

DM

O Valor Cultural das Plantas Autóctones no Arquipélago da Madeira

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

Sandro Paulo Figueira de Sousa

MESTRADO EM GESTÃO CULTURAL



UNIVERSIDADE da MADEIRA

A Nossa Universidade

www.uma.pt

setembro | 2023

O Valor Cultural das Plantas Autóctones no Arquipélago da Madeira

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

Sandro Paulo Figueira de Sousa

MESTRADO EM GESTÃO CULTURAL

ORIENTAÇÃO

Maria Teresa Duarte de Jesus Gonçalves do Nascimento

Agradecimentos

Agradeço a todos os que contribuíram para a concretização desta dissertação.

Sobretudo, à minha orientadora, a Prof.^a Dra. Teresa Nascimento, pelo apoio, incentivo, e por me acompanhar nesta etapa com tanto profissionalismo e amizade.

Ao Arquivo e Biblioteca da Madeira e à Universidade da Madeira e respetiva biblioteca, pela disponibilização de recursos, exemplar funcionamento, profissionalismo e gentileza dos funcionários.

Aos meus colegas de mestrado, que mantiveram sempre um notável espírito de união, amizade e generosidade.

À minha família, por todo o apoio.

Resumo

O estudo da importância cultural das plantas autóctones concorre para a sua valorização e a da floresta que integram e, por sua vez, esta revalorização da floresta e da paisagem natural representa uma contribuição para as apostas do futuro na cultura e na sustentabilidade. Através de uma análise multidisciplinar, focada na Gestão Cultural, e atenta às diversas vertentes da cultura, é possível olhar para os produtos culturais e perceber em que medida isto é relevante. Ao longo de seis séculos de ocupação humana do arquipélago da Madeira, as manifestações culturais aí desenvolvidas tiveram influência do ambiente natural envolvente, incluindo as plantas, que adquiriram aplicações utilitárias e simbólicas. Logo no início do povoamento, as plantas foram protagonistas na toponímia. As madeiras valiosas que deram o nome à maior ilha e ao arquipélago, ao longo dos séculos, propiciaram o desenvolvimento de vários e importantes ofícios, suportaram múltiplas atividades quotidianas e tradicionais e foram aplicadas em obras que se encontram, hoje, dignamente musealizadas. Durante séculos, os madeirenses, a partir da sua herança cultural, recorreram às propriedades medicinais, tintureiras e condimentares das plantas nativas que, em muitos casos, são comuns ao Mediterrâneo, chegando, em situações de maior dificuldade, a introduzir na gastronomia raízes e tubérculos que, ainda hoje, podem ser pretexto para a dinamização cultural de algumas localidades. As plantas nativas madeirenses tiveram representação em obras de arte e literatura e um lugar no paisagismo local, com destaque nas quintas, mas também noutros pontos do mundo, onde o seu valor ornamental é apreciado. O vasto conjunto estudado, de objetos e práticas, vivas ou abandonadas, assim como a potencialidade de novas criações da relação dos madeirenses com o meio natural, teriam um enquadramento justo num ecomuseu.

Palavras-chave: Gestão Cultural, plantas, madeiras, etnobotânica, ecomuseu

Abstract

The study of the cultural relevance of indigenous plants contributes to their valorisation and that of the forests they comprise. In turn, this valorisation of the forest and natural landscape is a contribution to future investments in culture and sustainability. Through a multidisciplinary analysis focused on Cultural Management, attentive to the different aspects of culture, we look at cultural products and acknowledge to what extent this is significant. Over six centuries of human occupation of the Madeira archipelago, the cultural manifestations developed there were influenced by the surrounding natural environment, including plants, which acquired utilitarian and symbolic applications. Since the settlement, plants were protagonists in toponymy. The valuable woods that gave the name to the largest island and to the archipelago itself, for centuries, facilitated the development of several important crafts, supported multiple daily and traditional activities, and were applied in works that are today properly exposed in museums. For centuries, Madeirans, based on their cultural heritage, have resorted to the medicinal, dyeing, and flavouring properties of native plants that, in many cases, are common to the Mediterranean. In circumstances of greater difficulty, some introduced tubers into the local cuisine which, even today, are a pretext for cultural dynamism in some locations. Plants native to Madeira were represented in works of art and literature and have a place in local landscaping, particularly in *quintas*, but also abroad, where their ornamental value is prized. The vast set of objects and practices studied, still prevalent, or abandoned, and potential new creations from the relationship between people in Madeira and the natural environment would fit well into an Eco Museum.

Keywords: Cultural Management, plants, wood, ethnobotany, Eco Museum

Índice

1. Introdução.....	6
1.1. Metodologia.....	7
1.2. Contextualização e pertinência do objeto de estudo	7
2. Caracterização da vegetação madeirense	9
2.1. Distribuição das espécies no território.....	10
2.2. Alterações na paisagem vegetal.....	15
2.3. Representações literárias.....	16
3. A relação dos madeirenses com as plantas	22
3.1. Plantas ornamentais	24
As espécies nativas como plantas ornamentais	26
As quintas madeirenses	47
3.2. Gastronomia.....	53
Plantas comestíveis	53
Plantas condimentares	65
Plantas melíferas.....	67
Lenha de urze.....	69
Projetos gastronómicos.....	69
3.3. Plantas medicinais, aromáticas, ou usadas em rituais.....	70
3.4. Plantas tintureiras.....	94
3.5. Utilização de madeiras e plantas na construção e nos objetos do quotidiano.....	99
As diferentes espécies.....	103
Pesca.....	127
Mobiliário.....	128
3.6. Artes e artesanato.....	130
Embutidos.....	131

Representações nas artes	135
3.7. Toponímia.....	142
4. Gestão cultural do valor das plantas autóctones	144
4.1. A cultura e o meio natural	145
Os ecomuseus	148
Conclusão	154
Bibliografia.....	156

1. Introdução

Esta dissertação tem como objetivo contribuir para a valorização e promoção de políticas e produtos culturais da Região Autónoma da Madeira ligados às plantas nativas do arquipélago. Para isso, este trabalho apresenta-se como um estudo que relaciona um património natural específico com o património cultural da região. Mais concretamente, reunir o património conhecido gerado com recurso a estas plantas e estudar como tem sido gerido, para poder desenhar estratégias de Gestão Cultural. Deste modo, esperamos contribuir também para a valorização, promoção e proteção das plantas em questão, bem como do seu *habitat*.

O trabalho em causa parte da insuficiência de publicações que explorem a relação das pessoas com as plantas indígenas do arquipélago da Madeira. Deparámo-nos com algumas referências em publicações históricas e publicações ao nível da etnobotânica, que se apresentam como fontes de elevada relevância para um estudo mais abrangente.

Este tema, que requer uma investigação muito transversal e multidisciplinar, por incluir não só temas relacionados com várias áreas do saber, mas ainda por estudar as várias vertentes da cultura, torna-se objetivo, ao restringir-se aos produtos culturais que recorrem às plantas nativas e ao procurar averiguar a relação cultural dos madeirenses com essas plantas. Ao limitar o objeto de estudo à produção cultural associada apenas às plantas nativas da região, excluímos aquela referente às plantas introduzidas, da qual também resulta uma parte importante do património cultural madeirense. A questão aqui é estudar a relação de uma população com as plantas naturais da região, que a par do seu papel ecológico, têm, ou tiveram, uma grande importância numa comunidade isolada geograficamente que, naturalmente, procurou aproveitar os recursos disponíveis ao seu redor. Havendo plantas exclusivas da região, esta comunidade terá sido pioneira na utilização de algumas destas plantas e o estudo atento das suas utilizações no passado e no presente sugere as potencialidades de estudo e exploração das mesmas no futuro, em diversas áreas, como na cultura. Assim, é-nos possível contribuir, com a realidade de uma região, das suas plantas e património cultural associado, para o estudo de um universo de práticas culturais e de plantas que existem no mundo, através de um trabalho da dimensão física e temporal que tem uma dissertação de mestrado.

Tratando-se de uma investigação feita a partir de um posicionamento no setor da Gestão Cultural, num contexto equilibrado entre os parâmetros patrimoniais, artístico-culturais,

políticos e económicos, apoiamo-nos, naturalmente, em estudos científicos da área das Ciências Naturais, para ter uma base esclarecida sobre uma parte essencial do objeto de estudo, as plantas. O principal objeto de estudo, no entanto, são as referências e utilizações das plantas nativas do arquipélago da Madeira, pelo ser humano, especialmente nas várias áreas da cultura. Para esse estudo, analisamos referências na cultura popular, na gastronomia, nas artes decorativas, no paisagismo, na toponímia e na literatura. Seguidamente, propomos exemplos de projetos de gestão cultural relacionados com as plantas nativas, concretizados na região, e olhamos para iniciativas surgidas noutros contextos, mas minimamente comparáveis com o nosso objeto de estudo. Finalmente, com os resultados da pesquisa, poderemos avaliar a relevância do tema e apontar potencialidades de valorização cultural.

1.1. Metodologia

A consulta bibliográfica para este trabalho inclui publicações regionais, nacionais e internacionais de diversas áreas de relevância para uma visão completa e abrangente sobre o tema. A partir de uma revisão bibliográfica multidisciplinar, procuramos apresentar uma análise cultural que complementa as publicações pré-existentes sobre história, biologia e etnobotânica. Com a análise efetuada, é possível dissertar sobre a abrangência e relevância das plantas indígenas na cultura regional, no passado e no presente, assim como perspetivar as potencialidades delas para atividades culturais futuras.

1.2. Contextualização e pertinência do objeto de estudo

O ambiente natural, as paisagens culturais e o património cultural são temas a que tem sido dada crescente importância nas últimas décadas (Carvalho & Frazão-Moreira, 2011). Propomo-nos estudar o património cultural material e imaterial inerente ao património natural que é a vegetação autóctone da Madeira.

Num momento em que, perante a emergência da preservação ambiental, se proclama a proteção e recuperação das florestas autóctones, será relevante investigar outros valores ligados a essa biodiversidade e que acrescentam interesse na sensibilização para a preservação das espécies e *habitats*. Neste caso, procuramos contribuir para o estudo do valor cultural associado às plantas autóctones (sinónimo de nativas e indígenas, termos que usaremos indistintamente). O objeto de estudo desta dissertação são, mais concretamente, as produções culturais que envolvem diretamente a relação do homem com as plantas nativas da Madeira. Estas produções culturais podem ser tangíveis, ou

intangíveis. Para as últimas, tenhamos em conta a definição de “património cultural imaterial” patente no artigo 2º da Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial (Unesco, 2003):

“Entende-se por “património cultural imaterial” as práticas, representações, expressões, conhecimentos e competências – bem como os instrumentos, objectos, artefactos e espaços culturais que lhes estão associados – que as comunidades, grupos e, eventualmente, indivíduos reconhecem como fazendo parte do seu património cultural. Este património cultural imaterial, transmitido de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função do seu meio envolvente, da sua interacção com a natureza e da sua história, e confere-lhes um sentido de identidade e de continuidade, contribuindo assim para promover o respeito da diversidade cultural e a criatividade humana.”

O valor cultural associado às plantas surge diretamente do contacto e utilização destas por parte do homem. O contacto com as plantas que são naturais do arquipélago da Madeira iniciou-se há milhares de anos, no caso de algumas espécies nativas que são comuns a outros territórios anteriormente habitados, ou no século XV, com o início da exploração e povoamento das ilhas, no caso das espécies endémicas (exclusivas) da região. A partir daí, surgiu um relevante e vasto património cultural que esta dissertação aborda.

A sociedade madeirense, ao longo de séculos, deparou-se com desafios de isolamento e diáspora, carência e abundância, e os aspetos culturais terão sido influenciados pelo ambiente físico e natural, no qual se incluem as plantas, que serviram de recurso para múltiplos fins. Nos primeiros séculos de ocupação humana do arquipélago, as madeiras foram utilizadas na construção civil e naval, nas artes decorativas e como lenha e carvão. A marcante exuberância ou abundância de certas plantas, ou a importância dada à sua presença num local pela sua utilidade, refletiram-se na toponímia um pouco por todo o arquipélago e na designação do próprio. Quando era escasso o acesso a cuidados de saúde, a população recorreu aos ancestrais conhecimentos de medicina popular e descobriu, ou atribuiu, propriedades medicinais a diversas plantas endémicas. Em momentos difíceis de subsistência, consumiram-se raízes e tubérculos, bem como folhas, talos, flores e frutos, que passaram a fazer parte da gastronomia tradicional. O valor ornamental das plantas indígenas do arquipélago tem sido explorado dentro da região, concedendo autenticidade e exclusividade aos espaços ajardinados locais, e tem sido reconhecido fora dela, por instituições especializadas e reconhecidas mundialmente.

2. Caracterização da vegetação madeirense

O arquipélago da Madeira situa-se no oceano Atlântico e inclui a ilha da Madeira (728 km²), a ilha do Porto Santo (42,5 km²) e as ilhas Desertas (três ilhas: 12,6 km²). O arquipélago das Selvagens (2,7 km²) fica 180 km a sul do arquipélago da Madeira. A ilha da Madeira situa-se a 978 km a sudoeste de Lisboa e a cerca de 630 km de distância da costa de Marrocos. As formações vulcânicas emersas da Madeira datam de há 5 a 6 milhões de anos e a sua altitude culmina no Pico Ruivo, aos 1861 m. A Madeira e os outros arquipélagos atlânticos dos Açores, Canárias e Cabo Verde têm-se designado, historicamente, por Macaronésia. O clima em grande parte da encosta sul da Madeira e nas cotas mais baixas da encosta norte é considerado mediterrânico, com precipitações concentradas no inverno e com um período de aridez estival de dois ou mais meses. Sendo a ilha da Madeira montanhosa, a interseção orográfica dos ventos alísios de nordeste, carregados de humidade, significa que não existe período de secura estival nas maiores altitudes e na encosta norte: o clima na encosta sul acima dos 1000 m de altitude e na maior parte da encosta norte é temperado. Existe um andar de nuvens quase permanente desde os 800 m até aos 1500 m de altitude, que resulta numa importante precipitação horizontal. (Capelo, Sequeira, Jardim, & Mesquita, 2021).

Devido à sua orografia, história climática e localização geográfica em relação aos restantes arquipélagos atlânticos e aos continentes africano e europeu, na Madeira, existe uma grande diversidade de *habitats* e de vegetação. A vegetação do arquipélago da Madeira é, em parte, idêntica às de outras ilhas da região da Macaronésia, do norte de África e do sul da Europa, mas apresenta um número considerável de endemismos e comunidades vegetais únicas de elevado interesse científico, que se tornam especialmente raros devido à dimensão relativamente reduzida da superfície terrestre destas ilhas e à transformação da paisagem pela ocupação humana. (IFCN, IP-RAM, 2017; Capelo, Sequeira, Jardim, & Mesquita, 2021).

