.	Macela/Maçanilha/Camomila	Flor	Medicinal	Lameiros/Caminhos	
Betulaceae	<i>Alnus glutinosa</i> (L.) Gaertner	Amieiro	Madeira/Casca	Artesanal/Industrial	Margens do rio/Canadas	
Boraginaceae	<i>Corylus avellana</i> L.	Avelaneira/Aveleira	Frutos	Alimentar (H)/Ornamental	Margens do rio/Quintais	
Boraginaceae	<i>Borago officinalis</i> L.	Borragem	Folhas	Veterinária	Ruas/Caminhos	
Caprifoliaceae	<i>Sambucus nigra</i> L.	Sabugueiro/Caneleiro	Ramagens/Entre-casas/Bagas/Madeira	M. Agro./Medicinal/Industrial/Artesanal	Caminhos	
Caryophyllaceae	<i>Symphoricarpos albus</i> (L.) S.F. Blake	Sem nome vulgar	Planta inteira	Ornamental	Canteiros/Átrios	
Caryophyllaceae	<i>Viburnum opulus</i> L.	Novelero	Planta inteira	Ornamental	Lavadouro/Quintais	
Caryophyllaceae	<i>Dianthus caryophyllus</i> L.	Craveiro/Cravo	Planta inteira/Haste florida	Ornamental/Ritual	Quintais/Canteiros/Vasos	
Caryophyllaceae	<i>Saponaria officinalis</i> L.	Erva sabão	Pétalas da flor	Industrial	Margens do rio	
Caryophyllaceae	<i>Stellaria media</i> (L.) Vill	Morujões/Merujes da horta	Planta inteira	Alimentar (A)	Faceira/Faceirica/Hortos	
Chenopodiaceae	<i>Beta vulgaris</i> L. f. <i>crassa</i> (Alefeld) Helm	Beterraba amarela	Planta inteira	Alimentar (H)/Alimentar (A)	Faceira/Faceirica/Hortos	
Chenopodiaceae	<i>Chenopodium ambrosioides</i> L.	Té	Galinhos/Folhas/Sementes	Medicinal	Quintais	
Cistaceae	<i>Rumex acetosa</i> L.	Azedas	Folhas/Caule	Alimentar (H)	Lameiros	
Cistaceae	<i>Cistus ladanifer</i> L.	Esteva	Frutos/Ramos/Cinzas/Folha	Medicinal/Artesanal/Industrial/Veterinária	Monte	
Compositae	<i>Xolantha tuberosa</i> (L.) Gallego, Muñoz Gam. & C. Navarro	Alcária/Erva mijaneira	Planta inteira/Folhas	Medicinal/Veterinária	Estrada p/Guadramil	
Compositae	<i>Aster</i> sp. pl	Estevinha (roxa e branca)	Planta inteira	Ornamental	Quintais/Canteiros	
Compositae	<i>Dahlia x variabilis</i> Desf.	Dálias (brancas e vermelhas)	Planta inteira/Haste florida	Ornamental/Ritual	Quintais	
Compositae	<i>Dendranthema x grandiflorum</i> (Ramat.) Kitam.	Crisântemos	Planta inteira/Haste florida	Ornamental/Ritual	Quintais	
Compositae	<i>Helianthus annuus</i> L.	Girassol	Planta inteira	Ornamental	Quintais	
Compositae	<i>Hypochoeris radicata</i> L.	Leiturga (chicorias)	Planta inteira	Alimentar (A)/M. Agro.	Lameiros/Margens rio	
Compositae	<i>Lactuca sativa</i> L.	Alface	Folhas	Alimentar (H)/Alimentar (A)	Faceira/Faceirica/Hortos/Quintais	
Crassulaceae	<i>Umbilicus ruprestis</i> (Salisb.) Dandy	Baselos	Flores/Grãos	Medicinal	Paredes e muros de pedra	
Cruciferae	<i>Brassica napus</i> L. var. <i>napus</i>	Nabo/Nabiças/Grelos	Planta inteira	Alimentar(H)/Alimentar (A)/M. Agro.	Faceira/Faceirica/Hortos	
Cruciferae	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>acephala</i> DC.	Couve galega/Couve berça	Folhas	Alimentar (H)/Alimentar (A)	Faceira/Faceirica/Hortos/Quintais	
Cruciferae	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>costata</i> DC.	Couve portuguesa/Penca	Folhas/Inflorescências	Alimentar(H)/Alimentar(A)/M. Agro./Rit.	Faceira/Faceirica/Hortos/Quintais	

