

PUBLICAÇÕES «UNIVERSIDADE DE ÉVORA»
Série: CIÊNCIAS DA NATUREZA E DO AMBIENTE
Nº 4 2003

ETNOBOTÂNICA
PERSPECTIVAS, HISTÓRIA E UTILIZAÇÕES

Alexandra Soveral Dias
(Coordenadora da Edição)

Departamento de Biologia

ÉVORA

“Foram cardos, foram prosas...”

MARIA JOSÉ BARÃO*

Resumo

Plantas denominadas genericamente como cardos são tradicionalmente utilizadas na alimentação no Alentejo, estando este uso amplamente referenciado em fontes de índole diversa que vão dos livros de culinária a monografias e teses.

Na região de Évora ocorrem várias espécies que poderiam *a priori* corresponder à designação de “cardos” mas concluímos que apenas uma, *Scolymus hispanicus* L., também vulgarmente designada como cardinhos, tengarrinhas, cangarrinhas ou cagarrinhas é normalmente utilizada pelos nossos informantes, pessoas seleccionadas entre as que colhem e/ou vendem cardos na região.

Descrevem-se alguns aspectos relacionados com a colheita e preparação dos cardos para venda e para consumo próprio, ou oferta, bem como algumas peripécias, surpresas e revelações do trabalho de campo etnobotânico.

Pretendemos caracterizar sociologicamente os informantes, e quimicamente as plantas recolhidas e os solos em que as mesmas se desenvolviam, estando os dados em fase de tratamento.

Summary

Thistles (commonly named “cardos”) are currently harvested and used in traditional cookery in Alentejo. This use belongs to traditional lore and is widely reported in different sources such as culinary books, monographs and theses. Near Évora, several species of thistles occur and could potentially be used, but just one, *Scolymus hispanicus* L., is actually harvested. Some aspects related to the harvesting and preparation of these plants for sale, for home consumption and for gifts are described, together with some surprises from ethnobotanical field work.

The sociological characterization of the informants, and the chemical characterization of plants and soils, are included in the aims of this work, which is still in progress.

O título desta comunicação não surgiu do nada. É sim ilustrativo da recollecção das várias peças do puzzle que a compõem.

“Foram cardos foram prosas” é um dos versos da canção, com o mesmo título, cantada por Manuela Moura Guedes (Cardoso *et al.*, 1986) nos idos anos 80 e que residia na minha memória de espectadora televisiva, voltando à tona quando um dos contactos que estabeleci o invocou.

* Laboratório Químico Agrícola, Núcleo da Mitra, Universidade de Évora.
mjbarao@uevora.pt

O meu interesse na utilização de cardos na alimentação na região de Évora surgiu em 1996, quando efectuei, na cidade de Évora uma pequena pesquisa em que pretendia avaliar a importância do uso de plantas utilizadas no *modus faciendi* de pessoas naturais, ou que habitaram durante um largo período da sua vida, nas *vulgo* denominadas ex-colónias na culinária alentejana tradicional, dada a sua oferta nas superfícies comerciais.

Os resultados foram compilados no relatório apresentado no âmbito da avaliação da disciplina de Etnobotânica (Barão, 1996).

Ao aplicar o Inquérito elaborado para o efeito, várias plantas me foram mencionadas pelos seus utilizadores que não previra e entre elas os “cardos”.

O seu uso na alimentação no Alentejo pertence aos conhecimentos da Tradição (Pouillon, 1991) transmitidos oralmente e pela prática ou hábito cultural. O facto de terem sido mencionados fez-me tomar consciência do seu lugar nas minhas próprias memórias pois também recebi esta herança dos meus familiares – avós, tios – embora não a tenha vivenciado por não ser do agrado dos meus pais.