O estudo da origem da flora do arquipélago é importante para se perceber a partilha ou proximidade de espécies com outros territórios onde também podem ter alguma relevância cultural. Na Madeira, a vegetação com origem naquela que colonizou primeiro o território é a floresta Laurissilva, considerada uma relíquia da vegetação do Neogénico: as alterações climáticas que afetaram os territórios correspondentes à Europa e Norte de África transformaram as suas formações vegetais, que foram, em parte, poupadas nas

ilhas da Macaronésia, pela moderação climática proporcionada pelo oceano. No entanto, com o passar dos milénios, estes arquipélagos continuaram a ser esporadicamente colonizados por outras espécies, provenientes de outras ilhas e dos continentes europeu, africano e americano, por vias de dispersão de longa distância, que evoluíram em adaptação às condições que encontraram. (Capelo, Sequeira, Jardim, & Mesquita, 2021). Os mesmos autores resumem a origem da vegetação madeirense em cinco elementos paleobiogeográficos principais, com alguns exemplos:

- i) Flora florestal subtropical terciária: árvores e pteridófitos (fetos).
- ii) Flora neoendémica de hábito lenhoso insular (*Sonchus*, *Echium*, *Isoplexis*, *Musschia*, *Euphorbia*).
- iii) Flora lenhosa paleomediterrânica suculenta e esclerófila xérica (*Olea*, *Maytenus*, *Euphorbia* subsect. *Macaronesicae*).
- iv) Vestígios de flora continental eurossiberiana temperada (*Sorbus maderensis*).
- v) Flora neomediterrânica continental (*Sideritis*, *Micromeria*, *Lavandula*)

2.1. Distribuição das espécies no território

É possível identificar várias séries de vegetação indígena, correspondentes às diferentes condições de solos e de clima (condicionado pela altitude e pela vertente, na disponibilidade de água, na exposição solar e na temperatura). Ainda assim, os microclimas resultantes das características próprias de determinados sítios podem ser favoráveis ao desenvolvimento de plantas fora das séries de vegetação onde são mais comuns, nomeadamente em cotas diferentes. Além disso, quando um *habitat* é perturbado, este é colonizado progressivamente por vários tipos de plantas até se gerar um novo clímax, ou seja, cada série “apresenta diferentes etapas de substituição até ser atingida a etapa climática, esta última corresponde ao coberto vegetal ótimo para um determinado tipo de bioclíma ou tipo de solo” (IFCN, IP-RAM, 2021). As etapas principais, da mais madura para a mais perturbada, são o bosque, o matagal, a vegetação herbácea perene, o mato e o prado anual. (Capelo, Sequeira, Jardim, & Mesquita, 2021; Quintal, 2007).

i. Série do zambujal madeirense

O zambujal madeirense é característico das cotas mais baixas e das escarpas rochosas da encosta sul, até aos 300 metros de altitude, sendo atualmente raríssimo, devido à ocupação humana. Este *habitat* é composto, maioritariamente, por arbustos adaptados ao calor, à forte incidência solar e a longos períodos de seca. Algumas espécies características desta série de vegetação são o zambujeiro (*Olea maderensis*), os buxos-da-rocha (*Maytenus umbellata* e *Chamaemeles coriacea*), o dragueiro (*Dracaena draco*) e o esparto (*Asparagus scoparius*). Também é frequente o funcho (*Foeniculum vulgare*) e ocorrem o jasmineiro-amarelo (*Jasminum odoratissimum*), a corriola (*Convolvulus massonii*) e o raro jasmineiro-branco (*Jasminum azoricum*). O mato de substituição, que se evidencia, por exemplo, em solos agrícolas abandonados, é uma comunidade de figueira-do-inferno (*Euphorbia piscatoria*), que inclui também a malfurada (*Globularia salicina*) e o massaroco (*Echium nervosum*). Por vezes, em zonas rochosas e com forte influência do mar, ocorrem a losna (*Artemisia argentea*), o piorno (*Genista tenera*), o hissopo (*Micromeria thymoides* subsp. *thymoides*) e a isca (*Phagnalon lowei*). Em terrenos recentemente usados, dominam prados de gramínias e ocorre, por exemplo o cardo (*Galactites tomentosa*). Nas arribas não afetadas pela urbanização, continuam a habitar a múchia-dourada (*Musschia aurea*), o bofe-de-burro (*Andryala glandulosa*), a doiradinha (*Senecio incrassatus*), a calêndula (*Calendula maderensis*), o goivo-da-rocha (*Matthiola maderensis*), a trevina (*Lotus glaucus*), o murrião (*Helichrysum obconicum*), a perpétua-de-são-lourenço (*Helichrysum devium*) e a estreleira (*Argyranthemum pinnatifidum* subsp. *succulentum*). Nas zonas rochosas e paredes de pedra, ocorrem comunidades de ensaio (*Aeonium glutinosum*) e arroz-da-rocha (*Sedum nudum*). A maior parte deste território corresponde a culturas hortícolas em socacos, bananais e também à maior área de expansão urbana. (Capelo, et al., 2004; Quintal, 2007; Capelo, Sequeira, Jardim, & Mesquita, 2021).

ii. Série do bosque de marmulano

O bosque de marmulano ocorre, sobretudo, na encosta norte, estando atualmente restrito a pequenos conjuntos de árvores isoladas refugiadas em paredes rochosas, devido à utilização histórica e atual da paisagem. São característicos o marmulano (*Sideroxylon mirmulans*), o buxo-da-rocha (*Maytenus umbellata*), a malfurada (*Globularia salicina*) e, nalguns locais, o zimbreiro (*Juniperus turbinata* subsp. *canariensis*). A etapa mais comum, sobretudo na encosta norte, é uma comunidade de malfurada e perpétua

(*Helichrysum melaleucum*). Nas rochas da encosta norte, ocorrem comunidades dominadas por ensaio (*Aeonium glandulosum*), pela serralha endêmica (*Sonchus latifolius*) e pela tanchagem endêmica *Plantago leiopetala* e compostas também pela couve-da-rocha (*Sinapidendron gymnocalyx*) e pelo arroz-da-rocha (*Sedum brissemoretii*). (Capelo, Sequeira, Jardim, & Mesquita, 2021; Capelo, et al., 2004).

iii. Série da laurissilva do barbusano

Os bosques maduros da laurissilva mediterrânica do barbusano são dominados por barbusanos (*Apollonias barbujana*) e outras lauráceas, como os loureiros (*Laurus novocanariensis*), e ocorrem outras árvores, como azevinhos (*Ilex canariensis*), o pau-branco (*Picconia excelsa*) e o mocano (*Visnea mocanera*), sendo abundante a faia (*Myrica faya*) nas etapas imaturas. O sub-bosque é rico em trepadeiras, ou lianas, como o alegre-campo (*Semele androgyna*), as salsaparrilhas (*Smilax pendulina* e *Smilax canariensis*), a hera (*Hedera maderensis* subsp. *maderensis*) e, por vezes, a corriola (*Convolvulus massonii*). Outras plantas que também surgem são o esparto (*Asparagus umbellatus* subsp. *lowei*), o buxo-da-rocha (*Maytenus umbellata*) e o brigalhó (*Arum italicum* subsp. *canariensis*). Na encosta sul, a série de substituição que se desenvolve dos 300 aos 600 m é uma orla de matagal que é atualmente dominante nos fragmentos de paisagem natural, como resultado da destruição do bosque pela ação humana, dominada por hipericão (*Hypericum canariense*) e murta (*Myrtus communis*). Ainda na encosta sul, mas entre os 600 e os 800 m de altitude, e na encosta norte, a etapa de orla florestal é frequentemente dominada por urzais/faiais de urze-das-vassouras (*Erica platycodon* subsp. *maderincola*), urze-molar (*Erica arborea*) e faias-das-ilhas (*Myrica faya*) e também surgem a malfurada (*Globularia salicina*), o massaroco (*Echium nervosum*) e a abrotona (*Teucrium betonicum*), sendo que nas fases mais degradadas também ocorre a figueira-do-inferno (*Euphorbia piscatoria*). Tal como os andares de vegetação mais baixos, as comunidades correspondentes à série da laurissilva do barbusano foram sujeitas a uma destruição massiva para dar lugar à agricultura. (Capelo, Sequeira, Jardim, & Mesquita, 2021).

iv. Série da laurissilva temperada do til

A Laurissilva temperada do til é a série que ocupa a maior extensão da área de ambas as encostas, entre os 800 e os 1450 metros de altitude no sul e os 300 e os 1400 no norte. A floresta é dominada pelo til (*Ocotea foetens*), pelo loureiro (*Laurus novocanariensis*) e

pelo folhado (*Clethra arborea*), onde ocorrem também o pau-branco (*Picconia excelsa*), o aderno (*Heberdenia excelsa*), o vinhático (*Persea indica*), o azereiro (*Prunus hixa*) e o perado (*Ilex perado* subsp. *perado*). Mais raro é o mocano (*Pittosporum coriaceum*). O sub-bosque tem uma diversidade muito grande e é constituído por diversos fetos, gramíneas e ciperáceas, e trepadeiras, como o silvado (*Rubus bollei*) e a roseira-brava (*Rosa mandonii*). Outros elementos frequentes incluem *Ruscus streptophyllus*, a ruivinha (*Rubia agostinhoi*), as violas (*Viola odorata*), a cabreira (*Phyllis nobla*), *Hypericum grandifolium* e a hera-terrestre (*Sibthtorpia peregrina*). As orlas e clareiras naturais do bosque são ocupadas por comunidades dominadas por gerânios (*Geranium palmatum*), erva-coelho (*Pericallis aurita*), douradinha (*Ranunculus cortusifolius* subsp. *major*), *Brachypodium sylvaticum*, orégãos (*Origanum virens*), tangerão-manso (*Cirsium latifolium*), orquídeas-da-serra (*Dactylorhiza foliosa*) e orquídeas-da-rocha (*Orchis scopulorum*). As florestas de tis albergam numerosos *micro-habitats*, como comunidades epifíticas, de cabrinhas (*Davallia canariensis*), por exemplo; comunidades de barreiras terrosas sombrias, comunidades de suculentas (*Aeonium glandulosum*, *Aichryson divaricatum*, *Aichryson villosum*, *Saxifraga maderensis*, etc.) e as comunidades das “quebradas” e linhas de água de leito pedregoso, dominadas por isoplexis (*Isoplexis sceptrum*), alindres (*Euphorbia mellifera*), tangerão-bravo (*Musschia wollastonii*, aipodo-gado (*Melanoselinum decipiens*) e serralha-da-rocha (*Sonchus fruticosus*). Nas linhas de água, ocorrem as comunidades ripícolas de loureiros e vinháticos, fetos (*Diplazium caudatum* e *Woodwardia radicans*) e silvados nos troços médios das ribeiras e, nas cabeceiras pedregosas, o sanguinho (*Rhamnus glandulosa*) e o sabugueiro (*Sambucus lanceolata*). A orla e primeira etapa de substituição da laurissilva do til é um urzal semi-arborescente onde são dominantes a urze-das-vassouras (*Erica platycodon* subsp. *maderincola*), a urze-molar (*Erica arborea*) e a uveira-da-serra (*Vaccinium padifolium*). Em falésias e alcantilados rochosos deste andar bioclimático, este urzal pode assumir o carácter de comunidade permanente. Uma segunda orla de matagal surge normalmente como segunda etapa de substituição, dominado pelo piorno (*Genista tenera* e *Teline maderensis*) e onde também ocorre o massaroco (*Echium candicans*), a estreleira (*Argyranthemum pinnatifidum* subsp. *montanum* e *Argyranthemum pinnatifidum* subsp. *pinnatifidum*), *Bunium brevifolium*, a hortelã-da-serra (*Bystropogon punctatus*), etc. A destruição das comunidades lenhosas origina um arrelvado anual. (Capelo, Sequeira, Jardim, & Mesquita, 2021).

v. Série do urzal de altitude

O urzal de altitude é uma série dominada por urzes arbóreas (*Erica arbórea*) e urzes-das-vassouras (*Erica platycodon* subsp. *maderincola*). Ocupa as cotas acima dos 1400 metros, mas acima de 1650 a comunidade rareia, pois trata-se maioritariamente de afloramentos rochosos. Este bosque foi, no passado, provavelmente, co-dominado por cedros-da-Madeira (*Juniperus cedrus* subsp. *maderensis*), de que restam poucos exemplares espontâneos, por terem sido intensamente explorados para a construção e carvão. Nas clareiras dos urzais arbóreos ocorrem comunidades herbáceas, como os orégãos (*Origanum vulgare* subsp. *virens*). A orla arbustiva desta floresta é uma comunidade dominada pela urze-das-vassouras (*Erica platycodon* subsp. *maderincola*). Uma segunda orla arbustiva que ocupa grandes extensões é um urzal de urze-rasteira (*Erica maderensis*), onde também ocorrem o piorno (*Teline maderensis* e *Genista tenera*), a estreleira (*Argyranthemum pinnatifidum* subsp. *montanum*), o massaroco (*Echium candicans*) e o alecrim-da-serra (*Thymus micans*), assim como a violeta-amarela (*Viola paradoxa*), a selvageira (*Sideritis candicans* var. *candicans*), o goivo-da-serra (*Erysimum bicolor*) e o goivo-da-rocha (*Matthiola maderensis*). Esta comunidade pode ser permanente em biótopos rochosos. Perto do Pico do Areeiro também cresce a rara sorveira (*Sorbus maderensis*), o perado (*Ilex perado* subsp. *perado*) e a ameixeira-de-espinho (*Berberis maderensis*). (Quintal, 2007, p. 40; Lobo, Gouveia, Teixeira, Fernandes, & Menezes, 2017; Capelo, Sequeira, Jardim, & Mesquita, 2021).

vi. Vegetação rupícola de altitude

Nas rochas acima dos 1650 metros, a vegetação é essencialmente constituída por *Deschampsia maderensis*, *Parafestuca albida*, *Anthoxanthum maderense*, *Anthyllis lemmaniana*, arméria-da-Madeira (*Armeria maderensis*), douradinha (*Ranunculus curtisifolius* var. *minor*), ensaião (*Aeonium glandulosum*), erva-arroz (*Sedum farinosum*), *Sinapidendron frutescens*, *Tolpis macrorhiza*, saxifraga (*Saxifraga maderensis* var. *pickeringii*) e alecrim-da-serra (*Thymus micans*). (Capelo, et al., 2004).

vii. Comunidades ripícolas (Capelo, et al., 2004)

a. Laurissilva ripícola do sabugueiro madeirense

Comunidade das cabeceiras pedregosas das ribeiras. Dominam o sabugueiro madeirense (*Sambucus lanceolata*) e o sanguinho (*Rhamnus glandulosa*).

b. Laurissilva ripícola do vinhático

Comunidade ripícola dos troços médios das ribeiras, em solos com depósitos de materiais aluvionares. São dominantes o vinhático (*Persea indica*) e o loureiro (*Laurus novocanariensis*). O sub-bosque é dominado por fetos (*Diplazium caudatum* e *Woodwardia radicans*). As orlas deste bosque são geralmente silvados.

c. Seixal

Comunidade ripícola dos troços finais das ribeiras, que é pioneira na colonização de “quebradas” torrenciais e, por vezes, é a comunidade de substituição dos bosques de vinháticos (*Persea indica*).

2.2. Alterações na paisagem vegetal

A ocupação humana do arquipélago resultou em alterações do coberto vegetal:

“Enquanto que nas altitudes mais elevadas da Madeira persiste uma das maiores extensões de floresta pristina da Europa [...], nas cotas mais baixas, mais densamente povoadas, com melhores solos, na encosta sul da Ilha, a paisagem vegetal tem um carácter humanizado. [...] Ocorrem, contudo, ainda alguns pequenos núcleos correspondentes aos bosques potenciais, que permitiram fazer uma reconstituição da vegetação natural potencial”. (Capelo, et al., 2004, pp. 9-10).

A transformação da paisagem pelo homem é descrita por Quintal (2007, p. 41): “Desde o início da ocupação humana as formações vegetais, especialmente as dos níveis mais baixos, sofreram recuos muito grandes.” As razões apontadas são o desbravamento de terrenos para a agricultura, através de queimadas, a pastorícia e os abates seletivos. Grandes áreas de floresta foram cortadas com vista ao aproveitamento das madeiras de qualidade para diversas utilizações e exportação, ou para lenha, nos engenhos de açúcar. No século XIX, as serras da vertente sul da ilha estavam altamente desertificadas, o que significava escassez de lenha e perigosos deslizamentos de terras. Perante os problemas causados pela desflorestação, no século XIX, procedeu-se à plantação extensiva de árvores exóticas de crescimento rápido, que revelaram um carácter infestante, sobretudo com a diminuição da procura de lenha nas últimas décadas (Quintal, 2007). O problema da transformação da paisagem das últimas décadas é explorado por Carvalho & Frazão-Moreira, (2011) que, no estudo do caso de dois Parques Naturais portugueses, ilustram aquela que é também a realidade de outras áreas rurais, inclusivamente na Madeira. Nas entrevistas integrantes do estudo, a população referiu que a transformação da paisagem

nas últimas décadas se deu devido ao abandono de atividades rurais, a novas práticas agrícolas e à melhor mobilidade. Nestes casos, espécies deixam de ser cultivadas e plantas silvestres tradicionalmente colhidas são ameaçadas pelas transformações da paisagem, os prados deixam de ser pastados ou aparados para feno e as plantas das primeiras etapas de sucessão ecológica, entre as quais muitas aromáticas e medicinais, são sombreadas e substituídas por plantas lenhosas de maior porte. Os terrenos abandonados deram lugar a matas com elevado risco de incêndio e os campos, outrora cultivados, com o absentismo da população, foram arborizados e deram lugar à monocultura de espécies de rápido crescimento. Verifica-se a proliferação de espécies invasoras, pragas e doenças. Outros fatores apontados de alteração da paisagem são a maior abundância e diversidade de plantas exóticas a ornamentar os jardins das habitações, a construção de muros onde antes havia espaços abertos e comuns e novos conceitos de planeamento urbano.