Continuação da tabela 11						
				Folhas	Alimentar (H)/Alimentar (A)	Faceira/Faceirica/Hortos/Quintais
Cucurbitaceae	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>sabauda</i> L.	Couve lombarda			Alimentar (H)/Alimentar (A)	Faceira/Faceirica/Hortos/Quintais
	<i>Lobularia maritima</i> (L.) Desv.	Sem nome vulgar		Planta inteira	Ornamental	Ruas da aldeia
	<i>Matthiola incana</i> (L.) R. BR.	Goivos		Planta inteira	Ornamental	Quintais
	<i>Rorippa nasturtium-aquaticum</i> (L.)	Agrão		Folhas/Caule	Alimentar (H)	Augueiras/Nascentes
	<i>Bryonica dioica</i> Jacq.	Norça/Nóscara		Planta inteira/Rebentos	Alimentar (H)/Alimentar (A)	Faceira/Muros pedra/Silvados
	<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai	Melancia		Fruto/Cascas/Sementes	Alimentar (H)/Alimentação (A)/M. Agrosilvopastoril	Faceira/Faceirica/Hortos/Quintais
	<i>Cucumis melo</i> L.	Melão/Meloa		Fruto/Cascas/Sementes	Alimentar (H)/Alimentação (A)/M. Agrosilvopastoril	Faceira/Faceirica/Hortos/Quintais
	<i>Cucumis sativum</i> L.	Pepino		Fruto	Alimentar (H)/Alimentar (A)	Faceira/Faceirica/Hortos
	<i>Cucurbita máxima</i> Duch.	Abóbora menina		Cabaça (fibras)/Cascas/Sementes	Alimentar (H)/Alimentar (A)	Faceira/Faceirica/Hortos/Quintais
	<i>Cucurbita pepo</i> L.	Abóbora porqueira/Courgette		Cabaça (fibra)/Cascas/Sementes	Alimentar (H)/Alimentar (A)/Diversão/Ritual/M. Agrosilvopastoril	Faceira/Faceirica/Hortos/Quintais
	<i>Lagenaria siceraria</i> (Molina) Standley	Cabaças/Cabaços		Cabaça	Artesanal/Ornamental	Quintais/Hortos
	Cupressaceae	<i>Cupressus lusitanica</i> Miller	Cedro/Pinho		Planta inteira	Ornamental
	<i>Chamaecyparis lawsoniana</i> (A. Murray) Parl.	Acipreste/Cipreste dos cemitérios		Planta inteira	Ornamental/Ritual	Cemitério
Cyperaceae	<i>Cyperus</i> ssp.	Junça		Folhas	Artesanal/M. Agrosilvopastoril	Margens do rio
Equisetaceae	<i>Equisetum arvense</i> L.	Erva-prata/Cola de caballo/Cavalinha		Caule	Industrial	Margens do rio/Locais muito frescos e húmidos
Ericaceae	<i>Erica australis</i> L. subsp. <i>aragonensis</i> (Willk.) Cout.	Urze negral/Urze rosa		Flores/Ramagens/Madeira/Cepas/Caivão	Alimentar (A)/Artesanal/Industrial/Medicinal	Monte
	<i>Erica arborea</i> L.	Urze branca		Ramagens/Madeira	Artesanal/M. Agrosilvopastoril/Caça	Monte
Fagaceae	<i>Castanea sativa</i> Miller	Castanheiro		Planta inteira/Fruto/Folhas/Madeira/Casca	Alimentar (H)/Alimentar (A)/Artesanal/Diversão/Industrial/M. Agrosilvopastoril/Ritual	Soutos/Antigas terras de pão
	<i>Quercus ilex</i> subsp. <i>ballota</i> (Desf.) Samp. (<i>Quercus rotundifolia</i> Lam.)	Carrasco/Azinheira/Sardão		Folhas/Fruto/Talinhos novos/Madeira/Cinzas	Alimentar (A)/Artesanal/Industrial/Medicina I/M. Agrosilvopastoril	Monte/Aldeia
	<i>Quercus pyrenaica</i> Willd	Carvalho negral		Planta inteira/Folhas/Fruto/Madeira/Ramagens	Alimentar (A)/Artesanal/Industrial/M. Agrosilvopastoril	Touças/Eira comunitária