O uso tradicional dos cardos na alimentação está relativamente bem referenciado e não tive dificuldade em encontrar rapidamente informações em fontes de índole diversa: - livros de culinária (Câmara Municipal de Évora., *et al.*, 2001; Fialho, 1995; Guedes, 2002; Valente, 1994); - monografias (Alves, 1994; Belchior, *et al.*, 2000; Picão, 1947; Pinheiro, 2000; Saramago, 1997; Vasconcellos, 1967); - teses (Alvarez, 1992; Rodrigues, 1996); - artigos de periódicos (Ramos, 1997).

Estes factos motivaram e condicionaram a escolha do tema para o trabalho de fim de curso a decorrer presentemente sob a orientação da Prof^ª. Alexandra Dias (do Departamento. de Biologia da Universidade de Évora) e sobre o qual incide esta comunicação.

Várias espécies poderiam *a priori* corresponder ao nome genérico de “cardos”, dada a sua existência na região-alvo, distribuindo-se por três famílias botânicas: Umbelíferas, Dipsacáceas e Compostas / Asteráceas. Assim, entre os primeiros objectivos estabelecidos encontrava-se, naturalmente, o de identificar entre os “cardos” qual ou quais as espécies efectivamente utilizadas na alimentação pelos informantes. Metaforicamente falando, colocámos num funil as espécies potenciais, destas recolhendo uma gota que identificámos como *Scolymus hispanicus* L. (figura 1).

Esta espécie é identificada popularmente sob várias designações: tengarrinhas, cangarrinhas, cagarrinhas, cardinhos, cardos, cardo-de-ouro (Rocha, 1996; Vasconcelos, *et al.*, 2000).

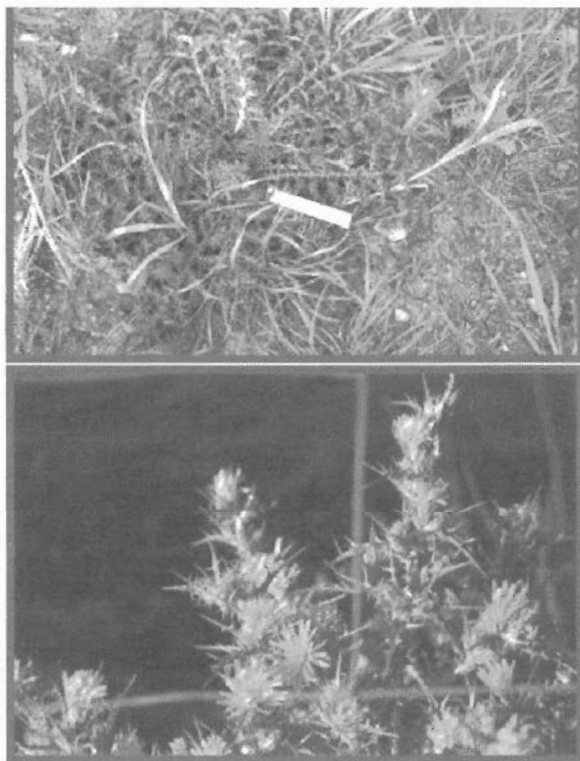


Figura 1. *Scolymus hispanicus* L.; fotograma superior - roseta basilar; fotograma inferior – aspecto da planta em floração.

As duas espécies do género *Scolymus* (*S. hispanicus* L. e *S. maculatus* L.) são referidas como comestíveis por André (1961). Em presença de ambas, confrontámos um dos nossos informantes com o facto. Respondeu apontando para *S. maculatus*: “Isso são picos, não prestam.” e apontando para *S. hispanicus*: “Estes é que são os bons !”. Acrescentou indicando uma planta de *Cynara humilis* L.: “Estes são os cardos-de-burro. Alguns cardêros misturam destes nos molhos para fazer render, mas não prestam, só são bons para dar aos burros...”.

O *Eryngium campestre* L., uma Umbelífera, também aparece referenciada como comestível por alguns autores (André, 1961; Dpto. Recursos Naturales Renovables, 1999; Borralho e Aires, 1983) embora seja potencialmente tóxica se consumida em grandes quantidades. Esta espécie não foi nos indicada como usada actualmente por nenhum informante.