2.3. Representações literárias

O poeta Manuel Tomás dedicou algumas estrofes da sua epopeia madeirense, *Insulana*, à flora do arquipélago, destacando as árvores (Thomaz, 1635, p. 151):

“Verdes, pyramidais, & levantados
Os Cedros com estranha fermozura,
Outro Libano fazem, os frescos prados,
Ao Ceo comunicando a fresca altura,
Que a ser huãs as cores, ajuntados
Mostraraõ nelle, sua compostura,
Sendo pedassos seus, mas porque vença
Do verde, o Ceo, co'a azul fas differença.

Adornados com mais graça os outeiros
Dos altos Tis se Viaõ revestidos,
De Fayas, Barbuzanos , e Loureiros,
Do louro Apollo amados, e queridos,
Tessiaõ mil enredos, os Cingeiros,
Abraçando os Vinhãtegos compridos,
Por mostrar na Ribeira, clara, e pura,
Tessida em mais enredos, mais frescura.

Flora nas bellas flores pintou rayos
Com que Gocomas claro, adorna o dia,
Em cada hum mostrando frescos Mayos,
E Abris que vertem gozo, & alegria
O Cancro retrogrãdo com ensayos,
Mayor prazer nas Plantas descubria,
Por mostrar o favor com que Amalthea
Por elle, a nova Ilha afermozea.”

Ao longo do poema, Manuel Tomás, ao fazer o enquadramento da paisagem luxuriante que os descobridores encontraram na Madeira, enumera, entre flores exóticas, flores e plantas que também são nativas (Thomaz, 1635, pp. 178-180): “A fresca roza”, “as flores Hyacintinas” (a cila-da-Madeira é da família dos jacintos), “os jasmins nevados”, “Alli Mosquetas mostraõ dos cuidados”, “Os Goiuous amarelos, pensamentos, /E os roixos pera tristes, sentimentos”, “Cálido Timo, com o frio Acantho” (o *Thymus micans* ocorre nas zonas altas), “O Rosmarinho com a flor ufana”, “Negro o vaçino [*Vaccinium padifolium*], sem que cause espanto”, “Funcho assafrãõ”, “Entre o verdozo esmalte estaõ cheirosas/ As Violas, o prado alcantifando”, “Como à Hera nas arvores, trepando”. Também parece referir as bagas da murta, entre os frutos: “Dos Mortinhos o nectar se sublima, /Com que por serotinos saõ de estima” (Thomaz, 1635, p. 478). Veja-se, ainda, a seguinte sequência:

“A Hortelã descobre a crueldade,
Com quem offende sempre amor inçerto,
Em seu bem o Ensaiaõ nesçessidade,
A Múrta dor, paixão, pena, ou aperto,
Prezunçaõ a françeza com verdade,
O Trevo sér , a Arruda desconserto,
A Serpentina descontentamento,
E os Malmequeres justo sentimento.
[...]
Féo a Losna o aborrecimento,
Mostra o Cardo o tormento que se alcansa,
O Almeirão o certo enfadamento”

(Thomaz, 1635, p. 179)

Mais adiante, no Livro X da mesma obra, o poeta menciona o abate de árvores para a exploração das suas madeiras:

“As serras de agoa deixo, que famozas
Lhe irám tirando o nome da Madeira,
Pella que irám serrando poderosas,
Falta que augmentará qualquer Ribeira;
[...]

Das àrvores, que saõ por influençias,
Semelhantes ao homem, tendo vidas,
Pello crescer em beñs com afluençias,
E pello descrescer, sendo vençidas;
Por varias, & de varias exçellençias,
Grandezas lhe darám tam conhescidas,
Que se verám, no Nome venturozo
Que da Madeira lhe dárás famozo.

Entre todos, os Cedros levantados,
Que os de Phenícia excedem na beleza,
Primeiro se verám avantejados,
Com excellençia de mayor grandeza,
Pois sendo ao Espozo comparados,
Com rezão selhe deue tanta Alteza,
E entre as madeiras todas, sem jactançia,
O lugar que hé primeiro na fragrançia.

A Terra em varios Montes, corôada
Será, de sempre verde, & fresco Louro;
Em que foi de Penéo transformada,
A Filha, por esquiva, à Phebo Louro;
Cuja rama à triumphos dedicada
Descubrió das victorias o thezouro,
Dos que em Roma com glorias mil triumphantes;
Entraraõ victoriosos, & arrogantes.

Azevinhos, Adernos, & Folhados,
Terá, & com Vinhaticos compridos,
Os Tis, que em bellas folhas variados,
Os bosques tem com graça enriquecidos;
Os Paos brancos, nas Obras taõ prezados,
Os Texos mal na sombra resçebidos
Pera o bem da saúde taõ danozos,
Como saõ na madeira proveitozos.”

(Thomaz, 1635, pp. 475-476)

Alonso de Ercilla, que foi soldado de Filipe II de Espanha, terá tido notícias do Garoe na sua viagem para a conquista do Chile e evocou esse extraordinário e afamado til da ilha de El Hierro na seguinte passagem de *La Araucana*, segunda parte, canto XXVII:

“Mira por el Oceano baxando
entre el humido Noto y el Poniente,
las Islas de Canaria, reparando
en aquella del Hierro especialmente,
Que falta de agua la natura obrando
las aves animales, y la gente
beven la que de un Arbol se distila,
en una bien labrada y ancha pila.”

(Zúñiga, 1578, p. 143v)

Por sua vez, o poeta Antonio de Viana, nascido em La Laguna em 1578, também escreveu sobre o fenómeno:

“Capraria ó Hero, que agora llaman Hierro,
Que el nombre Capraria significa

En su lengua, grandeza, y Hero fuente,
De que le dieron título á la isla
Por la gran maravilla de aquel arbol,
Que mana el agua, que les dá sustento,
Parece mas del cielo providencia,
Que efecto natural este misterio.
Tendrá la isla en contorno veinte millas,
Sin fuente caudalosa, arróyo, ó rios,
De que puedan gozar sus naturales.
Mas por remedio de esta gran falta,
Permite el hacedor de cielo y tierra,
Que en un inutil cerro, cuyo asiento
Está situado en medio de la Isla,
Haya un árbol tan fértil y vicioso,
Que de las puntas de sus verdes ramas,
Pimpollos, hojas y cogollos tiernos
Destila siempre liquidos humores,
Y como perlas, ó celeste aljófár,
Claros rocíos de abundantes aguas,
Que por los gajos van incorporandose,
Al tronco llegan en corriente arroyo,
Y transparentes bulliciosas riegan
Todo el contorno de la sierra dura.
No le ofenden del tiempo las ruinas,
Ni se agosta, marchita, ni consume,
No muda hojas, ni renuevos cria,
Que siempre está en un ser, que fuera impropio
Á la virtud, que es natural mudarse.
Llamase Til el árbol, y otros muchos
Hay, pero no de tanto bien dotados,
Y aunque todos esotros son estériles
De pocas ramas, cual cipreses altos,
Este como frutífero parece,
Que por mayor grandeza del misterio
Es mas vicioso, fértil y copado.
Decian los antiguos naturales,
Que alguna nube en sus espesas ramas
Destilaba las gotas, que resuda,
Mas engañosa la opinion gentílica,
Que, si en Filosofía ha de fundarse,
Se vé, que la virtud que tiene oculta,
Atrae por su raiz del centro estético
Al húmido elemento, como suele
Mover la piedra imán al tosco hierro.
Tan suaves, templadas, transparentes
Y saludables son aquellas aguas,
Que satisfacen el humano gusto,
La sed mitigan y al deseo incitan,
Y así no solamente suplen faltas,
Sino, que son sus obras sobras siempre,

Proveese de allí toda la isla,
Y para asi hacerlo, se recoge
El agua en una alberca al pié del arbol,
De donde la reparten con buen órden.
Pero los Naturales conociendo
De aqueste buen concierto, con industria
En el lugar, do ahora está la alberca,
La entretenian en un grande Médano
De muy menuda y blanca y limpia arena,
Y para poder dársela al ganado,
O proveerse facilmente, hacian
Fuente pequeña, ó grande á su propósito
Abriendo hoyos en la arena móbil.
Usase hasta ahora llamarse Heres
A semejantes partes, donde el agua
Se suele entretener, y en aquel tiempo
Capraria se llamaba el árbol fértil,
Hera la arena, donde el agua estaba,
Y Hero aquella venturosa isla,
A quien dijeron los de España el Hierro,
Siendolo el corromper el nombre propio.”

(Viana, 1883, pp. 15-17)

Posteriormente, também os relatos de viagem darão conta da vegetação que cativa o olhar dos visitantes e os inspira, como também continua a fazê-lo com autores madeirenses que o refletirão nas suas obras. (Costa M., 2019).

No século XVIII, como a Madeira era um ponto de escala para os viajantes ingleses, que por vezes publicavam as suas impressões de viagem quando chegavam à pátria, esta ilha tornava-se conhecida pelos leitores. Além disso, no século XIX, a afluência de visitantes que procuraram fazer turismo terapêutico originou inúmeros testemunhos e guias para enfermos. Neste período, entre botânicos, cientistas, navegadores, exploradores, médicos, escritores e aristocratas, muitos foram os que passaram pela Madeira e que acabaram por divulgar e promover a região como destino turístico. Entre os autores que descreveram as paisagens naturais e humanas da Madeira, Alfred Samler Brown, William Robert Wilde, John Turnbull, William Henry Koebel, Isabella de França e Otfried von Hanstein:

“Nesses relatos encontramos uma panóplia de impressões, emoções e descrições fruto do “olhar próprio” de quem o escreveu, mas cujo grande desejo foi o de partilhar essa informação com o mundo em seu redor.”
(Rodrigues E. , 2019, p. 345).

A literatura de viagem tornou-se muito popular na Grã-Bretanha a partir do século XVIII. São várias as publicações que referem a Madeira e a sua flora, por aqueles que escalaram

ou passaram temporadas na ilha. A hospitalidade dos madeirenses e dos ingleses residentes na ilha era frequentemente referida na literatura de viagem. A paisagem, a vegetação e as quintas caracterizavam a ilha e impressionavam os visitantes, constituindo elementos fundamentais na atratividade da região enquanto destino turístico.

No início do século XIX, o inglês John Turnbull deixava as impressões da sua passagem pela Madeira. Elogiava a variedade de árvores e uma “verdura sem fim, peculiarmente refrescante ao olhar e à imaginação”, chegando mesmo a chamar a ilha de “jardim do mundo”. O cenário apresentado pelo Funchal, as suas casas e jardins também impressionaram o escritor, que descreve (Turnbull, 1813):

“Funchal, the largest and most populous town of the island, is most beautifully situated on the south side of the declivity of a hill, facing the sea; the houses rising gradually above each other, till they reach the summit of the first range of hills, where the prospect is bounded by another range, planted with vines and fruit trees, and adorned with country houses and gardens. From hence, looking towards the bay, another very interesting spectacle presented itself — a fleet of shipping under sail, an object which is always necessary to give any tiling of picturesque effect to the ocean”.

O irlandês William Robert Wilde, na década de 1840, descrevia as suas primeiras impressões à chegada do Funchal da seguinte forma:

“I had often heard and read of the beauty of this charming spot, but it far surpassed all idea I had ever formed of it from description. The town, which is embosomed in limes and orange groves, coffee plantations, wide-spreading bananas, and thousands of the rarest plants and exotics, runs along the edge of an open roadstead, forming but a shallow indentation in the line of coast. The hills rise in terraces behind the town to a height of several hundred feet, clothed with vines and the most luxuriant vegetation ; and studded with the lovely Quintas or private residences of the inhabitants.” (Wilde, 1844, p. 57).

No relato de Wilde, ele descreve as casas e diz ter ficado numa das melhores casas da cidade, propriedade de Mr. Shortridge, mercador inglês. Diz possuírem extensos jardins e destaca, entre outros aspetos, as “estufas ao ar livre” que eram as varandas, por estarem vestidas de plantas e flores. (Wilde, 1844).

O inglês William Henry Koebel deixou registada a sua passagem e impressões sobre a ilha, no início do século XX. Na sua obra, diz que apesar da riqueza agrícola, a Madeira

tinha-se tornado, acima de tudo, um destino turístico, pela paisagem e pelas flores. (Koebel, 1909). Sobre as quintas, escrevia:

“The " quintas " — private houses — upon the outskirts of Funchal afford much fascinating matter to one who loves gardens and gardening. The grounds of many are revelations in horticulture. It would perhaps be a little strange were they otherwise in a land that knows no frost, and whose soil is untiring in sending up a continuous array of gorgeous blossoms as well as of the more simple and homely Northern flowers. The possessor of a " quinta," whether large or small, whatever his own views may be, must be regarded by others as a very fortunate person.” (Koebel, 1909, p. 174).

O Funchal, as casas e seus jardins, entre poios cultivados, criavam uma paisagem impressionante e muito apreciada por aqueles que chegavam ao porto do Funchal. Escreveu Maria Lamas: “Hoje, sem exagero, o Funchal é uma cidade de quintas! Fora do centro e dos bairros chegados à beira-mar, as ruas correm, algumas inteiramente, por entre os seus muros”. A escritora não deixou de registar o seu encantamento pela riqueza botânica das quintas: “Muitas quintas madeirenses, sobretudo as que foram construídas por ingleses, são pequenos jardins botânicos, quando não pela quantidade, pela raridade das suas árvores e plantas de menor porte” (Nepomuceno, 2004, p. 9).

3. A relação dos madeirenses com as plantas

A ocupação humana do arquipélago ao longo de seis séculos criou desafios de sobrevivência para as pessoas e para as espécies indígenas. É de esperar que, num período histórico tão rico em acontecimentos, os recursos naturais disponíveis tenham sido, de alguma forma, integrados nas atividades culturais locais e regionais. Os povoadores portugueses, assim como os escravos que trouxeram das Canárias e do norte de África, encontraram no arquipélago plantas idênticas ou próximas àquelas que conheciam e terão replicado e adaptado as utilizações que lhes davam.

Alguns europeus que visitaram e descreveram a região da Macaronésia nos séculos XIV, XV e XVI deixaram registos das peculiaridades da sua flora. Nas descrições e na nomeação de algumas das plantas que encontraram nas Canárias, basearam-se nos nomes originais dados pelos povos canários pré-hispânicos. Estas obras descreviam as florestas de lauráceas e destacavam as espécies a que se reconhecia valor económico, como a urzela e o dragoeiro e, no caso das Canárias, também o pinheiro-das-Canárias e a palmeira-das-Canárias. Estas descrições constituem registos primários do uso das plantas pelos

habitantes nativos, que seriam, mais recentemente, confirmados pelo estudo de vestígios arqueológicos. (Francisco-Ortega, Santos-Guerra, & Jarvis, 1994).

Um dos aspetos que terá limitado o interesse e valorização das plantas endémicas da região é o facto de a história da atividade humana na Madeira se ter desenvolvido em paralelo com as viagens dos europeus pelo mundo, a globalização e a consequente introdução de plantas originárias de outros continentes. O clima do Funchal, com uma temperatura média anual de 18,7°C e uma amplitude térmica de 6,4°C, permite que muitas plantas tropicais e subtropicais cresçam bem e os microclimas, influenciados sobretudo pela altitude, criam condições favoráveis para que espécies com diferentes exigências prosperem. Muitas plantas exóticas foram introduzidas na Madeira, logo no início do povoamento, para produção agrícola e atividades relacionadas com o sustento das populações. Mais tarde, chegariam as plantas ornamentais e as árvores de crescimento rápido para a reflorestação das serras. (Quintal, 2007).

Ainda assim, a vegetação autóctone é de total importância para a população madeirense. A importância florestal das espécies da flora madeirense para o homem “resulta obviamente do interesse das suas produções, sobretudo a lenhosa, com variadas aplicações, [...] dos aumentos que propiciam nos recursos hídricos que se armazenam no subsolo” e na sua ação de proteção contra fenómenos erosivos e propagação de incêndios (Vieira R. , 1992, pp. 114-115). Os povoadores recorreram às madeiras indígenas para satisfazerem as suas necessidades primárias de habitação e instalação e a quantidade e qualidade delas serviram para satisfazer a procura do reino para a construção civil e naval, num contexto de expansão, e desenvolver o seu comércio e exportação, assim como as indústrias de serração hidráulica e dos trabalhos em madeira. Desde o início, a população explorou, também, plantas e líquenes de interesse utilitário e económico na tinturaria. Óleos de plantas serviram para iluminação e a lenha para sustentar as atividades domésticas e industriais. Suportaram a pesca, a agricultura e a criação de gado: várias plantas foram usadas no fabrico de utensílios ou tinham qualidades forrageiras, serviam para camas de gado ou para melhoramento do solo e algumas revelaram-se excelentes para estacaria ou na criação de sebes de proteção. A população aproveitou frutos silvestres comestíveis e plantas condimentares espontâneas, assim como recorreu, em tempos de fome, a algumas plantas para a sua alimentação. Mais amplo é o número de plantas indígenas a que os madeirenses recorreram como medicamento. O valor ornamental, a simbologia e a tradição levam a que se utilizem várias espécies em ornamentos e arranjos

em âmbito religioso e festivo. Plantas que quase desapareceram da natureza encontraram lugar nos jardins e quintais madeirenses e plantas endêmicas da Madeira são cultivadas como ornamentais em vários pontos do mundo.