Continuação da Tabela 11						
		Sobreiro	Madeira/Cortiça	Artesanal	Aldeia/Sobreiral	
Gencianaceae	<i>Quercus suber</i> L.	Fel da terra	Flor	Medicinal	Cabeceiras dos lameiros	
Geraniaceae	<i>Centaureum erythraea</i> Rafn.	Erva de São Roberto	Planta inteira (excepto as raízes)	Medicinal	Paredes e muros da aldeia	
Gramineae	<i>Geranium robertianum</i> L.	Azevém (Feno seco, Feno de Outono)	Planta inteira	Alimentar (A)/Artesanal/ M. Agrosilvopastoril/Veterinária	Vários tipos de lameiros/Coutos	
	<i>Lolium perene</i> L.	Centeio/Ferrás	Planta inteira	Alimentar (H)/Alimentar (A)/Artesanal/Industrial/M. Agrosilvopastoril/Ritual/Caça/Veterinária	Faceira/Terras de pão	
	<i>Secale cereale</i> L.	Trigo	Grãos/Palha	Alimentar (H)/Alimentar (A)/M. Agrosilvopastoril/Medicinal/Ritual/Veterinária	Sortes/Terras de Pão	
	<i>Triticum aestivum</i> L.	Milho	Grãos/Folhagem/Canas/Estilos	Alimentar (H)/Alimentar (A)/Artesanal/Medicinal/M. Agrosilvopastoril/Veterinária	Faceira/Faceirica/Hortos	
Hippocastanaceae	<i>Zea mays</i> subsp. <i>mays</i>	Castanheiro-da-Índia	Planta inteira/Frutos (castanhas)	Ornamental/Artesanal	Lavadouro público	
Hydrangeaceae	<i>Aesculus hippocastanum</i> L.	Hortênsia	Planta inteira	Ornamental	Quintais/Átrios/Varandas	
Juglandaceae	<i>Hydrangea macrophylla</i> subsp. <i>macrophylla</i>	Nogueira	Frutos/Folhas/Casca exterior (verde)	Alimentar (H)/Medicinal/Pesca/Ritual/Veterinária/Diversão/Industrial	Quintais	
Juncaceae	<i>Juglans regia</i> L.	Junco	Caules	Pesca	Margens do rio/Zonas ribeirinhas/Lameiros Húmidos	
	<i>Juncus</i> sp. pl	Cidreira	Folhas/Caules	Medicinal	Quintais	
Labiatae	<i>Melissa officinalis</i> L.	Hortelã-pimenta	Planta inteira	Medicinal/Condimentar/ M. Agrosilvopastoril	Quintais/Hortos	
	<i>Mentha x piperita</i> L.	Malvela/Hera-terrestre	Planta inteira	Medicinal	Margens do rio/Zonas ribeirinhas	
	<i>Glechoma hederacea</i> L.	Orégãos	Pés/Folhas/Flóres	Condimentar/Medicinal	Quintais/Hortos	
	<i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>virens</i> (Hoffmanns & Link) Bonnier & L.	Rosmaninho	Planta inteira/Ramagens	M. Agrosilvopastoril/Ritual/Alimentar (A)	Monte	
	<i>Lavandula stoechas</i> subsp. <i>sampaioana</i> Rozeira	Salva	Folhas	Veterinária/Condimentar	Quintais	
	<i>Salvia officinalis</i> L.	Tomilho	Ramos/Folhas	Condimentar/Veterinária	Monte	
	<i>Thymus mastichina</i> L.	Urtiga-branca	Pontas (Partes áreas)	Medicinal	Margens do rio/Locais frescos	
	<i>Lamium album</i> L.	Alecrim	Planta inteira/Ramos/Pés com flor	Alimentar (A)/Condimentar/Industrial	Monte/Quintais/Jardim	
	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.					

Continuação da Tabela 11						
		Gala-crista	Sementes	Medicinal	Lado Espanhol (Escola primária)	
Lauraceae	<i>Salvia verbenaca</i> L.	Loureiro/Louro	Folhas	Condimentar	Quintais	
Leguminosae	<i>Laurus nobilis</i> L.	Giesta amarela	Ramagens/Caules	Industrial/Artesanal/M. Agro.	Monte	
	<i>Cytisus scoparius</i> (L.) J. Gay	Codescos/Codeços	Ramagens	Artesanal	Bermas da estrada/"Codeçal"	
	<i>Adenocarpus complicatus</i> (L.) J. Gay	Grão-de-bico/Gravação	Sementes	Alimentar (H)	Faceira/Hortos	
	<i>Cicer arietinum</i> L.	Feijão verde/Seco/Rasteiro/Vagar/Casulas/Feijocas	Sementes/Vagens secas/Cascas	Alimentar (H)/Ritual/Alimentar (A)	Faceira/Faceirica/Hortos	
	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Carqueja	Flores/Raminhos floridos/Ramagens	Medicinal/Condimentar/M. Agro.	Monte	
	<i>Pteropartum tridentatum</i> (L.) Willk subsp. <i>tridentatum</i>	Tremoceiro	Planta inteira/Frutos	Ritual/Alimentar (H)	Terras de pão/Hortos	
	<i>Lupinus albus</i> L.	Trevo	Pés/Folhas	Alimentar (A)/M. Agro.	Lameiros/Margens do rio/Sítios húmidos	
	<i>Trifolium pratense</i> L.	Feijão-frade/Chicharos	Sementes	Alimentar (H)	Faceira/Hortos	
	<i>Vigna unguiculata</i> subsp. <i>unguiculata</i>	Sem nome vulgar	Planta inteira	Ornamental	Quintais/Pátios/Varandas	
	<i>Wisteria sinensis</i> (Sims) DC	Cebola	Bolbos/Cascas	Alimentar (H)/Medicinal	Faceira/Faceirica	
Liliaceae	<i>Allium cepa</i> L.	Alho roxo e branco	Bolbilhos	Condimentar	Faceira/Faceirica/Hortos	
	<i>Allium sativum</i> L.	Alho francês/Alho porro	Caules	Alimentar (H)	Faceira/Faceirica/Hortos	
	<i>Allium ampeloprasum</i> L. var. <i>porrum</i> (L.) Gay	Sem nome vulgar	Planta inteira	Ornamental	Quintais/Canteiros/Átrios	
	<i>Hosta plantaginea</i> (Lam.) Asch.	Cebola da açucena	Planta inteira/Bolbos	Industrial/Medicinal/Ornamental	Quintais/Jardins	
Linaceae	<i>Lilium candidum</i> L.	Linho/Linhaça	Planta inteira/Fibras/Subst. Tóxica (Limamarina)/Sementes	Artesanal/Ritual/Pesca/Medicinal	Faceira (Antigos Linhares)	
Malvaceae	<i>Malva neglecta</i> Wallr.	Malva branca	Planta inteira	Veterinária/Medicinal	Caminhos/Ruas da aldeia	
	<i>Malva sylvestris</i> L.	Malva roxa	Planta inteira	Veterinária	Ponte de pedra/Igreja	
	<i>Morus alba</i> L.	Amoreira branca	Frutos	Alimentar (H)	Ponte de pedra/Igreja	
Moraceae	<i>Morus nigra</i> L.	Amoreira negra	Frutos	Alimentar (H)	Ponte de pedra	
	<i>Ficus carica</i> L.	Figueira	Frutos/Seiva (Leite de figo)	Alimentar (H)/Ritual/Medicinal	Quintais/Hortos	
Oleaceae	<i>Forsythia x intermedia</i> Zabel	Sem nome vulgar	Planta inteira	Ornamental	Adro da Igreja	
	<i>Fraxinus angustifolia</i> Vahl.	Freixo	Ramagens/Madeira/Cinzas/Folhas	Industrial/Alimentar (A)/Artesanal/Medicinal/M. Agro.	Orlas de lameiros/Margens do rio	
	<i>Phillyrea angustifolia</i> L.	Lentisco/Alentisco	Ramagens	Ritual/Artesanal	Monte	