A partir de uma série de contactos estabelecidos seleccionámos os nossos informantes no Mercado Municipal de Évora, numa loja da cidade e junto de particulares.

Podendo distinguir-se, em função da sua actividade principal, como:

- Informantes-Vendedores (Colectores ou não), e
- Informantes-Colectores (Vendedores ou não).

Pretendendo caracterizar sociologicamente os informantes, utilizámos o Método de Pesquisa das Ciências Sociais denominado Entrevista Exploratória (Quivy e Campeoudt, 1992).

Após conversa *ad libitum* registámos as informações relevantes numa Ficha de Registo elaborada para o efeito. Os dados, depois de codificados, sofrerão tratamento estatístico adequado.

Era, igualmente, nosso propósito que os informantes me conduzissem aos locais onde colhiam as plantas, fazendo a sua identificação *in situ.*, sendo necessário para os objectivos do trabalho recolher amostras, para posterior análise química, das plantas e do solo em que as mesmas se desenvolvessem.

Conforme se poderia prever, encontrei uma grande falta de disponibilidade por parte dos Informantes - Vendedores para me acompanharem aos locais de colheita. A sua resistência traduzia-se numa série de manobras evasivas como a alegada “falta de tempo”, a improvisação, pouco credível, das saídas para o campo, o grave impedimento da “grande distância a percorrer”, pelo que, não querendo, nem podendo, insistir demasiado me encontrei reduzida aos Informantes - Colectores que me tinham sido todos apresentados por pessoas das minhas relações.

Neste grupo contava com seis elementos predispostos a colaborar efectivamente. De um deles tinha a informação de dois locais. Esperava, assim, obter sete pontos de recolha paralela de informação verbal, plantas e solo.

Programada uma das saídas para o terreno, à hora marcada fui confrontada com a presença do meu Informante acompanhado de alguns familiares.

Chegados ao local de recolha, todas as plantas disponíveis (da espécie em causa) foram colhidas. Sempre que eu manifestava a ideia de que não necessitava de tantas para trabalhar era confrontada com a resposta: “Ah, mas é que eu tenho muitas encomendas para as minhas vizinhas...”.

Gostaria de introduzir neste ponto um conhecimento que adquiri nos contactos com os informantes, e que determinou que não efectuasse em paralelo a recolha sociológica e a recolha de plantas e solos.

A gestão do tempo que nos é oferecido pelos Informantes é feita por eles próprios.

Daí que tenha voltado aos locais de recolha sempre uma segunda vez para a colecta de plantas e solo, e uma terceira vez na altura da floração para confirmação da taxonomia.

É-nos “exigida” também neste tipo de pesquisa uma disponibilidade total para receber, intuir e descodificar o código linguístico dos Informantes conforme passarei a ilustrar:

- o meu primeiro contacto com a planta foi no Monte da Cabeça pela mão do Sr. Manuel, de 74 anos (figura 2).

Um dos aspectos sobre o qual incide o trabalho é averiguar qual o nível de conhecimentos do informante sobre os locais de colheita e assim uma das minhas necessidades é verificar se o informante conhece as práticas culturais agrícolas (actuais e passadas) do terreno a que me conduz.

À minha pergunta sobre o que é que era cultivado habitualmente no Monte da Cabeça o Sr. Manuel responde: “Atão, este terreno é de sete saias.”

Completamente surpreendida com o termo, insisti até ao limite possível para que me descodificasse a expressão “sete saias”, vendo-me forçada a parar quando verifiquei no tom de voz do meu informante uma certa irritação.

Sempre com as “sete saias” a rodar à minha frente, deslocámo-nos à casa do monte, a pedido do Sr. Manuel. Importava certificarmo-nos de que umas pequenas esferas brancas, que encontráramos no ponto de recolha, eram adubo e não “químicos”.