A utilização destas plantas na indústria, na produção energética, na agricultura, na alimentação, na medicina popular, em rituais, no paisagismo, na ornamentação e como inspiração literária e artística refletem valores utilitários, económicos e científicos e, no seu conjunto, constituem uma riqueza cultural transversal na cultura madeirense, mesmo as utilizações obsoletas, pelo seu papel na História.

3.1. Plantas ornamentais

Através do paisagismo, as plantas são incluídas nas Belas Artes (Gessert, 2010). Nos espaços ajardinados da região, as plantas exóticas destacam-se (Quintal, 2007), mas é também reconhecido o potencial estético e paisagístico de muitas plantas indígenas e, na atualidade, há uma tendência global crescente para a valorização do paisagismo sustentável, com recurso a plantas autóctones, daí que consideremos este um ponto importante a abordar.

Naturalmente, as plantas já representavam recursos aproveitados pelo homem muito antes de começarem a ser cultivadas. Gessert (2010) deixa aberta a possibilidade de o apelo estético ter tido um papel na domesticação de plantas, mas conta que a utilização de plantas puramente ornamentais, ou seja, cultivadas apenas pelas suas características estéticas, foi algo que se desenvolveu muito posteriormente ao seu cultivo para outros fins. Tanto quanto se sabe, durante muito tempo, não se distinguiram plantas com usos económicos e plantas ornamentais: até as plantas retratadas nos túmulos egípcios, como as tamareiras, as videiras, as romãzeiras, os papiros e as figueiras teriam múltiplos usos e os nenúfares azuis, frequentes na arte egípcia, têm rizomas que seriam usados em rituais, pelas suas propriedades alucinogénias. Os jardins mais antigos criados para lazer parecem ter surgido na Mesopotâmia. Os imperadores assírios criaram áreas plantadas como parques, para seu prazer, onde introduziam espécies das terras conquistadas e deixaram registado o cultivo de palmeiras, ciprestes, mirra, buxos e cedros. Existem vestígios do jardim de Ciro, o Grande, da Pérsia (século VI a. C.), que continha árvores e arbustos cultivados simetricamente. Os historiadores gregos Diodoro e Estrabão, que viveram no século I a.C. até, no caso do segundo, o I d. C., escreveram sobre os Jardins Suspensos da Babilónia.

Os registos que nos chegaram dos jardins da Antiguidade referem, quase exclusivamente, árvores, mas não flores. As árvores seriam, certamente, protagonistas nesses jardins, por criarem áreas de preciosa sombra, por terem um maior impacto visual naqueles que descreviam os jardins, pela sua dimensão e pelo apreço que lhes tinham. Para se compreender esta valorização das árvores, devemos ter em conta que estes eram séculos de um desenvolvimento civilizacional que resultava também na desflorestação, para consumo de madeira e para dar espaço à agricultura e ao pastoreio. O que sobrava da floresta ganhava novos significados: as árvores adquiriam um valor sagrado e tornaram-se indicadores de riqueza e poder. Por outro lado, muitas pequenas plantas com flor continuaram a ser espontâneas na paisagem transformada. Este processo de transformação da paisagem teve lugar muito mais tarde na Madeira, mas não deixa de ser comparável a valorização das árvores nas quintas madeirenses. Os romanos adotaram as ideias do oriente e, no século II a. C., já havia jardins de prazer nalgumas propriedades. Na Roma Antiga, cultivaram-se jardins formais (geométricos) e informais. As plantas utilizadas seriam árvores, arbustos, herbáceas perenes, como violetas, narcisos, *convolvulus*, jacintos, fetos, pervincas, anémonas, lírios, pimpinelas, açafão e heras e anuais, como calêndulas e papoilas. Na Idade Média, os jardins europeus restringiram-se, praticamente, aos mosteiros, onde predominavam as plantas medicinais, mas, na Idade Moderna, muitos nobres e proprietários ricos interessaram-se pela jardinagem e pelas plantas ornamentais, sobretudo as exóticas, criando grandes jardins e coleções botânicas. (Gessert, 2010; Kingsbury, 2016).

Para Quintal (2007), a imagem instituída do Funchal como “Cidade Jardim” assenta essencialmente no seu clima, na existência das quintas madeirenses e na integração das explorações agrícolas na malha urbana. A irrigação dos jardins e campos agrícolas é assegurada pela rede de levadas que transporta a água do norte da ilha, mais húmido. O autor, num estudo fitogeográfico dos jardins, parques e quintas do concelho do Funchal, verificou que há uma “correlação forte e positiva entre as regiões de origem das plantas e os países onde vivem as maiores comunidades de emigrantes madeirenses, a Venezuela e a África do Sul”, acrescentando que “o madeirense tem o hábito de trazer plantas das regiões por onde passa, bem como de levá-las da Madeira para os países de acolhimento”. Por outro lado, afirma que os estrangeiros que se fixaram na Madeira também introduziram muitas plantas nos jardins, que, mais recentemente, aumentou a importação

de plantas de viveiros europeus e americanos e que o Jardim Botânico da Madeira forneceu muitas espécies para jardins do governo regional:

“Ao porto do Funchal foram chegando, especialmente a partir do século XVIII, numerosas espécies exóticas ornamentais provenientes das regiões temperadas e tropicais, que aqui se aclimataram e ganharam primazia em relação à flora local.” (Quintal, 2007, p. 11).

Se, por um lado, a intervenção humana na paisagem retirou espaço à cobertura vegetal original, também é verdade que algumas intervenções urbanísticas permitem preservar alguma dessa biodiversidade, nomeadamente nos jardins:

“Nos jardins há um processo de domesticação das plantas, uma intervenção humana, maior ou menor consoante o estilo e a época, mas, de qualquer modo, são espaços onde se desenrola a conservação *ex situ*.” (Quintal, 2007, p. 12)

Algumas espécies muito raras e ameaçadas de extinção na natureza foram introduzidas em espaços verdes, que acabam por funcionar como repositórios de flora e contribuir para a preservação de espécies. Alguns casos são o jasmineiro-branco (*Jasminum azoricum*), que em 2007 já só sobrevivia na natureza em dois núcleos, um na Ribeira Brava e um no Funchal, mas que é cultivado nalguns jardins; o dragoeiro, que quase desapareceu da natureza mas que vai reaparecendo nos ecossistemas litorais a partir das sementes de exemplares plantados em jardins e o mocano (*Pittosporum coriaceum*), que só ocorre nalgumas ravinas do norte da ilha, mas também habita as quintas Monte Palace, Jardins do Imperador e do Palheiro Ferreiro, tendo sido propagado por investigadores do Jardim Botânico, a partir de sementes dos espécimes do Monte Palace, para reintrodução na natureza, aliás, como tem sido feito com outras espécies, como o til, o loureiro e o barbusano. (Quintal, 2007).

As espécies nativas como plantas ornamentais

Entre as centenas de plantas nativas do arquipélago da Madeira, muitas têm um valor ornamental reconhecido, ou o seu potencial é sugerido pela utilização de plantas próximas, da mesma espécie ou género.

Várias plantas endémicas da Madeira ou da Macaronésia são especialmente prezadas na região e no estrangeiro:

“Em muitos jardins e parques madeirenses, ou mesmo em pequenos e modestos logradouros, não é raro encontrar-se alguns desses endemismos decorativos, desde as frondosas árvores da *laurisilva* às humildes plantas herbáceas das rochas do litoral ou da montanha, passando pelas grandes trepadeiras e pelos menos robustos, mas graciosos, arbustos e subarbustos que, tantas vezes, escasseiam nos seus locais de origem. [...] Também merece referência especial o facto de muitos endemismos macaronésicos presentes na Madeira serem considerados de grande valia ornamental fora dos limites da Região da Macaronésia, sendo amiúde citados em livros e textos sobre jardinagem.” (Vieira R. , 1992, p. 131).

Plantas endémicas com potencial ornamental

Vieira R. (1992, pp. 130-137) deixou um grande contributo sobre a potencialidade ornamental de múltiplas plantas endémicas macaronésias, a partir do qual listamos várias, e algumas das suas principais características:

A “pequena e vistosa” arméria-da-Madeira (*Armeria maderensis*) é apontada como de interesse ornamental, mas só se adapta a locais acima dos 500 metros de altitude.

Os ranúnculos nativos (*Ranunculus*) têm, também, algum interesse ornamental, como a douradinha (*Ranunculus cortusifolius*), “bonita planta vivaz, de flores como que envernizadas” e que prefere estar acima dos 300 metros de altitude, na Madeira. O género *Ranunculus* tem muitos cultivares de floricultura.

A “curiosa e frágil” hera-terrestre, ou erva-redonda (*Sibthorpia peregrina*) é outra planta que pode ter lugar nos jardins, acima dos 300 metros de altitude, em sítios húmidos e sombrios.

Nas mesmas condições, o tangerão-manso (*Cirsium latifolium*) também dá o seu contributo ao paisagismo.

O arbustivo tangerão-bravo (*Musschia wollastonii*) “pode servir como nota de especial toque decorativo” em sítios frios e sombrios, com “folhas enormes e muito finas e curiosas e robustas hastes florais, [...] como que grandes candelabros”.

Entre os arbustos, destaca-se o “espetacular” *Isoplexis sceptrum*, “uma espécie de dedaleira lenhosa e gigante, de grandes folhas e belas hastes florais [...] que só se dá bem acima dos 500 m de altitude” (a nativa dedaleira, *Digitalis purpurea*, é uma planta ornamental comum).

A leituga ou serralha-da-rocha (*Sonchus fruticosus*), de grandes folhas e abundante floração amarelo-dourada e uma outra leituga (*Sonchus pinnatus*), de folhas muito recortadas e bonitas e inúmeras flores, também se destacam como arbustos de aptidão ornamental.

A ameixeira-de-espinho, ou fustete, (*Berberis maderensis*), de “curiosa floração”, pode ser cultivada pela sua folhagem, flores e frutos, em jardins de altitude média.

Os buxos-da-rocha (*Chamaemeles coriacea* e *Maytenus umbellata*) dão arbustos decorativos médios a grandes, “de folhagem interessante e muito densa”.

De “manifesto interesse decorativo”, somam-se a abrotona ou erva-branca (*Teucrium betonicum*), que não se adapta aos sítios soalheiros e quentes, e *Teucrium heterophyllum*, “que deles gosta e é um belo ornamento de jardins”; a erva-de-coelho (*Pericallis aurita*), que em altitudes médias se adapta a jardins rochosos; o goivo-da-serra (*Erysimum bicolor*), que em sítios mais frios produz muitas flores na primavera, com cores variando do amarelo ao róseo-violáceo e ao branco; o hipericão (*Hypericum canariense* var. *floribundum*), de folhagem caduca e graciosa e abundante floração amarelo-brilhante, que se presta à decoração de jardins rochosos e soalheiros, tal como a malfurada (*Globularia salicina*); a losna, que, pela sua folhagem prateada e recortada tem motivos de interesse decorativo; e os pampilhos, estreleiras ou malmequeres, que podem embelezar e valorizar parques e jardins “onde a água não falte e os cuidados se esmerem”, sobretudo *Argyranthemum pinnatifidum*, que floresce abundante e vistosamente.

Floricultura de espécies endémicas

A utilização de plantas nativas soma vantagens, como o facto de estarem adaptadas às condições climáticas do local e serem, portanto, menos exigentes em manutenção. Além disso, a sua utilização em detrimento das exóticas contribui para a diferenciação da região enquanto destino turístico. Embora seja reconhecido o valor ornamental de algumas plantas endémicas da Madeira e da Macaronésia, o seu uso é reduzido, em grande parte, devido ao desconhecimento dessas plantas (Costa R. , 2021).

A Direção Regional da Agricultura e do Desenvolvimento Rural da Madeira considerou que a floricultura de plantas endémicas representava uma oportunidade e, por isso, iniciou um projeto para complementar a produção florícola profissional e estimular a utilização das plantas endémicas como ornamentais, em jardins e em vasos. O projeto visa a

realização de ações de prospeção, colheita, conservação e documentação de 10 plantas endémicas da Madeira, a sua posterior manutenção, multiplicação, gestão, e promoção da sua valorização económica, com o envolvimento de arquitetos paisagistas, viveiristas, empresas de jardinagem e outras entidades públicas e privadas. As plantas em causa são as seguintes: *Musschia aurea*, *Matthiola maderensis*, *Calendula maderensis*, *Artemisia argentea*, *Cheirolophus massonianus*, *Aeonium glutinosum*, *Argyranthemum dissectum*, *Argyranthemum pinnatifidum*, *Sedum nudum* e *Sedum fusiforme*. (Costa R. , 2021).

Um produtor florícola norte-americano, do estado da Nova Jérсия, tornou-se pioneiro na produção comercial de bolbos de cila-da-Madeira (Longfield Gardens, s.d.). Outras plantas endémicas que receberam atenção na jardinagem fora da Madeira e que são produzidas em viveiros de plantas estrangeiros são, por exemplo, o massaroco (*Echium candicans*), o jasmineiro-branco (*Jasminum azoricum*), o gerânio-da-Madeira (*Geranium maderense*), o *Isoplexis sceptrum*, a figueira-do-inferno ou alindres (*Euphorbia mellifera*, comum às Canárias), o piorno (*Teline maderensis*), a orquídea-da-serra (*Dactylorhiza foliosa*), a sorveira (*Sorbus maderensis*), a alfazema-da-Madeira (*Lavandula pinnata*, comum às Canárias), vários cultivares de estreleiras, margaridas, malmequeres ou pampilhos do género *Argyranthemum*, endémico dos arquipélagos da Madeira e Canárias, e o folhado (*Clethra arborea*). (Royal Horticultural Society, 2021, s.d.-a, b, c, d, e, f, g, h, i; Vieira R. , 1992).

Algumas espécies indígenas ornamentais

Em seguida, são apresentadas algumas espécies indígenas da Madeira e as suas utilizações como ornamentais.

Dragoeiro

Já só restam alguns exemplares de dragoeiro de ocorrência natural, no vale da Ribeira Brava (Quintal, 2007; IFCN, IP-RAM, 2022). Por ser uma planta de crescimento lento e o seu *habitat* natural estar muito degradado, as populações no estado natural têm tido dificuldade em recuperar, mas o seu valor ornamental tem protegido a espécie na Madeira. Afirmo Quintal (2007) que o “seu recente reaparecimento nos ecossistemas litorais em muito se deve à multiplicação efectuada com sementes de árvores preservadas nos espaços ajardinados”. Alguns exemplares desta espécie presentes nos jardins do Funchal são, segundo o autor, dignos de destaque, como no jardim da Quinta das Cruzes “onde se

destacam os frondosos dragoeiros”, ou o “belíssimo dragoeiro” da Quinta do Poço, “localizado abaixo do miradouro, donde se desfruta uma excelente vista da cidade e baía do Funchal”, que destaca pelo porte e idade, acrescentando que é a árvore mais emblemática do jardim. Em relação ao jardim do Hospício Princesa D. Amélia, “Três dos sete dragoeiros [...] que vivem neste jardim podem ser classificados como árvores notáveis, devido à sua idade e à extraordinária dimensão das copas.”. Referindo-se ao Jardim do Campo da Barca:

“A planta mais emblemática deste jardim é um velho dragoeiro (*Dracaena draco* ssp. *draco*) com uma enorme copa arredondada, que domina a extremidade Sul. Floresce em Maio e Junho, de dois em dois anos, e frutifica muito bem. Os frutos globosos começam a surgir em Junho, em Dezembro alguns já estão maduros, mas a árvore mantém frutos maduros até Junho do ano seguinte.” (Quintal, 2007, p. 116).