Continuação da Tabela 11									
	<i>Olea europaea</i> var. <i>europaea</i>	Oliveira	Frutos/Ramos/Folhas/Entre-cascas	Ritual/Alimentação (H)/Medicinal/Ornam.	Adro da Igreja/Curtinhas				
	<i>Syringa vulgaris</i> L.	Lilás/Lilaseiro	Planta inteira	Ornamental	Lavadouro/Jardins				
Oxalidaceae	<i>Oxalis debilis</i> Kunth	Trevo de quatro folhas	Planta inteira	Ornamental/Ritual	Vasos/Canteiros				
Papaveraceae	<i>Chelidonium majus</i> L.	Ceruda	Seiva	Medicinal	Linhas de água/Locais frescos				
Pinaceae	<i>Pinus pinaster</i> L.	Pinheiro-bravo	Madeira/Ramagens	Industrial/M. Agro./Artesanal/Ritual	Pinhais/Monte				
Plantaginaceae	<i>Plantago lanceolata</i> L.	Língua de ovelha	Planta inteira/Folhas	Alimentar (A)/M. Agro./Medicinal	Margens do rio/Lameiros				
	<i>Plantago major</i> L.	Santagem/Santiarja	Planta Inteira/Folhas	Medicinal	Caminhos				
Polygonaceae	<i>Rumex induratus</i> L.	Lampaça	Folhas/Inflorescências	Alimentar (A)/Medicinal	Margens do rio/Locais mt frescos				
	<i>Rumex obtusifolius</i> L.	Rabaça	Planta inteira	Alimentar (H)	Linhas de água/Lameiros				
Portulacaceae	<i>Montia fontana</i> L.	Merujas/Merujes	Planta inteira	Alimentar (H)	Nascentes				
	<i>Portulaca oleracea</i> L.	Beldroegas/Borrachas	Ramas/Folhas	Alimentar (H)	Campos cultivados/Ruas/Passios				
Rosaceae	<i>Chaenomeles</i> sp. pl.	Marmeleiro de jardim	Planta inteira	Ornamental	Quintais/Jardins				
	<i>Cydonia oblonga</i> Miller	Marmeleiro	Planta inteira/Frutos/Cascas	Alimentar (H)/Alimentar (A)/M. Agro	Faceira/Faceirica/Quintais				
	<i>Fragaria x ananassa</i> Duchesne	Morangueiro	Frutos	Alimentar (H)	Quintais				
	<i>Malus domestica</i> L.	Macieira	Frutos	Alimentar (H)/Alimentar (A)	Quintais/Curtinhas				
	<i>Prunus avium</i> L.	Cerdeiro/Cerejeira preta	Frutos/Pés/Madeira/Cascas/Folhas	Alimentar (H)/Alimentar (A)/Industrial/Medicinal/M. Agro.	Quintais/Bordadura caminhos/Antigas terras de pão				
	<i>Prunus cerasus</i> L.	Ginjeira	Frutos/Pés/Cascas/Folhas	Alimentar (H)/Alimentar (A)/Medicinal	Quintais				
	<i>Prunus domestica</i> subsp. <i>domestica</i>	Ameixeira/Abrunho branco/Abrunho negro	Frutos	Alimentar (H)/Alimentar (A)/Medicinal	Quintais				
	<i>Prunus laurocerasus</i> L.	Sem nome vulgar	Planta inteira/Ramos	Ornamental/Ritual	Lavadouro/Quintais				
	<i>Prunus spinosa</i> L.	Abrunheiro bravo/Espinheiro	Frutos	Alimentar (H)/Medicinal	Monte/Silvados				
	<i>Pyrus Communis</i> L.	Pereira	Frutos	Alimentar (H)	Quintais				
	<i>Rosa canina</i> L.	Rosa gravanceira	Cinorrodos	Diversão	Bordadura dos caminhos				
	<i>Rosa</i> sp. pl.	Roseira (cultivada)	Planta inteira/Haste florida	Ornamental/Ritual	Quintais				
	<i>Rubus ulmifolius</i> Schott	Silva das amoras	Frutos	Alimentar (H)	Caminhos/Muros				
	<i>Spiraea</i> sp. pl	Sem nome vulgar	Planta inteira	Ornamental	Adro da Igreja				
	<i>Kerria japonica</i> (L.) DC.	Sem nome vulgar	Planta inteira	Ornamental	Canteiro exterior cemitério				
Salicaceae	<i>Populus nigra</i> L.	Choupo negro	Madeira/Ramagens/Folhas/Casca/Re polgas	Artesanal/Industrial/Alimentar (A)/Ritual/Alimentar (H)/M. Agro./	Margens do rio				