Na casa do monte estabeleceu-se um diálogo entre o meu informante e um trabalhador agrícola de idade menos avançada. Este último não pronunciava “sete saias” mas algo indescritível entre “sete saias” e o termo correcto “set aside”.

“Set aside” é um termo introduzido após a nossa entrada na Comunidade Europeia e que se refere a um pousio obrigatório (INGA, 2002).

O Prof. Francisco Ramos, do Departamento de Sociologia desta Universidade com quem tive o privilégio de trocar ideias sobre esta situação, manifestou-me posteriormente a sua percepção de que estaríamos perante um fenómeno de corruptela linguística (Ramos, 2002).

Grande parte dos registos efectuados tem um suporte fotográfico. Também aqui é necessário o respeito pela identidade do informante.

À mesma pergunta por mim efectuada – “Posso tirar fotografias ?” – dois informantes responderam “A tudo o que quiser.” O primeiro acrescentou: “...eu até já apareci na televisão!”. Assumindo as duas respostas como permissão absoluta para fotografar sem restrições, constatei pela atitude do segundo que o “tudo” não incluía a sua pessoa, uma vez que sempre que a máquina lhe era apontada ele se colocava de costas para a objectiva.

Mas nem só da componente humana vive a Etnobotânica, e a espécie vegetal em causa também está a ser objecto de estudo.

A planta alvo é colhida num período de tempo curto do ano civil.

Embora tenha aparecido esporadicamente à venda, no ano em estudo, em Dezembro, o período normal de colheita, comercialização e consumo dos cardos está normalmente compreendido entre Fevereiro e Abril. Logo que a planta emite o caule, por alongamento dos entrenós, deixa de ser colhida por já não apresentar boa textura (ficando fibrosa).

Toda a roseta basilar é recolhida através de uma pancada certa e seca na zona do colo, efectuada com um pequeno sacho, apenas são aproveitadas as nervuras centrais das folhas.



Figura 2. Sr. Manuel a efectuar a operação de “ripagem”.

Depois de cortada, a roseta é deixada ao sol sobre o terreno, durante um curto período de tempo, com o objectivo de a “quebrar”. Esta prática facilita a operação seguinte: a “ripagem” (extracção manual do limbo da folha) ilustrada na figura 2.

Pela dessecação que o sol provocou nos tecidos da planta o limbo torna-se mais maleável o que permite ao colector não se ferir nos espinhos desde que posicione as mãos correctamente. Um colector dextro segurará o colo da planta na mão esquerda e com a direita semi-fechada, colocando a nervura central entre o polegar, e os dedos indicador e médio, iniciará a “ripagem” no sentido base - vértice da folha.

Se a zona do colo for muito comprida é cortada com uma navalha para que dele reste apenas o suficiente para permitir que as nervuras continuem unidas após a “ripagem”.

Logo que se obtém um número de pés suficientes para formar um molho, este é atado com o material de que o Colector dispuser (ráfia, fios sintéticos ou até caules de herbáceas). O tamanho do molho é regulado pela mão semi-aberta do colector, abarcando vários pés; está formado quando não consegue segurar mais.