Uma das conclusões do estudo fitogeográfico dos jardins, parques e quintas do concelho do Funchal foi que o dragoeiro é uma árvore muito comum nestes espaços:

“A elevada frequência do dragoeiro e do til está relacionada com a tradição de utilizar com objectivos ornamentais plantas da flora local. Estas duas árvores revelam uma grande capacidade de adaptação ambiental e aparecem desde os jardins localizados à beira-mar até às quintas posicionadas entre os 500 e os 600 metros de altitude, mas enquanto o til exige regas frequentes nos níveis mais baixos, o dragoeiro dispensa a rega ou é regado esporadicamente durante o Verão”. (Quintal, 2007, p. 446).

Vieira R. (1992) afirma que, das espécies arbóreas macaronésias cultivadas em parques e jardins da Madeira e do Porto Santo, a mais frequente, como elemento decorativo, é o dragoeiro, quase sempre em locais quentes e pouco regados, além de que, quando novo, é usado como planta de vaso, até para interiores:

“[...] apesar do seu crescimento muito lento, esta curiosa e bela árvore, de porte às vezes muito elevado e robusto, continua a embelezar muitos recantos e áreas ajardinadas, dada a sua conformação, a cor, o tamanho e o tipo das suas folhas, as grandes panículas de flores brancas ou esbranquiçadas em Agosto-Setembro, e os curiosos e inúmeros frutos globosos, amarelos ou alaranjados, durante quase todo o ano, mas especialmente de Outubro a Abril. A sua extraordinária escassez na natureza, como planta silvestre, encontra certa compensação pelo uso generalizado que dela se faz como árvore decorativa e de grande interesse paisagístico”. (Vieira R. , 1992, p. 135).

O tema do valor ornamental do dragoeiro tem continuidade no capítulo dedicado às representações do dragoeiro nas artes.

Barbusano, til e vinhático

As árvores da Laurissilva são muito usadas como ornamentais, na Madeira, com grande impacto na paisagem, pela sua frondosidade, folhagem persistente e belos tons de verde-escuro. As árvores indígenas madeirenses são, como logo se abordará, um elemento fundamental das quintas madeirenses, especialmente o til e o barbusano, que, tal como o dragueiro, se encontram em quase todas elas. O til e o barbusano “constituem majestosas e elegantes árvores ornamentais, quer em locais mais quentes, como o Funchal, quer até em parques de altitude superior a 700 m”. O vinhático é a árvore menos representada, “apesar da sua pujança e beleza”, porque não tolera bem o cultivo fora do seu habitat. (Vieira R. , 1992, pp. 135-136).

Na floricultura, especialmente para o cultivo de orquídeas em vaso, na Madeira, costumavam usar a “terra de vinhático”, proveniente dos velhos troncos e raízes desta árvore indígena, em decomposição, que resultam num substrato leve e poroso. (Vieira R. , 1992).

O til é a espécie de que seria a célebre e mítica árvore chamada “Garoe”, de grande relevância na cultura das Canárias, o que se desenvolve mais à frente.

Cedro

Os cedros foram das primeiras plantas, de que há registo, a serem plantadas como ornamentais. Por volta de 1100 A. C., o rei assírio Tiglate-Pileser I terá levado cedros das terras conquistadas para o seu parque (Gessert, 2010).

O cedro-da-Madeira (*Juniperus cedrus* subsp. *maderensis*) tem um valor ornamental reconhecido, tanto na sua forma típica, como na forma fastigiada que alguns exemplares manifestam (Vieira R. , 1997). Na década de 1940, no *Elucidário Madeirense* (Silva & Meneses) lia-se que era cultivado nas quintas do Monte, Camacha e Santo da Serra.

Se, por um lado, como aprofundamos mais à frente, o cedro-da-Madeira foi intensamente explorado pelo seu grande interesse madeireiro, por outro, foi cultivado, pelo seu interesse florestal, nas serras altas (800-1400 m), e pela sua valia ornamental, em parques, quintas e jardins de zonas altas (400-900 m). Vieira R. (1997) dava conta da presença de exemplares cultivados no Monte, nas Queimadas, no Ribeiro Frio, no Montado do Pereiro e em quintas da Camacha, do Jardim da Serra e do Santo da Serra, registando que a

espécie tem um crescimento anual significativo e que, em condições favoráveis, pode atingir mais de 20 m de altura e mais de 70 cm de espessura de tronco:

“[...] tem sido muito aplicada na ornamentação de parques e jardins, pois os seus ramos pendentes, o seu tronco direito, a sua densa copa e a sua folhagem característica, tornam-na bastante atraente, de grande «força» paisagística e, por isso, muito procurada” (Vieira R. , 1992, p. 136).

Pau-branco e aderno

O pau-branco (*Picconia excelsa*) e o aderno (*Heberdenia excelsa*) estão entre as maiores árvores da Madeira e apresentam folhagens que os tornam muito decorativos. Enquanto árvores ornamentais, têm o inconveniente de serem de crescimento muito lento, especialmente o aderno. (Vieira R. , 1992).

Sir John Barrow escreveu que, em 1792, viu poucas árvores na Madeira e que as que viu não eram notáveis em tamanho nem em beleza, excetuando o “alto e elegante” aderno. (Barrow, 1806, p. 18).

Folhado

O folhado (*Clethra arborea*) é cultivado como árvore ornamental, comum, sobretudo, em parques acima dos 400 m de altitude. Trata-se de uma das plantas endémicas da Madeira valorizadas como ornamentais no estrangeiro e referidas em textos e publicações sobre jardinagem, recebendo, em inglês, o nome de “lily-of-the-valley tree”. Vieira R. (1992, p. 120) escreveu, ainda, sobre ele:

“O folhado [...] é a mais bela árvore madeirense, de numerosas e pequenas flores (de Agosto a Outubro), muito perfumadas, de tronco elegante e de copa densa, que amiúde se aprecia em quintas, jardins e à beira de estradas, de preferência em altitudes entre os 500 m e os 1000 m”.

Ginjeira-brava, tintureira e sanguinho

O género *Prunus* engloba 430 espécies presentes em zonas temperadas do hemisfério norte. Entre elas, árvores de fruto, como a cerejeira, a amendoeira, o pessegueiro, a ameixeira e o damasqueiro. As plantas do género *Prunus* e as cerejeiras em particular têm uma antiga e forte importância nas culturas asiáticas, em especial no Japão. O azereiro ou ginjeira-brava que ocorre na Península Ibérica (*Prunus lusitanica*) é considerado uma relíquia da vegetação que cobria a Europa na Era Cenozoica. Esta espécie foi levada de Portugal para Inglaterra no século XVIII, onde a sua utilização mais comum é como

ornamental, frequentemente plantada em sebes, tendo-lhe sido atribuído um Award of Garden Merit da Royal Horticultural Society (Royal Horticultural Society, 2021). (Kingsbury, 2016, pp. 268-273).

A espécie de ginjeira-brava nativa na Madeira tem o nome científico de *Prunus lusitanica* subsp. *hixa*, ou *Prunus hixa*, (Borges, et al., 2008) e é endémica da Madeira e Canárias. Trata-se de uma das árvores madeirenses de maior porte e a sua folhagem dá-lhe um aspeto muito ornamental. É muito utilizada em quintas, parques e jardins, formando uma bela árvore, às vezes com mais de 1 m de diâmetro de tronco. Forma muitos rebentos com facilidade e presta-se à formação de sebes compactas, “de belo efeito”. Produz “curiosas inflorescências e folhagem muito decorativa”. (Vieira R. , 1992; Quintal, 2007).

A tintureira (*Frangula azorica*) também é conhecida por ginjeira-brava e, embora esteja extinta na natureza, na Madeira, é cultivada como ornamental em quintas, parques e jardins, “pelo seu porte e tipo de folhagem”. (Vieira R. , 1992, p. 136; Quintal, 2007).

O sanguinho (*Rhamnus glandulosa*), árvore de menor porte, é muito escasso, tanto na natureza, como em cultivo, mas “é uma bonita árvore de grande aptidão decorativa, sobretudo pela sua folhagem, e que pode ser cultivada também acima de 300 m.” (Vieira R. , 1992, p. 137; Quintal, 2007).

Marmulano

O marmulano (*Sideroxylon mirmulans*), “de bela folhagem e curiosa floração”, pode formar uma árvore de copa densa em locais bem abrigados e soalheiros do litoral. (Vieira R. , 1992, p. 137).

Mocano

O mocano *Pittosporum coriaceum*, uma pequena árvore endémica muito rara na natureza, é de grande valor ornamental e é plantado em quintas nas médias altitudes. Tem tronco fino, folhas escuras e planas e flores cremes, muito perfumadas. (Vieira R. , 1992; Quintal, 2007).

O “pujante” mocano *Visnea mocanera* é cultivado em quintas e jardins, como planta ornamental, pela sua bonita folhagem. (Vieira R. , 1992).

Sabugueiro

O sabugueiro-da-Madeira é tradicionalmente cultivado como planta medicinal, mas também ornamental, “de folhagem, floração (Junho-Julho) e frutos ornamentais (Setembro-Outubro)”. (Vieira R. , 1992).

Teixo

O teixo é cultivado, como ornamental, por exemplo, no Reino Unido, onde é apreciado para sebes e topiaria (Royal Horticultural Society, 2021). Na Madeira, existe cultivado em parques e casas florestais.

Azevinho, loureiro, murta, alegre-campo, cabrinhas e ensaião nas festividades

Os presépios madeirenses são tradicionalmente chamados de *lapinha* e têm duas variantes distintas: a *escadinha* e a *rochinha*. Entre os elementos decorativos, são normalmente usadas algumas plantas indígenas, como o alegre-campo (*Semele androgyna*), as cabrinhas (*Davallia canariensis*), o ensaião e o azevinho. Na variante em escadinha, na parede, “afixa-se um galho de alegre-campo e sobre a cómoda ou mesa não faltam as tradicionais cabrinhas e uma jarra com ensaião”. Na variante *rochinha*, “dependura-se o alegre-campo na parede; distribuem-se as searinhas, o azevinho, as mimosas, o ensaião, os sapatinhos e outras verduras”. O costume de usar ramos de azevinho providos de frutos para ornamentar os presépios e lapinhas, durante as festas do Natal, é já antigo na Madeira e está descrito no *Elucidário Madeirense*. (Veríssimo, 2007, p. 7; Silva & Meneses).

Em cerimónias, festejos e arraiais religiosos, os madeirenses costumam utilizar, sobretudo, ramagens de alegre-campo, loureiro e murta para decorar as igrejas ou capelas em festa, os adros e ruas perto e, nos meios rurais, os itinerários das procissões. (Vieira R. , 1992; Silva & Meneses).

Azevinho, perado e loureiro

O azevinho (*Ilex canariensis*) é uma das árvores plantadas como ornamentais nos jardins madeirenses de média altitude: “pelo porte, folhagem densa e luzidia, pelas pequenas flores [...] e pelos seus frutos numerosos e vermelhos (Outubro a Dezembro), são ornamentos de quintas, parques e jardins, sobretudo acima dos 300 m de altitude”. Também o perado (*Ilex perado* subsp. *perado*) tem atributos que lhe valem o cultivo e a estima como ornamental. (Vieira R. , 1992, p. 136; Quintal, 2007).

Embora “menos atraente e de menor porte” do que outras árvores da floresta madeirense, o loureiro (*Laurus novocanariensis*) é frequentemente cultivado como árvore de sombra, mas, em áreas abrigadas e quentes, é bastante atacado por parasitas. (Vieira R. , 1992, p. 136).

Murta

A murta é um arbusto de flores brancas e perfumadas que pode atingir os 5 metros. É característica da região mediterrânica e também nativa na Madeira, onde cresce em ribanceiras expostas, abaixo dos 1000 metros de altitude (Freitas & Mateus, 2013, p. 117). É apreciada como planta ornamental e cultivada em jardins, por vezes em sebe. No século XVIII, com o desenvolvimento das estufas de vidro, os mais ricos do norte da Europa começaram a cultivar plantas que requerem invernos mais amenos, como os citrinos, mas também a murta (Kingsbury, 2016, p. 24). Na Madeira, esta planta é cultivada em jardins, junto às habitações e em muitas quintas (Freitas & Mateus, 2013; Silva & Meneses).

A murta está associada a várias histórias antigas e lendas (Santos M. M., 2015). Na Grécia e na Roma Antiga, era consagrada a Afrodite, ou Vénus, (Silva & Paiva, 2016, pp. 66, 184; Virgile, 2002f, 7.62) e usada para adornar altares e templos (Virgile, 2002a, vv. 22-25, 2002b, v. 72, 2002d, vv. 25-28). Sendo uma das plantas referidas na Bíblia (Santos M. M., 2015), também está associada a rituais religiosos católicos. Na Madeira, os ramos de murta são tradicionalmente usados na ornamentação das igrejas, por ocasião das festas religiosas e, nas zonas rurais, espalham-se nas ruas, nos dias de procissão (Silva & Meneses). Freitas & Mateus (2013, p. 117) registaram o seguinte ditado: “Quem pela murta passou, o seu raminho não apanhou, da Nossa Senhora não se lembrou”. É uma planta tradicionalmente usada nos ramos do “Domingo de Ramos”, assim como a oliveira, o alecrim, a laranjeira e o loureiro (Freitas & Mateus, 2013). Conta o *Elucidário Madeirense* (Silva & Meneses) que, no primeiro quartel do século XIX, a igreja de Santana estava sem pavimento e o povo levava molhos de murta, que espalhava no chão, para se poder ajoelhar.

Alegra-campo

O alegra-campo é uma “trepadeira que rebenta todos os anos e simbolizava o crescimento anual da família, causador de grande alegria” (Nóbrega, 2013, p. 30). Esta trepadeira enfeita as entradas de muitas casas, especialmente nas zonas rurais. Desde tempos antigos,

é cultivado nas quintas, jardins e junto às habitações, para fins ornamentais, e também é apreciado fora da ilha. Os seus longos ramos “são muito ornamentais, e servem para guarnecer as paredes dos templos, quando há festividades religiosas, e ainda para alguns outros fins” (Silva & Meneses). Nas festividades, o alegre-campo ornamenta, também, por exemplo, arcos de arraial e cortejos religiosos. (Freitas & Mateus, 2013; Vieira R. , 1992; Pereira, 1989a).

Suculentas e plantas de jardins rochosos

A Madeira tem várias plantas suculentas indígenas que se adequam à plantação em vasos e jardins rochosos, nomeadamente os ensaiões (*Aeonium glandulosum*, *Aeonium glutinosum*, *Aichryson divaricatum*, *Aichryson dumosum*, *Aichryson villosum*) e as ervas-arroz (*Sedum*). Também adequadas para o cultivo ornamental em jardins rochosos, são muitas outras plantas, especialmente as de folhagem um pouco carnuda, como a figueira-do-inferno, a “extraordinária” múchia-dourada (*Musschia aurea*), a trevina e as cabeleiras (*Lotus*), também o goivo-da-rocha (*Matthiola maderensis*), o bofe-de-burro (*Andryala glandulosa*), as perpétuas (*Helichrysum devium*, *Helichrysum melaleucum*, *Helichrysum obconicum*), *Lobularia* (das Selvagens), *Plantago arborescens* subsp. *maderensis*, *Saxifraga maderensis*, *Saxifraga pickeringii* e *Saxifraga portosanctana*. (Vieira R. , 1992; Borges, et al., 2008).

***Sedum*, erva-arroz**

São cerca de 600 as espécies do género *Sedum*. Estas pequenas plantas suculentas tendem a ter um hábito rastejante e raízes superficiais que surgem facilmente a partir de pedaços da planta partidos. Os *habitats* destas plantas são expostos, com períodos de seca, normalmente zonas rochosas. Algumas espécies foram usadas na culinária, em saladas e sopas e na medicina popular. Têm um sabor ligeiramente ácido e adstringente e algumas espécies são moderadamente tóxicas. Algumas têm a capacidade de absorver metais pesados do solo e, por isso, podem ser usadas para descontaminar solos. No século XIX, estas plantas eram cultivadas como cobertura de solo em jardins e cemitérios. No século XX, beneficiaram da moda dos jardins rochosos para atingirem uma popularidade que se manteve e motivou o desenvolvimento de novas variedades. Tornaram-se também num elemento quase obrigatório nos telhados verdes, que surgiram na Alemanha, na década de 1980, e espalharam-se pelo mundo. (Kingsbury, 2016, pp. 306-307).

O arquipélago da Madeira tem várias espécies endémicas do género *Sedum*, que recebem os nomes comuns de erva-arroz ou arroz-da-rocha: *Sedum brissemoretii*, *Sedum farinosum*, *Sedum fusiforme* e *Sedum nudum*, os primeiros três endémicos da ilha da Madeira e o último comum às ilhas da Madeira, do Porto Santo e Desertas. (Borges, et al., 2008).