Continuação da Tabela 11						
		Chorão	Planta inteira	Ornamental	Lavandouro	
Scrophulariaceae	<i>Salix babylonica</i> L.	Vimeiro/Vime	Varas/Ramagens/Folhas/Cascas	Artesanal/M. Agro./Alimentar (A)/Pesca	Margens do rio	
	<i>Salix neotricha</i> Gorz.	Erva-da-quinta	Planta inteira/Raiz/Caule	Veterinária/Medicinal	“Sítio da quinta”	
	<i>Scrophularia canina</i> L. subsp. <i>canina</i>	Érico	Folhas	Medicinal	Margens do rio/Locais húmidos	
	<i>Scrophularia scorodonia</i> L.	Pimento	Frutos/Ramagens	Alimentar (H)/Condimentar/Alimentar (A)	Faceira/Faceira/Hortos/Quintais	
	<i>Capsicum annuum</i> L.	Tomateiro	Frutos/Ramagens	Alimentar (H)/Condimentar/Alimentar (A)	Faceira/Faceira/Hortos/Quintais	
Solanaceae	<i>Lycopersicon esculentum</i> Miller (<i>Lycopersicon lycopersicum</i> (L.) Karsten)					
	<i>Petunia hybrida</i> (Hook.) Vilm.	Petúnia	Planta inteira	Ornamental	Quintais/Pátios/Varandas	
	<i>Solanum tuberosum</i> L.	Bataeira	Tubérculo/Cascas/Ramas	Alimentar (H)/Alimentar (A)/M. Agro.	Faceira/Faceira/Hortos	
	<i>Tamarix gallica</i> L.	Sem nome vulgar	Planta inteira	Ornamental	Canteiro da fonte	
Tamaricaceae	<i>Daphne gnidium</i> L.	Trovisco	Raiz tuberosa	Pesca	Monte/Lameiros de secadal	
	<i>Tilia platyphyllos</i> Scop.	Tília/Tília branca	Planta inteira/Flor/Folhas	Medicinal/Ornamental	Lavandouro	
Ulmaceae	<i>Ulmus minor</i> L.	Negrilho	Planta inteira/Ramagens/Folhas/Madeira/Repolgas	Alimentar (A)/Artesanal/M. Agro./Alimentar (H)	Bordadura de caminhos/Orlas de lameiros	
	<i>Apium nodiflorum</i> (L.) Lag.	Rabação	Planta inteira	Pesca	Margens do rio	
Umbelliferae	<i>Daucus carota</i> L. subsp. <i>sativus</i> (Hoffm.) Arcangeli	Cenoura	Ramas/Raiz Tuberosa/Cascas	Alimentar (H)/Alimentar (A)/Medicinal	Faceira/Faceira/Hortos	
	<i>Foeniculum vulgare</i> L.	Fioelho	Cauls/Frutos	Alimentar (H)	Monte/Curtinhas	
	<i>Prettoselinum crispum</i> (Miller) A. W. Hill	Salsa	Caule/Folhas	Condimentar	Hortos/Quintais	
Urticaceae	<i>Urtica urens</i> L.	Urtigões	Ramos/Folhas	Alimentar (A)	Linhas de água/Zonas húmidas	
Vitaceae	<i>Vitis vinifera</i> L.	Videira/Vide	Planta inteira/Frutos/Folhas/Madeira	Alimentar (H)/Ritual/Alimentar (A)/Condimentar/M. Agro./Industrial	Vinha comunitária/Faceira/Quintais	

Relacção de Tabelas, Quadros e Figuras dos Anexos (Anexos I a VII).

Anexo I

Tabela 1 - Quantidade de precipitação ocorrida na área do PNM nos triénios de 1931/60, 1961/90 e no decénio de 1984/94.

Quadro 1 – Estações meteorológicas que serviram de base para a caracterização das três Sub-regiões e respectivas zonas homogéneas correspondentes.

Quadro 2 – Percentagem dos diferentes grupos de solos e a sua distribuição no território do PNM.

Anexo II

Figura 1 – Divisão do PNM em Sub-regiões.

Figura 2 – Área envolvente de Rio de Onor.

Quadro 3 – Zona Ecológica para o termo da aldeia de Rio de Onor.

Figura 3 – A “Porca da Vila”.

Figura 4 – Principais tipos de solos dominantes no termo de Rio de Onor.

Figura 5 – Vista panorâmica de Rio de Onor.

Figura 6 – Enquadramento de Rio de Onor na zona climática homogénea da Terra Fria de Planalto.

Quadro 4 – Caracterização de Rio de Onor (Período de 1951/80).

Tabela 2 – Evolução da população do PNM por concelhos e freguesias de 1940 a 1960.

Tabela 3 - Evolução da população do PNM referente a algumas freguesias e respectivos lugares do Concelho de Bragança, 1960 – 1996.

Figura 7 – Variação da População Residente, 1991 – 2001.