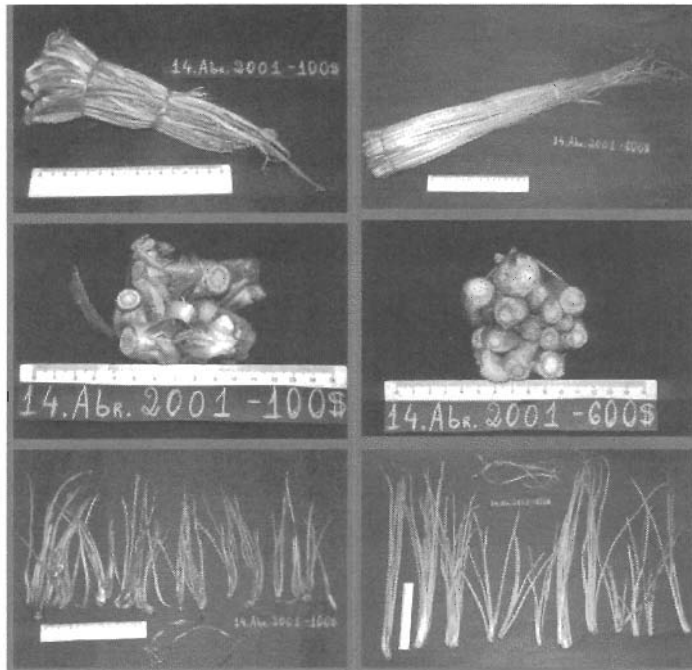


Figura 3. Molhos de cardos adquiridos a diferentes Informantes. Vendedores no dia 14 de Abril de 2001. Em cima aspecto geral do molho com régua de 15cm, ao centro aspecto de topo evidenciando a organização das plantas com régua de 15cm, em baixo aspecto dos molhos já desfeitos mostrando as plantas que o constituem com régua de 15cm.

Estudámos a variação do tamanho dos molhos e o número de plantas que os compõem, analisando dois parâmetros, o número de pés por molho e o número de nervuras por pé, para além de procedermos ao registo fotográfico (veja-se figura 3) que documenta e permite constatar as diferenças de tamanho das nervuras e a variação da organização e aspecto dos molhos.

Estes dados foram recolhidos apenas nos molhos que adquirimos no Mercado e na única Loja em que os obtivemos.

Como exemplo mostramos dois molhos adquiridos a colectores com uma diferença de idade muito acentuada.

No molho apresentado à esquerda as nervuras são bastante mais curtas do que no molho da direita. Na zona dos colos do molho da esquerda (figura 3: fotograma central à esquerda) observamos ainda uma torção indiferenciada dos mesmos. O

molho da esquerda foi formado por colectores com uma idade estimada entre vinte e vinte e cinco anos, e o molho da direita por colectores com uma idade estimada entre sessenta e sessenta e cinco anos.

Os colectores mais novos não vendiam unicamente cardos. Apenas os tinham na banca porque “lá no monte há muitos e as pessoas às vezes perguntam... mas dá muito trabalho correr atrás deles !”.

Os colectores mais idosos são, na sua maioria reformados e dedicam-se à colecta de várias espécies espontâneas com o intuito de obterem um complemento de reforma.

Esta relação económica parece ser determinante no cuidado posto na confecção dos molhos que se reflecte no seu aspecto final de uma forma que é bem notória como evidenciam os fotogramas apresentados na figura 3.

Mostramos ainda uma outra fotografia (figura 4) que nos reporta aos molhos colhidos pelo nosso Informante-Collector a que já nos referimos como aquele que recolheu todas as plantas para oferecer às vizinhas.

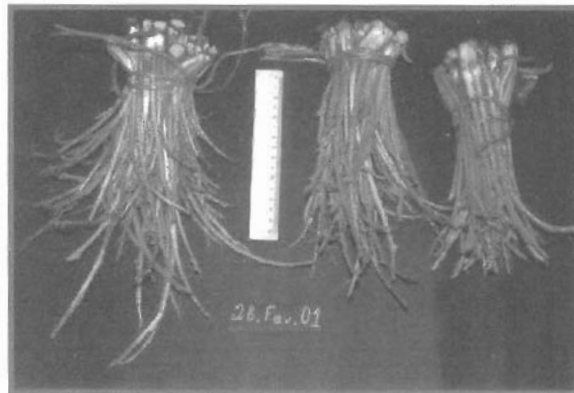


Figura 4. Molhos recolhidos a 28 de Fevereiro de 2001 com o intuito de oferecer às vizinhas.

O factor económico não se encontrava subjacente de forma que a formação dos molhos apenas foi condicionada por questões práticas e estéticas. Passo a explicar: a zona terminal da nervura é cortada durante a preparação destinada à confecção culinária. Este collector quis “poupar trabalho às vizinhas” e ao formar os molhos cortou de imediato a zona em questão.