Figueira-do-inferno

O vasto género *Euphorbia* conta com cerca de 2000 membros, que variam de pequenas plantas anuais a árvores. O seu nome é uma homenagem ao médico da Grécia Antiga Euphorbus, que escreveu sobre estas plantas. As espécies deste género tendem a preferir zonas secas. Cerca de metade delas tem um carácter xerofítico e muitas, especialmente em África, assemelham-se a catos. Muitas das espécies mais utilizadas como ornamentais são naturais de matagais e zonas rochosas da região do Mediterrâneo, mas não só. As plantas deste género têm em comum uma seiva que é um látex venenoso, dissuasora de predadores. O contacto com esta seiva deve ser evitado, pois pode haver sensibilidade da pele à mesma e, em contacto com os olhos, pode provocar dor e cegueira temporária. Na Madeira, é muito comum o cultivo da exótica manhã-de-páscoa (*Euphorbia pulcherrima*), originária do México e associada à época natalícia. (Kingsbury, 2016).

Entre as várias espécies nativas deste género, destacam-se *Euphorbia piscatoria*, endémica do arquipélago da Madeira e conhecida como figueira-do-inferno, e *Euphorbia mellifera*, comum às Canárias, que recebe o mesmo nome comum, ou alindres, e consiste numa das plantas arbustivas indígenas mais pujantes cultivadas em quintas e jardins madeirenses. Esta última foi premiada com o prestigiado Award of Garden Merit da Royal Horticultural Society, atestando o seu interesse como planta ornamental. (Borges, et al., 2008; Vieira R. , 1992).

Pteridófitas

Várias pteridófitas nativas, como fetos e licopódios, dão plantas de vaso para decoração exterior ou interior e algumas são usadas em jardins rochosos, em locais húmidos e com sombra. (Vieira R. , 1992).

Aipo-da-serra, aipo-preto, *Peucedanum lowei* e cenoura-da-rocha

Vieira R. (1992) destacou o potencial ornamental das apiáceas endémicas “de folhas bastante decorativas”, mais concretamente, o aipo-da-serra (*Melanoselinum decipiens*), o

aipo-preto (*Oenanthe divaricata*), *Peucedanum lowei* e a cenoura-da-rocha (*Monizia edulis*), a que podemos acrescentar várias outras nativas não endémicas, incluindo o funcho.

O aipo-da-serra, ou aipo-do-gado, endémico da Madeira, é cultivado para a alimentação do gado e como ornamental. Como ornamental, o seu cultivo é secular, pois Lowe (1868) conta-nos que esta planta era cultivada em jardins do Funchal e que, durante algum tempo, foi cultivada na Europa sem que se soubesse a sua origem.

A cenoura-da-rocha, ou nozelha, (*Monizia edulis*), endémica da Madeira, é elogiada por vários autores, pelo seu valor ornamental, e está mais adaptada a lugares quentes e secos do que as anteriores (Lowe, 1868; Silva & Meneses; Vieira R. , 1992). Leia-se a comparação desta com o aipo-da-serra, feita por Lowe:

“More than revilling *Melanoselinum decipiens* in the delicacy and beauty of its large shining varnished Fern-like foliage, this fine pl. is scarcely less remarkable in size and habit” (Lowe, 1868, p. 365).

Alfazema

O cultivo de alfazema para fins ornamentais é relativamente recente. Desde o século XVIII, é ocasionalmente plantada em sebes baixas, mas a sua popularidade só disparou no século XX, altura em que se desenvolveram novas variedades (Gessert, 2010). As espécies autóctones, *Lavandula pinnata*, *Lavandula pedunculata* subsp. *maderensis* e *Lavandula viridis*, têm um grande potencial como ornamentais. Nos pequenos jardins madeirenses do campo, o rosmaninho é, tradicionalmente, uma presença frequente (Silva & Meneses).

Calêndula

São cerca de 20 as plantas do género *Calendula*, que recebem o nome de margaridas, calêndulas ou malmequeres. A sua distribuição é do Médio Oriente à Macaronésia, passando pelo Mediterrâneo. A margarida *Calendula officinalis* é uma flor clássica do Mediterrâneo. Foi usada em diversas práticas supersticiosas pela Europa e tem sido usada para fins medicinais. Além disso, foi muito usada na culinária, para ornamentar, uso esse que foi recuperado nos últimos anos. Na Índia, era a flor tradicionalmente usada nas grinaldas postas nos deuses e, por vezes, nos seus devotos. No início da Idade Moderna, as calêndulas eram das flores ornamentais mais cultivadas em jardins e, no século XIX, foram mais intensamente cultivadas em viveiros, assim como selecionadas e

aperfeiçoadas. Hoje, têm lugar em jardins de estilo tradicional, campestre ou romântico. (Kingsbury, 2016, pp. 72-73).

A espécie *Calendula arvensis* é nativa na Madeira e a *Calendula maderensis* é endémica da Madeira e das Desertas (Borges, et al., 2008). A segunda apresenta flores amarelo-douradas, “muito mais vistosas” do que a primeira, e valor ornamental. (Vieira R. , 1992).

Cila-da-Madeira

A cila-da-Madeira (*Scilla maderensis*), de grandes bolbos arroxeados, pequenas e belas flores azuladas e folhas verdes que desaparecem no verão, tem “indiscutível interesse ornamental” para “embelezar canteiros, desde a beira-mar até cerca de 400 m de altitude”. (Vieira R. , 1992).

Corriola

A corriola endémica, *Convolvulus massonii*, é pouco frequente nos jardins, mas é plantada pela sua bonita floração e, tal como as outras trepadeiras (jasmineiros, alegria-campo, etc.), para cobrir pérgulas, corredores ou latadas, espaldeiras e para disfarçar e embelezar muros e paredes. (Vieira R. , 1992).

Esparto

O esparto (*Asparagus scoparius* e *Asparagus umbellatus* subsp. *lowei*), de muitos ramos e folhagem fina e delicada, “enfeita” a entrada de muitas casas rurais. (Vieira R. , 1992).

Gerânio

Os gerânios têm uma distribuição geográfica mais concentrada em zonas frescas da Eurásia, mas que inclui as Américas e ilhas oceânicas como a Nova Zelândia. Apesar de haver espécies de ambientes mais severos, a maioria cresce em clareiras e bordas de florestas ou prados com solos ricos e húmidos. Apresentam um carácter pioneiro e competitivo, com características como um crescimento flexível, que lhes permite sobrepor-se à vegetação densa e produção abundante de sementes. Algumas espécies ganharam o seu lugar nos jardins britânicos, pelo seu potencial ornamental, resistência às baixas temperaturas e capacidade de competir com as ervas daninhas no inverno. Algumas espécies da Europa central eram cultivadas no início do século XVII e foram ilustradas no *Hortus Eystettensis*, de 1613, mas o grande interesse pelo seu cultivo terá ocorrido a partir da década de 1940, no Reino Unido, pelo seu valor como plantas de

cobertura de solo de baixa manutenção, utilizadas nas grandes propriedades da National Trust for Places of Historic Interest or Natural Beauty. (Kingsbury, 2016, pp. 135-138).

Uma das espécies de gerânio que se cultiva nos jardins britânicos é o gerânio-da-Madeira (*Geranium maderense*), reconhecido com o Award of Garden Merit pela Royal Horticultural Society (Royal Horticultural Society, 2021, p. 46). As outras espécies endêmicas da ilha da Madeira são *Geranium palmatum* e *Geranium rubescens*. Também nativas são: *Geranium dissectum*, *Geranium lucidum*, *Geranium molle*, *Geranium purpureum*, *Geranium robertianum* e *Geranium rotundifolium*. (Borges, et al., 2008).

Na Madeira, os “soberbos” gerânios (*Geranium maderense* e *Geranium palmatum*), “muito floríferos”, são colocados entre as plantas endêmicas de maior interesse ornamental. O gerânio-da-Madeira, “planta verdadeiramente espectacular”, beneficiou de um aumento de popularidade nas últimas décadas. (Vieira R. , 1992).

Hera

As heras são plantas lenhosas trepadoras ou rastejantes oriundas da Eurásia e norte de África. Têm raízes aéreas que se agarram a troncos de árvores, paredes e edifícios, de uma forma física e química. Estas plantas prosperam em regiões não expostas à seca e onde os invernos não são muito rigorosos. Nas florestas onde é natural, a hera desempenha um papel ecológico importante, ao fornecer néctar aos polinizadores e abrigo a pássaros e invertebrados. Já na América do Norte, onde não são nativas, têm um carácter invasor e muito prejudicial para a floresta. (Kingsbury, 2016, pp. 153-154).

Na mitologia romana, esta planta estava associada a Baco, deus do vinho. Segundo Plínio, o Velho, uma hera variegada foi usada na decoração da parada da vitória do exército de Alexandre, o Grande. Nas culturas europeias, há alguma associação à morte, mas também ao Natal. Embora tóxica em grandes doses, terá sido usada para fins medicinais e alimentação de animais. No entanto, o que tornou esta planta tão popular foi o seu uso como ornamental. De fácil cultivo, ramos flexíveis e folhagem perene, foi historicamente um elemento essencial nos jardins ocidentais, disposta de diferentes formas, de acordo com as tendências. Nos jardins formais dos séculos XVII e XVIII, era conduzida sobre estruturas de variadas formas. Já na época do romantismo e do “jardim inglês”, eram deixadas a crescer sobre ruínas, dando-lhes um aspeto mais romântico e pitoresco. A hera foi particularmente popular na Inglaterra vitoriana, até como planta de interior. As heras

foram introduzidas na América do Norte no século XVIII e eram usadas para dar um ar mais antigo e respeitoso aos edifícios, reportando ao Velho Mundo, como nas universidades da “Ivy League”. (Kingsbury, 2016, pp. 153-154).

A hera endémica da Madeira (*Hedera maderensis* subsp. *maderensis*) é tradicionalmente usada para bardos e para revestir muros. (Silva & Meneses).

Jasmim

O género *Jasminum* inclui cerca de 200 espécies que vão de arbustos a trepadeiras. A maior parte ocorre nas margens das florestas da Eurásia e Australásia tropicais e subtropicais, sobretudo no sul e sudeste asiático, mas algumas também em regiões mais frias, como o sul da Europa. (Kingsbury, 2016).

No arquipélago da Madeira, existem duas espécies nativas de jasmim, ambas galardoadas pela Royal Horticultural Society com o Award of Garden Merit, pelo seu valor ornamental (Royal Horticultural Society, 2021, p. 60). O jasmineiro-branco (*Jasminum azoricum*) é endémico da ilha da Madeira, onde já é muito raro na natureza. No entanto, esta planta é cultivada em jardins. Quintal (2007) identificou esta espécie nos jardins dos hotéis Pestana Village e Reid’s, na Quinta do Palheiro Ferreiro e na Quinta Palmeira. O jasmineiro-amarelo (*Jasminum odoratissimum*) tem uma distribuição mais dispersa, sendo nativo também das Canárias. Quintal (2007) identificou-o nos jardins da Quinta do Palheiro Ferreiro e da Quinta Palmeira. Vieira R. (1992, p. 131) escreveu que, embora os jasmims nativos não sejam das plantas mais disseminadas, encontram-se “aqui e acolá, a engalanarem os passeios das habitações mais ricas”.

Losna

A losna (*Artemisia argentea*), endémica do arquipélago da Madeira, tem um aroma agradável característico e é cultivada, não só pela sua utilização na medicina popular, mas também pelo seu valor ornamental e, por isso, pode ser encontrada nas hortas, nos quintais e nos jardins, públicos e privados, da região. (Freitas & Mateus, 2013; Fontinha S. , 2022e; Silva & Meneses).

Massaroco

O massaroco do litoral madeirense (*Echium nervosum*) “tem aspeto nobre paisagístico e valor ornamental em jardins” (Nóbrega, 2013, p. 58). O massaroco do Porto Santo apresenta flores cor-de-rosa. A espécie das zonas altas da Madeira (*Echium candicans*),

adaptada a temperaturas mais baixas, é uma planta ornamental frequentemente cultivada fora da Madeira, reconhecida com o Award of Garden Merit da Royal Horticultural Society, e tem a denominação comum, em inglês, de “Pride of Madeira” (Royal Horticultural Society, 2021).

Orquídeas

Tradicionalmente, nas sociedades ocidentais, não se prestava grande atenção às orquídeas e, mesmo tendo sido associadas à elegância e à fertilidade, são poucas as referências e associações culturais a estas plantas no período pré-industrial. Com a chegada das orquídeas à horticultura ornamental ocidental, estas tornaram-se num grande sucesso comercial como flores de corte e ganharam valores simbólicos. Além de terem sido adotadas como símbolos de cidades, regiões e países, normalmente representam luxo. As flores das orquídeas tendem a evocar a genitália feminina, o que terá contribuído para a sua atratividade no século XIX, como no caso das espécies de *Cattleya*, que também remetiam para as roupas femininas da época e a que se juntavam os seus aromas exóticos: “Cultural historians would no doubt like to make connections between the French love of cattleyas and the cancan dancers of the Moulin Rouge”. O cultivo de orquídeas começou na China, no século III d.C., no século seguinte difundiu-se o cultivo de *Cymbidium* e, em 1233, surgiu o primeiro manual de cultivo de orquídeas. Nessa altura, o cultivo destas flores já estava bem estabelecido no Japão, para onde teria sido levado por monges budistas. O interesse dos europeus nas orquídeas tropicais só se notou no século XIX, quando levaram orquídeas da América do Sul para a Europa e aprenderam a cultivá-las. Surgiram então viveiros especializados e estudos sobre estas plantas. Os entusiastas de orquídeas europeus colecionavam-nas em grandes números nos seus orquidários e estavam dispostos a gastar pequenas fortunas na obtenção de novos exemplares. As orquídeas tornaram-se símbolo de estatuto para os novos-ricos da Europa em pleno crescimento industrial. Esta procura desenfreada por orquídeas convergiu com o desenvolvimento e expansão dos meios de transporte e levou a décadas de pilhagens implacáveis aos *habitats*. Mais recentemente, a raridade de algumas espécies e as histórias de captura ilegal inspiraram obras literárias. É de notar a referência feita no *Elucidário Madeirense*, de que “Alguns estrangeiros que visitaram há anos a nossa ilha, levaram para o seu país todos os tubérculos da *Orchis foliosa* que conseguiram colher no Ribeiro Frio!” (Silva & Meneses). (Kingsbury, 2016, p. 227). Sobre o fenómeno:

“Orchid hunting was one of the most shameful spectacles in horticultural history. Whereas most plant collectors were happy with seed and a few plants, the contemporary inability to propagate orchids, meant that plants had to be collected from the wild. Vast areas were ransacked; in some cases, collecting meant that thousands of trees were felled to strip them of their orchids, with some collectors regularly destroying plants they could not remove in order to stop others’ getting hold of them. Several species were driven to virtual extinction. Wild collecting all but ended in 1973, when the Convention on International Trade in Endangered Species (CITES) of Wild Fauna and Flora made it illegal (although orchid rarities are still occasionally decimated by determined collectors).” (Kingsbury, 2016, p. 228)

Se, por um lado, as orquídeas tropicais foram alvo de grande fascínio e popularidade, o mesmo não se pode dizer das suas congéneres da Europa, norte de África e Macaronésia. Kingsbury (2016, p. 230) afirma que estas espécies têm potencial para receberem mais atenção no futuro:

“Terrestrial orchids have attracted nothing like the attention of their tropical brethren, although their history in cultivation has likewise been marred with much plunder from the wild. Some *Dactylorhiza* and *Epipactis* species are relatively easy to grow, if slow to propagate, and there is little doubt that a more prominent horticultural future awaits them. It is probably only a lack of investment in researching commercial propagation that is keeping them from the garden centres.”

Na Madeira, ocorrem três espécies de orquídeas endémicas: a orquídea-da-Madeira ou orquídea-da-serra (*Dactylorhiza foliosa*), a orquídea-da-rocha (*Orchis scopulorum*) e *Goodyera macrophylla* (Figura 1). Outras orquídeas nativas são as espécies *Gennaria diphylla* e *Neotinea maculata*. (Borges, et al., 2008).

A espécie *Dactylorhiza foliosa* é, segundo o *Elucidário Madeirense*, a única orquídea indígena “verdadeiramente ornamental”. Embora não floresça no Funchal, “nas ravinas do interior produz pequenas flores purpúreas e inodoras, reunidas em espigas”. É de fácil cultivo em jardins e canteiros situados acima dos 500 m de altitude e com rega. Perde a folha no inverno e floresce de maio a julho. Esta orquídea é cultivada em jardins no Reino Unido, tendo-lhe sido atribuído um Award of Garden Merit pela Royal Horticultural Society. (Silva & Meneses; Royal Horticultural Society, 2021, p. 29).