Figura 8 – Freguesias do PNM.

Figura 9 – Principal distribuição dos tipos de propriedade e de culturas no conjunto dos termos de Rio de Onor e de Rihonor de Castilla de 1930 a 1990.

Figura 10 – Coutos ao longo do rio.

Figura 11 – Hortos da faceira.

Figura 12 – Lousas fincadas delimitando quintais.

Figura 13 – Vinha do “Cabo da Veiga”.

Figura 14 – Souto da “Ladeira” e Parque de campismo.

Figura 15 – Comunidades arbustivas de matos de Giesta - amarela (*Cytisus scoparius* (L.) Link subsp. *scoparius*) do monte.

Anexo III

Quadro 5 – Participação em eventos de carácter científico relacionados com a temática de Etnobotânica.

Tabela 4 – Guião da entrevista.

Tabela 5 – Descrição dos entrevistados, classificação quanto ao tipo de informante constituído, número e tipo de entrevistas efectuadas.

Anexo IV

Tabela 6 – Catálogo da etnoflora de Rio de Onor, categorias antropocêntricas, subcategorias e principais usos ou aplicações distintas consideradas.

Anexo V

Tabela 7 – Totais máximos e mínimos de categorias, de usos distintos e de citações normalizados ao valor máximo de (1) para as espécies arbóreas.

Tabela 8 - Totais máximos e mínimos de categorias, de usos distintos e de citações normalizados ao valor máximo de (1) para as espécies cultivadas.

Tabela 9 - Totais máximos e mínimos de categorias, de usos distintos e de citações normalizados ao valor máximo de (1) para as espécies silvestres.

Tabela 10 – Totais de citações referidas por géneros para cada uma das espécies consideradas.

Quadro 6 – Totais de citações referidas por género para todas as categorias de uso das espécies.

Anexo VI

Figura 16 – Património Cultural e Paisagístico do Concelho de Bragança.

Anexo VII

Total de visitantes do PNM de 1994 a 2008.

ÍNDICES

Índice de Figuras (Tese)

Figura 17 – Catálogo da etnoflora de Rio de Onor, número de plantas referidas por cada informante.	43
Figura 18 – Exemplar de <i>Ilex aquifolium</i> cultivado em quintal.	51
Figura 19 - <i>Hedera helix</i> , uma espécie trepadora.	52
Figura 20 – <i>Matricaria discoidea</i> . As flores são usadas como febrífugo.	52
Figura 21 – <i>Alnus glutinosa</i> . A madeira de amieiro foi muito utilizada no fabrico de carabelhos (fechaduras tradicionais).	52
Figura 22 – Avelaneira (<i>Corylus avellana</i>).	53
Figura 23 – Caneleiro (<i>Sambucus nigra</i>) irrompendo por um sequeiro.	53
Figura 24 – Exemplar de <i>Symphoricarpus albus</i> a ornamentar a entrada de uma casa riodonoresa.	54
Figura 25 – Craveiros (<i>Dianthus caryophyllus</i>) de uma vizinha.	55
Figura 26 - <i>Saponaria officinalis</i> ocorre em locais próximos de água, como nas margens do rio.	55
Figura 27 – Das variedades de <i>Beta vulgaris</i> cultivadas na área do PNM, a <i>Beta vulgaris</i> L. f. <i>crassa</i> (Alefeld) Helm., assume particular destaque na alimentação humana e animal em Rio de Onor.	56
Figura 28 – Esteva (<i>Cistus ladanifer</i>) espécie característica das comunidades de arbustivas do monte.	57
Figura 29 - Estevinhas roxas (<i>Aster</i> sp.).	57
Figura 30 - Estevinhas brancas (<i>Aster</i> sp.).	57
Figura 31 – Dálias (<i>Dahlia x variabilis</i>) combinação perfeita na elaboração de diversos arranjos florais.	58
Figura 32 - Fim prenunciado do ciclo de vida de um girassol (<i>Helianthus annuus</i>).	58
Figura 33 – Feixe de “Feno de Outono”, constituído por várias espécies pratenses: Leitura (<i>Hypochaeris radicata</i>); Azevém (<i>Lolium perene</i> L.); Trevo (<i>Trifolium pratense</i> L.); Língua de ovelha (<i>Plantago lanceolata</i> L.).	59
Figura 34 - Espécime de baselo (<i>Umbilicus rupestris</i>) num dos seus habitats preferidos: os muros de pedra.	59
Figura 35 – Nabiças de <i>Brassica napus</i> L. var. <i>napus</i> .	60
Figura 36 – Couval de “galegas” (<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>acephala</i> DC.).	60
Figura 37 – Couve portuguesa (<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>costata</i> DC.) detentora de enorme tradição de uso na culinária.	61
Figura 38 – Canteiro de <i>Lobularia marítima</i> .	61
Figura 39 – Rebentos de norça (<i>Bryonica dioica</i>) prontos a serem colhidos.	62
Figura 40 – Melões (<i>Cucumis melo</i>) a amadurecerem, a fim de serem consumidos de diversas formas.	63
Figura 41 – <i>Cucurbita máxima</i> .	63
Figura 42 – <i>Cucurbita pepo</i> .	64
Figura 43 – Cabaças (<i>Lagenaria siceraria</i>) prontas a serem submetidas ao processo de coloração.	64
Figura 44 - <i>Chamaecyparis lawsoniana</i> , localmente também designado de acipreste.	65
Figura 45 – As folhas fibrosas da junça (<i>Cyperus</i> ssp.) eram utilizadas na feitura de atilhos, cestaria e vestuário.	65
Figura 46 – Monte de cepas de <i>Erica australis</i> secando ao sol.	66
Figura 47 – Ramagens de urze branca (<i>Erica arborea</i>) a secaram na escadaria de uma loja.	67
Figura 48 – Muitas das antigas terras de pão abandonadas, mercê da concessão de fundos comunitários, foram convertidas em soutos jovens.	67
Figura 49 – No Inverno, devido à escassez de pasto, as folhas tenras e bolotas do <i>Quercus ilex</i> constituem uma importante fonte suplementar de alimento do rebanho comunitário.	68
Figura 50 – Bosques de Carvalhal (<i>Quercus pyrenaica</i>). Esta espécie chegou a dominar grande parte da paisagem transmontana.	69
Figura 51 – Alguns exemplares residuais de sobreiros (<i>Quercus suber</i>) na eira comunitária.	70
Figura 52 – Talhão na faceira com ferrãs de centeio (<i>Secale cereale</i>).	71
Figura 53 - Medeiro de palha na eira comunitária.	71
Figura 54 – Terra de pão de trigo (<i>Triticum aestivum</i>) no monte.	72
Figura 55 – O antes e o depois: talhão de <i>Zea mays</i> na faceira.	73
Figura 56 – O antes e o depois: maçarocas a secarem à varanda.	73
Figura 57 – Exemplares majestosos de <i>Juglans regia</i> .	74
Figura 58 – Junco (<i>Juncus</i> sp.), outra de muitas espécies que se podem encontrar nas zonas ribeirinhas.	75
Figura 59 - <i>Melissa officinalis</i> , uma espécie medicinal, de enorme reputação, é cultivada nos quintais.	75
Figura 60 – Além do uso medicinal a <i>Mentha x piperita</i> é utilizada como repelente de toupeiras.	76
Figura 61 – Tapete de malvela (<i>Glechoma hederacea</i>).	76
Figura 62 - <i>Lavandula stoechas</i> . Depois de benzidas, as suas ramagens, asseguram a protecção divina dos lares e lojas.	77
Figura 63 – Tomilho (<i>Tymus mastichina</i>) imprescindível na adoba das carnes de porco e na cura das azeitonas.	77