Nos molhos que são apresentados para venda é importante que essa zona permaneça uma vez que ajuda a produzir no comprador *uma sensação de “bom e grande”*. Podemos igualmente verificar que nos molhos destinados a venda como o apresentado na figura 3 – metade direita (fotogramas superior e inferior) houve o cuidado de colocar as plantas com as nervuras mais compridas no exterior do

molho escondendo algumas de menores dimensões visíveis no fotograma inferior que nos mostra o molho aberto.

Como já referi, recolhi plantas e solo para análise química.

Esta foi efectuada no Laboratório Químico Agrícola da Universidade de Évora usando os métodos padronizados e correntes no laboratório.

A preparação das nervuras, para posterior análise química, foi elaborada tentando reproduzir o processo que as cozinheiras seguem para as confeccionar. Assim, depois da “ripagem”, retiraram-se os pequenos fragmentos de limbo, esta operação que é feita nas cozinhas com uma navalha bem afiada, foi executada no laboratório com o auxílio de um x-acto. Seguidamente cortaram-se as nervuras em segmentos de três centímetros (tamanho médio) por ser este o comprimento usual em culinária (conhecimento que adquirimos durante os contactos com os informantes).

Com os dados químicos que se obtiveram, nomeadamente teores de azoto, fósforo, potássio, cálcio, magnésio, sódio, boro, cobre e zinco, pretende-se caracterizar quer a parte consumida da planta, quer a sua ecologia em termos de características dos solos. Encontram-se em fase de tratamento.

Agradecimentos

Correndo o risco de pecar por omissão, expresso o meu agradecimento a:

- *Alexandra* pelo acompanhamento nas saídas de campo contribuindo com o seu aguçado sentido de orientação, e pelo seu amor de filha;
- Prof.^a *Alexandra Dias* pela confiança e pela perseverança por que tem pautado a sua orientação;
- Prof. *Alfredo Gonçalves Ferreira*, Director do Laboratório Químico Agrícola, pelas facilidades concedidas para a realização das análises;
- Dr.^a *Ana Paula Fitas* pela disponibilidade manifestada na troca de impressões sobre a organização deste trabalho;
- *António Santana* pela ajuda preciosa nas recolhas de amostras de solos, pelo acompanhamento nos contactos com os informantes e pelo estímulo;
- Dr.^a *Beatriz Castor* pela selecção e empréstimo de alguma bibliografia relacionada com a parte sociológica;
- *Bruno Grades* pela presença durante a visita ao Mercado de Estremoz;
- *Carlos Carapinha* por me ter recordado, via correio electrónico, a canção cujo título utilizei para nomear esta comunicação e também pela disponibilidade que prontamente manifestou para estabelecer contacto com um dos informantes;
- *Esperança Coelho* e à sua família pelo acompanhamento e participação numa das saídas de campo;
- *Francisca Baptista* pelas palavras de motivação e pelo contacto que me disponibilizou;

- *Ludgero Serrano* pela sua participação como informante;
- *Manuela Moura Guedes* pela informação sobre os autores da letra e da música de “Foram cardos, foram prosas”;
- *Margarida Romão* pelo auxílio prestado na preparação das amostras;
- *Maria das Dores Grilo* pelo contacto estabelecido;
- Dr^a. *Maria de Lourdes Pinheiro* pelos ensinamentos técnicos;
- *Maria do Carmo Pacheco*, dos Arquivos da R.D.P., pelo auxílio na colecta das referências de “Foram cardos, foram prosas”;
- *Mestre “Chico”*, esposa e filho, pelo contacto estabelecido e pela forma calorosa com que sempre me receberam;
- Eng. *José Júlio Silva* pelo empréstimo de equipamento e explicação do uso do mesmo;
- Eng. *José Rafael* pelo empréstimo de equipamento;
- Dr^a. *Paula Simões* pelo esclarecimento de algumas dúvidas de nomenclatura;
- *Raul João Costa* pela revisão deste texto, auxílio na manipulação do Photoshop e pelo apoio incondicional;
- Sr. *Sarilho* pelo contacto estabelecido e pelo acompanhamento;
- *Victor Tavares* pelo auxílio prestado nas determinações analíticas;
- todos os *Informantes* pela generosidade com que compartilharam os seus conhecimentos, sem os quais este trabalho seria impossível.