Figura 1 - *Goodyera macrophylla*. Aguarela de Richard Thomas Lowe. The Board of Trustees of the Royal Botanic Gardens, Kew. (Mesquita, 2020).

Roseira-brava

Contam-se cerca de 110 espécies de roseiras silvestres, distribuídas por zonas temperadas, na Europa, Ásia, noroeste do continente africano e América do Norte. A maior diversidade de espécies encontra-se na Ásia central e de leste. No entanto, são, com longa tradição, as flores mais importantes nos jardins ocidentais e islâmicos. (Kingsbury, 2016, pp. 286-294).

Os persas e os gregos da Antiguidade foram responsáveis por expandir e diversificar o cultivo de flores. As rosas destacaram-se e vieram a dominar e a sobrepor-se à flor de lótus, no Egito. Mas foi especialmente a norte do Mar Mediterrâneo que as rosas dominaram no quotidiano, nos jardins, na arte e na literatura. Com o passar dos tempos, variedades de rosas terão sido cultivadas pelos romanos, por monges medievais e levadas do Médio Oriente para a Europa no regresso das Cruzadas. As rosas eram apreciadas pelos romanos, que cultivavam tanto as espécies mediterrânicas como as exóticas

(Mouga, 1996, p. 5). No Império Romano, as rosas seriam usadas em grinaldas, na medicina e na perfumaria, também as suas pétalas eram espalhadas no caminho de pessoas importantes. Já seriam cultivadas em jardins, como meramente ornamentais, como ilustrado nos murais de Pompeia. Plínio avaliou diferentes variedades de rosas pelas suas qualidades estéticas (Pliny, 1855, XXI, Chap. 10). (Kingsbury, 2016).

Algumas espécies de rosas foram cruzadas, gerando uma grande variedade de híbridos com uma aparência diferente daquela que têm as rosas naturais, como uma maior quantidade de pétalas. A criação de novas variedades de rosas foi uma atividade que se desenvolveu muito nos séculos XIX e XX. (Kingsbury, 2016).

A rosa tornou-se um símbolo nacional da Inglaterra no final do século XV, depois da Guerra das Rosas, quando o vencedor, Henrique VII, combinou ambas as rosas que representavam os dois lados do conflito na Rosa de Tudor, símbolo da união. Também os Estados Unidos da América adotaram a rosa como flor nacional em 1986. Uma das maiores coleções de rosas pertenceu a Josefina de Beauharnais, mulher de Napoleão Bonaparte, que, na altura da sua morte, teria colecionado no Castelo de Malmaison todos os tipos de rosas conhecidos na época. Ao longo do tempo, esta flor tornou-se símbolo do amor, amplamente usada como flor de corte, para ser oferecida, e em todo o tipo de decorações e representada nas artes e na literatura. (Kingsbury, 2016).

O simbolismo e a riqueza cultural associados às rosas são, naturalmente, partilhados por todo o seu género, das rosas cultivadas às silvestres. Na Madeira, a espécie de rosa endémica é *Rosa mandonii* (roseira-brava) e também é nativa a espécie *Rosa rubiginosa* (rosa-mosqueta ou roseira-ferrugínea). A roseira-brava tem valia ornamental para as altitudes médias e elevadas, mas não é, tipicamente, cultivada. (Borges, et al., 2008; Vieira R. , 1992).

Um parente próximo da roseira endémica da Madeira é a espécie *Rosa canina*, nativa da região mediterrânica e conhecida em Portugal como silva-mancha ou silvão. Esta espécie era representada pelos romanos, estando presente, por exemplo, nos mosaicos da *villa* romana do Rabaçal, em Penela, Portugal, e em pinturas murais de jardins em Pompeia. (Mouga, 1996, p. 5).

Urze

O género *Erica* está distribuído pela Europa e partes de África. Os *habitats* destas plantas são tipicamente áreas abertas, expostas ao vento, com solos ácidos e com uma composição que limita o crescimento de plantas competidoras como gramíneas. Estes arbustos podem dominar as áreas onde crescem, criando urzais. As urzes têm uma grande capacidade de regeneração, por exemplo, após incêndios. (Kingsbury, 2016, pp. 151-152).

O cultivo de urzes começou no século XVII e as espécies sul-africanas tornaram-se populares. Os jardins de urzes tornaram-se especialmente populares na Grã-Bretanha a partir do final do século XIX, onde se desenvolveu a produção e o comércio de urzes ornamentais. Nas décadas de 1960 e 1970, assistiu-se a um aumento de viveiros especializados nestas plantas, não só no Reino Unido, mas também noutras partes da Europa e do mundo, dado o potencial das urzes no paisagismo, pelo seu efeito visual e baixa manutenção. (Kingsbury, 2016, pp. 151-152).

Na Madeira, são nativas três espécies de urze: *Erica arborea*, conhecida por vários nomes, como urze-arbórea, urze-molar e betouro; *Erica maderensis*, conhecida como urze-rasteira e endémica da ilha da Madeira, e *Erica platycodon* subsp. *madericola*, conhecida como urze-das-vassouras ou urze-durázia, endémica do arquipélago da Madeira (Borges, et al., 2008). A distribuição das urzes, na Madeira, encontra-se mais concentrada no norte, ocupando grande parte da Laurissilva. A presença destas plantas é de elevada importância, devido ao seu papel na precipitação oculta, ao captar a água dos nevoeiros e, assim, sustentar os recursos hídricos da ilha. (Direção Regional da Cultura, s.d.-a).

Violeta

As violetas, ou amores-perfeitos, são flores estimadas como ornamentais. Na vegetação autóctone da Madeira, estão incluídas a fragrante *Viola odorata*, *Viola arvensis*, *Viola riviniana* e a endémica *Viola paradoxa*. Nalguns sítios, “apanham as violetas [*Viola odorata*] na Semana Santa e fazem uma “pinhinha” (pequenos ramos arredondados), colocando à volta do Sepulcro” (Freitas & Mateus, 2013, p. 171). A mesma espécie cultivava-se “por toda a Madeira” (Vieira R. , 1992; Royal Horticultural Society, 2021; Borges, et al., 2008).

As quintas madeirenses

Na Madeira, como em muitos outros lugares, quando a agricultura era a principal fonte de sustento da população, apenas os grandes proprietários e as famílias mais abastadas se podiam dar ao “luxo” de dedicar grandes parcelas dos seus terrenos à plantação de jardins. Neste contexto, os jardins e as plantas ornamentais estiveram, na Madeira, especialmente associados às quintas, que apresentam notáveis coleções de plantas, dada a excecionalidade do clima, através das quais é possível avaliar a importância ornamental e cultural dada, pela população, às plantas indígenas.

As primeiras quintas e solares (alguns são chamados de “quinta”) surgiram entre os séculos XV e XVI, no contexto da implementação das capitânias e dos regimes dos morgadios e das capelas, e, nessa sequência, da atividade mercantil da nobreza, baseada na agricultura. Eram uma derivação das casas senhoriais continentais da época, sendo os materiais usados na sua construção de recurso local, como madeira de árvores indígenas, pedra de basalto, pedra vermelha, pedra de areia (no Porto Santo) e cal. (Silva T. , 2013; Sousa J. , 1990; Vieira A. , 2001).

As casas urbanas tinham, por vezes, também jardim, torre avista-navios e casinha de prazer. As funções das quintas madeirenses foram-se alterando com a evolução do Funchal como cidade cosmopolita e muitas mudaram de mãos no século XVIII, época em que passam a espaços de afirmação do estatuto da sociedade, de negócios e lazer. Com a decadência económica dos morgados a partir de meados do século XVIII, muitas quintas tornaram-se habitação de comerciantes, industriais e banqueiros britânicos, que, nalguns casos, edificaram casas solarengas e converteram campos agrícolas em jardins. Esta comunidade tinha, já no século XVIII, uma influência atlântica que lhes permitiu a mercantilização dos produtos madeirenses, como o açúcar, o vinho e o mobiliário, para comercialização mundial. (Silva T. , 2013; Sousa J. , 1990; Vieira A. , 2001).

Também dignas de referência são as propriedades de famílias inglesas, alemãs e sírias que controlavam a indústria do Bordado Madeira, que se afirmou na segunda metade do século XIX e início do século XX (Vieira A. , 2001).

No século XIX, as quintas também tenderam a adquirir outra função. As dificuldades económicas geradas pelas crises vinícolas forçaram muitos empresários a encontrar outras fontes de rendimento e outras funções para as suas propriedades, multiplicando-se as

quintas de aluguer: as quintas eram alugadas, transformadas em pousadas, ou até mesmo hotéis, para acolherem aqueles que visitavam a ilha. Entre quintas urbanas e quintas de veraneio e recreio, contavam-se, no início do século XX, mais de uma centena, com maior concentração no litoral e nas encostas do Funchal. (Silva T. , 2013).

Apesar da sua filiação nas casas continentais, as quintas madeirenses diferem do conceito de “quinta”, que são ali, normalmente, herdades ou fazendas de maiores dimensões. Ainda assim, algumas quintas de recreio do espaço continental aproximam-se do conceito das quintas madeirenses, onde o jardim é um elemento essencial. Também comparáveis são as *manor houses*, *country houses* e *cottages* inglesas e as *villas* italianas, pois também partilham características e funções, e as quintas madeirenses receberam delas influências. Os britânicos, com os movimentos do romantismo e do naturalismo, aplicaram as suas preocupações estéticas e da preservação natural nas quintas. No exterior, a influência do jardim inglês está presente no carácter informal e nos relvados. Os muros altos são uma tradição portuguesa e das quintas da Madeira, cuja arquitetura, apesar das influências, nunca se desvinculou da matriz portuguesa (Matos, 2016). (Silva T. , 2013).

Matos (2013, p. 8) refere-se às quintas como “edifícios isolados em lotes-jardim cujas frentes confrontavam com estradas e caminhos.” As quintas madeirenses são definidas como propriedades rústicas e urbanas, derivadas de casas mais antigas ou seculares (como os solares), de extensão variável, rodeadas por muros altos, contendo sempre uma casa de habitação de amplas proporções (normalmente quadrada ou retangular), rodeada de jardins com relvados, canteiros de plantas exóticas e passeios assombreados com maciços de árvores. Podem conter, ainda, área agrícola ou capela. Normalmente, há um único portão de entrada, trabalhado em ferro, que é ligado à residência por um passeio. Apresentam um ambiente íntimo, isolador, pitoresco e romântico. Outras características comuns nas edificações das quintas são os tapa-sóis e as janelas de guilhotina, os remates dos vértices do telhado com formas e as casas de prazer, definidas como “pequeno pavilhão no canto do jardim que servia de espaço de repouso e lazer”. (Silva T. , 2013; Vieira A. , 2001, p. 107).

As quintas da Madeira são caracterizadas, na sua reforma romântica, em grande parte, pela disposição da casa em relação ao jardim, cujo piso térreo passa a comunicar diretamente com o mesmo. Até então, os pisos nobres e de receção eram os superiores, sendo os térreos utilizados para serviços e arrecadações, como ainda se mantêm nas zonas

urbanas, mas, progressivamente, nas sucessivas reformas, os pisos térreos vão ocupar essa função, permitindo usufruir diretamente das zonas ajardinadas. Jardins esses, ricos em cor e variedade de plantas e elementos, com espaços de estar e um estilo eclético, que mistura o europeu e o tropical. (Silva T. , 2013; Vieira A. , 2001).

Quintal (2007) constatou que o drageiro e as grandes árvores indígenas são muito comuns nos jardins funchalenses, especialmente o til, o barbusano e o loureiro. As três primeiras plantas estão presentes em quase todas as velhas quintas madeirenses (Vieira R. , 1992). Além do seu valor utilitário como geradoras de sombra, as árvores podem ser valiosas do ponto de vista geral arquitetónico e ter relevância simbólica e social. Nos primeiros jardins do mundo ocidental, as árvores destacavam-se como elementos emblemáticos do passado, valiosos, mas cada vez mais escassos, indicadores de poder e riqueza, num período de transformação da paisagem, de floresta, para áreas agropecuárias e urbanizadas. É interessante comparar este fenómeno antigo com o que se passou nos séculos de povoamento da Madeira, em que a paisagem de floresta primitiva e intocada se transformou pela ocupação humana e, nos jardins dos mais ricos e poderosos, se plantaram as grandes árvores nativas, cada vez mais raras, para fins ornamentais. (Gessert, 2010).

Além das plantas autóctones, as plantas exóticas tornaram-se características das quintas da Madeira, que tinham servido de locais de aclimação e de adaptação da flora colonial ao continente europeu, ajudando na implementação de jardins botânicos e na exploração científica. As do Palheiro Ferreiro e Magnólia, por exemplo, foram identificadas como jardins botânicos. Outros exemplos são a Quinta Monte Palace, a Quinta do Bom Sucesso, a Quinta Palmeira e a Quinta da Achada.

Historicamente, o porto do Funchal, como um porto de escala, recebeu sucessivas expedições científicas europeias e americanas, a partir dos meados do século XVIII. Especialistas de instituições como o Museu Britânico, a Linean Society, e os Kew Gardens visitaram a Madeira e procederam à recolha de espécies e a estudos botânicos e geológicos: “A Madeira, a partir do século XVIII, passou de modelo e campo experimental dos descobrimentos a novo campo experimental da ciência, funcionando como escala das expedições científicas” (Vieira, 2001, p. 139). As visitas à Madeira por motivos científicos acentuaram-se no século XIX. (Silva T. , 2013; Vieira, 2001; Rodrigues E. , 2019).

No século XIX, o turismo terapêutico tornou-se um importante fenómeno na Madeira. Como explorado em Rodrigues (2019), entre as viagens turísticas para a Madeira nesse século, predominaram as ditadas por razões de saúde, profissionais e de trânsito, sendo que, mais para o final do século, os motivos de férias, lazer e recreação começaram a surgir e viriam a predominar no século XX.

A Madeira afirmou-se como um destino de turismo terapêutico pelas qualidades profiláticas atribuídas ao clima na cura da tuberculose, sendo o Funchal considerado “a primeira e principal estância de cura e convalescença da Europa”. É referido por Vieira (2001, p. 243) que, no “período de 1834 a 1852, a média anual de doentes oscilava entre os 300 e 400”. Entre os visitantes, havia muitas personalidades ilustres e da realeza. Matos (2013, p. 9) realça o papel da tipologia urbana da periferia do Funchal, nomeadamente as características das quintas e a sua distribuição, para o desenvolvimento do turismo terapêutico: “Esta periferia habitada e fértil das quintas de aluguer fez do Funchal, durante mais de um século, a estância terapêutica de eleição no Atlântico Norte”, afirmando que respondia com eficácia às exigências de um paradigma clínico que os médicos proclamavam: em contraste com a atmosfera poluída das cidades industriais europeias, o carácter poroso e arejado da cidade, onde o jardim era valorizado, para o tratamento ao ar livre.

Durante séculos, o Funchal afirmou-se como importante porto de abastecimento das rotas atlânticas, de bens como alimentos frescos, água e carvão, na época da navegação a vapor, mas os avanços nas comunicações, a melhoria das condições de navegação e o consequente aumento da circulação de pessoas entre a Europa e África, levaram a que, no final do século XIX, muitos viajantes visitassem a ilha por lazer, em permanências naturalmente mais curtas do que as do turismo terapêutico, estabelecendo-se o turismo de recreio. (Vieira A. , 2001; Rodrigues E. , 2019).

No século XIX, os comerciantes ingleses convidavam escritores e pintores para conhecerem e promoverem as suas casas comerciais, os vinhos e método de tratamento. Nas suas publicações, além das descrições relativas ao vinho e às casas comerciais, incluíram ilustrações e escreveram capítulos a abordar temas como a história, o clima, a paisagem e outros aspetos da Madeira. (Rodrigues E. , 2019).

De acordo com Rodrigues (2019, p. 364), “os principais pilares responsáveis pela evolução da atividade turística na Madeira Oitocentista, foram os recursos turísticos da Ilha”, sobretudo o clima, ao qual se somaram os outros recursos naturais, a promoção feita pelos visitantes no regresso ao seu país e a melhoria da oferta, que levaram ao crescimento progressivo do setor na ilha, ao longo dos séculos XIX e XX. No final do século XIX, havia excursões turísticas pela ilha, de várias tipologias e durações.