Figura 64 – Ramos floridos de <i>Rosmarinus officinalis</i> .	78
Figura 65 - Gala-crista (<i>Salvia verbenaca</i>) em Rionor de Arriba.	78
Figura 66 – Loureiro (<i>Laurus nobilis</i>). Como condimentar esta planta é usada quase diariamente.	79
Figura 67 - Giestal florido de <i>Cytisus scoparius</i> .	79
Figura 68 - Ramagens secas de <i>Cytisus scoparius</i> a vedarem um campo cultivado.	79
Figura 69 - Matos de codescos (<i>Adenocarpus complicatus</i>).	80
Figura 70 - Ramagens de codescos (<i>Adenocarpus complicatus</i>). Um vizinho prepara a feitura de vassouras.	80
Figura 71 – Feijão (<i>Phaseolus vulgaris</i>).	80
Figura 72 – Carquejal, outra das comunidades arbustivas de matos que imperam pelo monte adentro.	81
Figura 73 – Cebola de açucena (<i>Lilium candidum</i>).	84
Figura 74 – Exemplar majestoso de uma amoreira branca (<i>Morus alba</i>).	85
Figura 75 - Das amoras da <i>Morus nigra</i> os fazem-se compotas e licores.	85
Figura 76 – <i>Ficus carica</i> . A seiva do figo é utilizada para o tratamento de cravos e verrugas.	86
Figura 77 – Freixo (<i>Fraxinus angustifolia</i>) elemento preponderante da paisagem transmontana.	87
Figura 78 – Ceruda (<i>Chelidonium majus</i>) tem especial aptência por locais frescos e próximos de água.	89
Figura 79 – Língua de ovelha (<i>Plantago lanceolata</i>) é uma pratense muito apreciada pelos animais.	89
Figura 80 – Nos caminhos é usual a ocorrência da (<i>Plantago major</i>).	90
Figura 81 - Fiada de marmeleiros (<i>Cydonia oblonga</i>) a servirem de divisória na faceirica.	91
Figura 82 – Morangueiro (<i>Fragaria x ananassa</i>).	92
Figura 83 – Maças da variedade <i>Malus domestica</i> .	92
Figura 84 – Cerejeira preta (<i>Prunus avium</i>).	92
Figura 85 – <i>Prunus cerasus</i> . Os pés das ginjas são utilizados para as dores de bexiga e infecções urinárias.	93
Figura 86 - Variedade de <i>Prunus domestica</i> : abrunho branco.	93
Figura 87 - Variedade de <i>Prunus domestica</i> : abrunho negro.	93
Figura 88 – Folhagem reluzente de um <i>Prunus laurocesarus</i> .	94
Figura 89 – Exemplares de <i>Prunus spinosa</i> nos silvados em redor da faceira.	94
Figura 90 - Pêra, variedade dura, de “roer” no Natal.	94
Figura 91 - <i>Rosa canina</i> na bordadura de um caminho da povoação.	95
Figura 92 - Frutos (“cinirodo”) da <i>Rosa canina</i> .	95
Figura 93 – Roseiras cultivadas (<i>Rosa</i> sp) no quintal de uma vizinha.	95
Figura 94 – Amoras da espécie <i>Rubus ulmifolius</i> a amadurecerem.	95
Figura 95 – Choupo negro (<i>Populus nigra</i>) espécie ripícola que pode atingir alturas consideráveis.	96
Figura 96 – Multas aplicadas aos vizinhos são gravadas numa vara de <i>Populus nigra</i> .	97
Figura 97 – Ramagens exuberantes de um <i>Salix babylonica</i> a penderem ao sabor do vento.	97
Figura 98 - <i>Scrophularia canina</i> é utilizada para lavagens das hemorróidas.	98
Figura 99 - Frutos de <i>Capsicum annuum</i> : variedade doce.	99
Figura 100 - Frutos de <i>Capsicum annuum</i> : variedade picante (malaguetas).	99
Figura 101 – <i>Lycopersicum esculentum</i> .	99
Figura 102 – <i>Petunia hybrida</i> .	100
Figura 103 – Batata (<i>Solanum tuberosum</i>) assume ainda um papel de destaque na economia de subsistência nas zonas de montanha desta área protegida.	100
Figura 104 – <i>Tamarix gallica</i> .	101
Figura 105 – Moitas de Trovisco (<i>Daphne gnidium</i>) com frutos.	101
Figura 106 - <i>Tilia platyphyllos</i> . As folhas e flores desta árvore são utilizadas como calmante.	101
Figura 107 – Negrilho (<i>Ulmus minor</i>).	102
Figura 108 - Rabação (<i>Apium nodiflorum</i>), planta venenosa, era utilizada na captura de peixes.	102
Figura 109 – <i>Daucus carota</i> . O xarope de cenoura é utilizado contra a tosse e constipações.	103
Figura 110 - <i>Urtica urens</i> , outrora, alimento de perus.	103
Figura 111 - Vinha “Cales”, a principal e de maior extensão.	104
Figura 112 – Parreiras na faceira.	104
Figura 113 - Catálogo da etnoflora de Rio de Onor, principais famílias botânicas com maior diversidade de espécies.	105
Figura 114 - Catálogo da etnoflora de Rio de Onor, distribuição das 137 espécies catalogadas pelos diversos locais de ocorrência.	107
Figura 115 - Catálogo da etnoflora de Rio de Onor, totais das frequências de citações, de categorias e de usos distintos registados para as espécies arbóreas. Dados normalizados ao valor máximo de 1 de cada uma das variáveis.	108
Figura 116 - Catálogo da etnoflora de Rio de Onor, distribuição por categorias de uso para as espécies arbóreas.	110