Referências

- Alvarez, J. L. P. (1992). *Entre os Calé do Alentejo*, Tese de Mestrado, Instituto Superior de Ciências Sociais e Políticas, Universidade Técnica de Lisboa, Lisboa.
- Alves, A. F. (1994). *Os comeres dos ganhões*, Campo das letras – Editores, S.A., Porto.
- André, J. (1961). *L'alimentation et la cuisine a Rome*, Études et Commentaires, Paris.
- Barão, M. J. (1996). *As plantas utilizadas na culinária na cidade de Évora*, trabalho realizado no âmbito da disciplina de Etnobotânica, Mimeografado.
- Belchior, A. P., Confraria dos Enófilos do Alentejo, Confraria Gastronómica do Alentejo, e L. M. Ucha, (2000). *A talha e a sertã*. Alva, s.l. .
- Cardoso, M. E., R. Camacho e M. M. Guedes (1986). *Foram cardos foram prosas*. EMI, Lisboa.
- Câmara Municipal de Évora., Confraria Gastronómica do Alentejo e A. Saramago (2001). *Concurso de Cozinha Alentejana – As melhores receitas*, Câmara Municipal de Évora, Évora.
- Dpto. Recursos Naturales Renovables, Instituto C.M.C.-IPROCOR (1999). *Guia de las plantas del alcornoque*,. Junta de Extremadura, Mérida.
- Fialho, M. (1995). *Cozinha Regional do Alentejo*. Publicações Europa-América, Mem Martins.
- Graça, J. A. Borralho e Luís Filipe M. Aires (1983). *Segredos e virtudes das plantas medicinais*. Selecções do Reader's Digest, Lisboa.
- Guedes, F. (2002). *Receitas portuguesas: os pratos típicos das regiões*. Publicações D. Quixote, Lda., Lisboa.
- INGA (2002). *Prémios e ajudas anuais 2002*, INGA, Lisboa.
- Picão, J. S. (1947). *Através dos Campo*. Neogravura, Lda., Lisboa.
- Pinheiro, J. M. M. (2000). *Terra de grandes barrigas onde só há gente gorda*. Alentejana, s.l..
- Pouillon In Warnier, J. P. (2000). *A mundialização da cultura*. Notícias, Lisboa.

- Quivy, R. e L. V. Campeoudt (1992). *Manual de Investigação em Ciências Sociais*. Gradiva, Lisboa
- Ramos, D. L. (1997). A arte de comer ervas do campo. *Pública*. Jornal “O Público”, Lisboa.
- Ramos, F. (2002). Departamento de Sociologia, Universidade de Évora, Évora., comunicação pessoal.
- Rocha, F. (1996). *Nomes vulgares de plantas existentes em Portugal*. Direcção Geral de Protecção das Culturas, Lisboa.
- Rodrigues, H. M. C. (1996). *Antropologia e Alimentação*, Tese de Mestrado, Instituto Superior de Ciências Sociais e Políticas, Universidade Técnica de Lisboa, Lisboa.
- Saramago, A. (1997). *Para uma história da alimentação no Alentejo*. Assírio & Alvim, Lisboa.
- Valente, M. O. C. (1994). *Cozinha de Portugal – Alentejo*. Círculo de Leitores, s.l.
- Vasconcelos, T., J. M. Portugal e I. Moreira (2000). *Flora infestante das culturas de sequeiro do Alentejo*. Escola Superior Agrária de Beja, Beja.
- Vasconcellos, J. L. (1967). *Etnografia Portuguesa*, vol. V. Imprensa Nacional, Lisboa.