Figura 117 – Catálogo da etnoflora de Rio de Onor, totais das frequências de citações, de categorias e de usos distintos registados para as espécies cultivadas. Dados normalizados ao valor máximo de 1 de cada uma das variáveis.	110
Figura 118 - Catálogo da etnoflora de Rio de Onor, totais das frequências de citações, de categorias e de usos distintos registados para as espécies cultivadas. Dados normalizados ao valor máximo de 1 de cada uma das variáveis.	111
Figura 119 - Catálogo da etnoflora de Rio de Onor, distribuição por categorias de uso para as espécies cultivadas.	112
Figura 120 – Catálogo da etnoflora de Rio de Onor, totais das frequências de citações, de categorias e de usos distintos registados para as espécies silvestres. Dados normalizados ao valor máximo de 1 de cada uma das variáveis.	113
Figura 121 - Catálogo da etnoflora de Rio de Onor, totais das frequências de citações, de categorias e de usos distintos registados para as espécies silvestres. Dados normalizados ao valor máximo de 1 de cada uma das variáveis.	113
Figura 122 - Catálogo da etnoflora de Rio de Onor, distribuição por categorias de uso para as espécies silvestres	114
Figura 123 – Catálogo da etnoflora de Rio de Onor, repartição total das espécies pelas categorias de uso consideradas (componente arbórea, cultivada e silvestre).	115
Figura 124 – Multas registadas numa vara de <i>Populus nigra</i> .	120
Figura 125 – Repartição em valores percentuais e nominais do total de citações referidas por ambos os géneros para cada uma das espécies consideradas.	121
Figura 126 - Repartição em valores percentuais e nominais do total de citações referidas por ambos os géneros para cada uma das espécies consideradas.	121
Figura 127 - Repartição em valores percentuais e nominais do total de citações referidas por ambos os géneros para cada uma das espécies consideradas.	121
Figura 128 - Repartição em valores percentuais e nominais do total de citações referidas por ambos os géneros para cada uma das espécies consideradas.	122
Figura 129 - Repartição em valores percentuais e nominais do total de citações referidas por ambos os géneros para cada uma das espécies consideradas.	122
Figura 130 – Totais de citações referidas pelos géneros para todas as categorias de usos das espécies.	124
Índice de Tabelas (Tese)	
Tabela 11 – Lista de Espécies de Rio de Onor.	156