Outro fator que deu força ao investimento no turismo foram as crises vinícolas, que tiveram grande impacto na economia da região e obrigaram a alterações na sua organização, sendo que a aposta no turismo se revelou uma solução para muitos. Um dos pioneiros no turismo e exemplo desta transição na economia foi William Reid, escocês que se mudou para a Madeira aos 14 anos, onde viria a enriquecer como exportador de vinho Madeira e a ser um dos primeiros a dedicar-se à hotelaria. A família Reid adquiriu e foi morar para a Quinta do Bom Sucesso (atual Jardim Botânico) em cerca de 1881 e adquiriu outras, incluindo uma no Monte e uma em Santana. O hotel de luxo Reid's New Hotel foi inaugurado a 1 de novembro de 1891, pouco depois da morte de William Reid e, segundo Vieira (2001, p. 244), é a “mais antiga unidade hoteleira madeirense e de todo o espaço atlântico, destacando-se como um marco na História do turismo. Ali se alojaram personalidades ilustres”. Algumas delas foram Winston Churchill, David Lloyd George, Bernard Shaw, Guglielmo Marconi, Fulgencio Batista e Roger Moore (Hoare, 2004; Rodrigues E. , 2019; Vieira A. , 2001). O jardim deste hotel, hoje Belmond Reid's Palace, encontra-se no inventário dos Jardins Históricos de Portugal, pela Associação Portuguesa dos Jardins Históricos. Nos 1,74 hectares de jardins estão contabilizadas mais de 500 espécies de plantas, grande parte delas exóticas, mas também foi dado espaço a alguns exemplares da flora madeirense das zonas costeiras, como os dragoeiros (*Dracaena draco*) e os zambujeiros (*Olea maderensis*). (Associação Portuguesa dos Jardins Históricos, 2018b).

Várias celebridades que passaram pela Madeira foram recebidas, hospedadas ou residiram em quintas, associando a Madeira e estes edifícios a figuras e momentos importantes da História mundial: “As quintas madeirenses são um dos traços mais peculiares da dinâmica sócio-económico e urbanística da cidade. A elas estão associados momentos inolvidáveis da nossa História.” (Vieira A. , 2001, p. 242). Exemplos são o general Beresford, a arquiduquesa Maria Leopoldina da Áustria, o príncipe Alexandre

dos Países Baixos, Maximiliano Napoleão, duque de Leuchtenberg, a imperatriz do Brasil D. Amélia e sua filha princesa Maria Amélia, a rainha Adelaide de Inglaterra, a imperatriz Isabel da Áustria, conhecida como *Sissi*, o infante D. Luís de Portugal, o primeiro-ministro britânico David Lloyd George, Carlos I da Áustria e a sua família, Gago Coutinho e Sacadura Cabral em 1922 e o pianista alemão Wilhelm Kempff. Em 1901, na primeira visita régia aos arquipélagos da Madeira e dos Açores, os reis D. Carlos I e D. Amélia foram recebidos em várias quintas. (Hoare, 2004).

O estado de decadência e degradação de grande parte das quintas madeirenses em pleno século XX era evidente, como testemunhava José de Sainz-Trueva nas suas publicações na revista *Atlântico* entre 1988 e 1989 (Sainz-Trueva, 1988a, 1988b, 1989a, 1989b, 1989c. Algumas quintas ainda estão por recuperar, mas, ao longo do século XX e até recentemente, outras foram recuperadas e convertidas em espaços com diferentes propósitos, como escolas, museus, centros culturais, lares, parques e jardins (como o Jardim Botânico da Madeira), sedes governamentais e até residência oficial da presidência do governo regional. No âmbito privado, é de destacar o aproveitamento para fins turísticos.

As quintas madeirenses são espaços de elevado interesse cultural, não só pela sua história e pelo património arquitetónico dos edifícios, mas também pelos jardins que os rodeiam, destacados, há séculos, por aqueles que visitam a Madeira, como pudemos observar na literatura de viagem. São várias as que se encontram no inventário dos Jardins Históricos de Portugal, da Associação Portuguesa dos Jardins Históricos, embora nem todas estas se encontrem abertas ao público: Jardim Botânico da Madeira/Quinta do Bom Sucesso, Jardins do Palheiro Ferreiro, Monte Palace, Quinta da Bela Vista, Quinta da Casa Branca, Quinta da Levada, Quinta Magnólia, Quinta da Palmeira, Quinta da Vista Alegre, Quinta das Cruzes, Quinta das Maravilhas, Quinta de Santa Luzia, Quinta de Santo André, Quinta de Santo António, Quinta do Revoredo, Quinta do Santo da Serra, Quinta do Til, Quinta dos Jardins da Boa Vista, Quinta dos Jardins do Imperador/Quinta do Monte, Quinta Jardins do Lago, Quinta Mãe dos Homens e Quinta Vigia. Algumas destas quintas pertencem à “Rota da Madeira”, definida pela mesma associação. (Associação Portuguesa dos Jardins Históricos, 2018a, 2018b).

3.2. Gastronomia

A culinária madeirense evoluiu com a culinária portuguesa e recebeu diversas influências e ingredientes pelas rotas ultramarinas, mas os madeirenses também recorreram aos recursos locais, nalguns casos, exclusivos, para a sua alimentação e assim criaram algumas particularidades distintivas nos seus pratos, temperos e métodos. Em períodos de fome, a população madeirense recorreu a algumas plantas espontâneas para se alimentar. No *Elucidário Madeirense*, lê-se que houve uma fome na Madeira em setembro de 1757, por haver falta de pão, e aí consta que, nesse contexto, foi dirigido um ofício onde se lia que, nalguns pontos da ilha, o povo se alimentava só de raízes, frutos e flor de giesta. No século XVIII, a Madeira dependia da importação de trigo e milho para a alimentação, e as culturas da batata-doce e da batata ainda não estavam bem estabelecidas e generalizadas na região (Silva & Meneses; Bowdich, 1825, pp. 112-115). O autor do *Elucidário* deixou a seguinte nota:

“É curioso que o povo utilizasse na sua alimentação as flores de giesta, quando tinha muitas plantas, tais como os agriões, as azedas, as rabaças, as labaçãs e até mesmo as urtigas e as serralhas, dotadas de um sabor mais agradável do que as referidas flores.” (Silva & Meneses)

Plantas comestíveis

Tubérculos

Norça

A norça é uma planta trepadeira, de folhas em forma de coração, que tem um rizoma tuberoso e comestível que pode ter até 1 metro de comprimento. É rara na natureza e pouco conhecida pela população, mas foi outrora cultivada em zonas circunscritas, como nas Achadas da Cruz e na Ribeira da Janela. (Fontinha, Henriques, & Reis, 2013, p. 56; Fontinha S. , 2022g).

Assim se preparava:

“Por ser um rizoma tóxico quando cru, a sua cozedura é demorada e feita em várias águas com outros vegetais, sendo consumido em sopas, ou substituindo a semilha, principalmente em tempos de escassez de alimento. Usavam-se também as folhas maiores para envolver o pão e o “bolo de noiva” antes de irem ao forno. Trata-se de uma cultura negligenciada, que merece mais atenção.” (Fontinha, Henriques, & Reis, 2013, p. 56).

A norça presente na Madeira e nas Canárias é considerada, por alguns especialistas, uma espécie endémica destes arquipélagos, *Tamus edulis* (Fontinha, Henriques, & Reis, 2013, p. 56). É um parente próximo da espécie que se pode encontrar numa área geográfica muito mais vasta, *Dioscorea communis* (Board of Trustees of the Royal Botanic Gardens, Kew, 2023).

Os relatos da existência da norça no arquipélago da Madeira, assim como do seu consumo na alimentação humana, remontam ao século XVI. A norça também é nativa do Porto Santo (Direção Regional de Florestas, s.d., pp. 6, 27) e Gaspar Frutuoso descrevia a presença e uso desta planta nessa ilha, perto do Pico Branco, “[...] antre os quais penedos há muita norsa, que custa muito trabalho em revolver estes penedos para se poder dali tirar e comer” (Frutuoso, 1998a, pp. 25-26):

“Esta norsa, que há no moledo da Fonte dos Jaspes, é uma fruta que se cria debaixo daqueles moledos (como antre penedos e biscoitos de pedra branca, uns muito grossos e outros pequenos, e a fonte, que ali está junto deles, onde vão caçar e folgar muitos àquela montanha); é fruta da feição de betatas (sic) e o gosto como de inhame, e da mesma humidade e viscosidade de inhame; e os braços que deita a erva, que dá esta fruta, são como os da erva que chamam legação ou de hera, e as folhas também são semelhantes. Nasceram muitas antre aqueles moledos, mas não são inhame, por não ter a folha e o braço tão grande, nem o talo tão grosso, nem são betatas, porque, ainda que têm alguma semelhança delas, têm diferença no gosto e substância e parecer de fora, porque criam umas escamas, como lepra, por cima, e deitam de si um humor viscoso, como inhame, o que não têm as betatas.”

De passagem pela Madeira no outono de 1823, na sua terceira viagem a África, Thomas Edward Bowdich (1790-1824) registou as suas notas e ilustrações sobre variados temas que teve a oportunidade de estudar nas excursões que fez pelo arquipélago, o que viria a originar uma obra publicada, após a sua morte, pela sua mulher, intitulada “Excursions in Madeira and Porto Santo, during the autumn of 1823, while on his third voyage to Africa”. Bowdich escreveu sobre a geologia, a fauna e a flora das ilhas, e até sobre a alimentação e produções agrícolas dos madeirenses daquele tempo. Sobre este tema, referiu que a maior parte do trigo consumido era importado e que também o milho era facilmente importado e, por isso, pouco cultivado, apesar de se dar bem (Bowdich, 1825, p. 112). Amplamente cultivados eram os tubérculos, sobre os quais deixou um importante testemunho. Cultivava-se a batata-doce e a batata, que, diz, estava a ser cada vez mais valorizada pelos locais e a sua cultura tinha feito crescer a população do interior. O autor

inglês estranhou que, apesar de se poder ter três colheitas de batata nas zonas baixas da ilha, ou duas, nas zonas altas, grande parte dos camponeses mantinha a tradição de cultivar “inhame” -*Colocasia esculenta* (Ganança, 2013)-, que requeria um a três anos para ser colhido e grande quantidade de água, assim como muito tempo de cozedura e cujas folhas são “tão acres que só os porcos lhes tocam”. Interessantemente, Bowdich escreveu ainda sobre outros tubérculos presentes na Madeira, nomeadamente a “dioscorea alata”, que disse ser cultivada nos jardins, e outra que inicialmente considerou indígena, mas, ao identificá-la como a “d. sativa” de Linnaeus, considerou a possibilidade de esta ter sido, de alguma forma, introduzida. Sobre esta, escreveu:

“it is good eating, but requires many hours boiling: it only grows on the heights behind Porto Meniz [...] at the north-west point of the island, and was, until lately, only known to a few of the poorer inhabitants. [...] It is an elegant plant, and would answer much better than the arum, as all cattle will eat the herbaceous part. It is remarked by Baron de Humboldt [...] that the leaves of yams differ so much from cultivation, that doubts may be entertained of the number of species contained in this genus: it appears to me, however, that the d. sativa is very distinct; as it not only differs in leaf, but also in its stem, which is small, delicate, and cylindrical, without a trace of the lobes of the d. alata.” (Bowdich, 1825, pp. 115-116).

A planta descrita deverá ser a norça. É de realçar a opinião de Bowdich, de que o cultivo da norça seria preferível ao do inhame. Já naquela altura, era apenas consumida por alguns habitantes pobres do Porto Moniz.

Anos mais tarde, Richard Thomas Lowe (1831, pp. 12-13) identificou como “*Tamnus edulis*” a espécie identificada como “*Dioscorea sativa*” por Bowdich, associando-lhe os nomes comuns “Norsa”, em português, e “Porto Muniz Yam”, como correspondente em inglês. Descreveu esta planta como tendo uma raiz grande, castanho-clara por fora, branca e amarelada por dentro, comestível e de sabor suave. Acrescentou que era cultivada no Porto Moniz e que os moradores acreditavam que fosse nativa, mas Lowe afirmou não a ter encontrado em lugar nenhum que não fosse cultivada e levantou a possibilidade de a planta ter sido levada das Canárias, de onde dizia ser nativa. O botânico registou, ainda, que a raiz era fervida em água por 10 a 12 horas.

No início do século XX, Carlos Azevedo de Menezes observou a presença da norça no Garajau e escreveu que esta era, muito raramente, cultivada nas Achadas da Cruz e no Porto Moniz. (Menezes C. A., 1914, p. 168).

No *Elucidário Madeirense* (Silva & Meneses), sobre a norça, lê-se:

“Norça (*Tamus edulis*). Dioscoriaceae volúvel indígena, cultivada nas Achadas da Cruz e no Porto do Moniz, por causa dos seus tubérculos alimentares. No estado espontâneo só tem sido achada no Garajau. Frutuoso menciona-a no Porto Santo, onde está agora perfeitamente extinta. Tem flores dióicas, purpúreas, e folhas cordiformes, acuminadas, com 9 nervuras.”

Ainda no *Elucidário*, sobre a freguesia das Achadas da Cruz:

“A sua população é de cerca de 600 habitantes, vivendo em 150 fogos. São sítios pitorescos e de boas vistas o Pico das Mós, Cabeço do Facho e Pico do Fogo. Acha-se quase limitada à área desta freguesia o cultivo duma trepadeira, da família das Dioscoriaceas, conhecida pelo nome de norça, que produz um tubérculo muito usado na alimentação.”

Em 2022, a RTP Madeira entrevistou uma popular, testemunha do uso da norça na alimentação. Conceição França confirmou o esquecimento em que caiu esta cultura, que diz ser desconhecida pelas gerações mais novas. A própria lamentou ter desprezado a norça que, a dada altura, crescia espontaneamente nos terrenos e revelou interesse em recuperar essa cultura. Descreveu: “Dava como a batata e era cavada, que isso dá fundo, e era muito bom. [...] Era como o inhame, às vezes ainda era melhor, que ela, sendo tenra, era melhor do que o inhame”. A norça era tradicionalmente colhida na altura em que se colhia o inhame para cozer na altura da Páscoa. (Fontinha S. , 2022g).

A norça tem potencial para ser cultivada do mesmo modo que outras trepadeiras, como ornamental, em zonas da meia-encosta ao litoral (Vieira R. , 1992),

Brigalhó

A espécie *Arum italicum* tem uma vasta distribuição pela Europa. O brigalhó (*Arum italicum* subsp. *canariensis*) é uma planta geneticamente diferenciada da espécie continental e, por isso, considerada uma subespécie diferente (Espíndola, Buerki, Bedalov, Küpfer, & Alvarez, 2010). Na Madeira, o brigalhó cresce em zonas de floresta laurissilva dominada pelo barbusano (Capelo, et al., 2004) e, nas zonas ocupadas pela presença humana, como no Curral das Freiras, cresce espontaneamente em terrenos não cultivados, em soutos e pomares. A dada altura, as pessoas começaram a apanhar estes tubérculos e a cozinhá-los por necessidade, para saciar a fome (Reis, 2015; Livramento, 2018; Leça, 2009). O consumo desta planta remonta a tempos muito antigos, sendo, inclusivamente, descrito por Teofrasto:

“Comestível é também a raiz do árum, além das folhas, se forem primeiro cozidas em vinagre; são agradáveis e boas no tratamento de fracturas. Para fazer aumentar essa raiz, depois de se lhe tirar as folhas – que são bastante grandes – desenterra-se e vira-se, de modo a que não volte a rebentar e que assimile para si toda a nutrição.” (Silva & Paiva, 2016, p. 283).

Nas Canárias, em La Gomera, serviu de alimento em épocas de escassez. A preparação era feita cozendo até 24 horas, trocando a água várias vezes e, depois de cozido, podia ser adicionado a ensopados com outros vegetais, ou misturados com leite, ou em forma de bolo, misturado com farinha de feiteira (Barroso, et al., 2018). Nos Açores, chama-se serpentina e do seu rizoma fazem “uma farinha com relativo valor alimentício mais fina do que muitas outras e a que dão o nome de farinha de serpentina” (Costa C. d.).

Típico do Cural das Freiras, o brigalhó tornou-se num dos principais produtos da gastronomia local e a sua popularidade cresceu recentemente a nível local e regional. A apanha normalmente ocorre entre abril e junho. Quanto à preparação, apenas se aproveita o tubérculo e retira-se as raízes. Depois, vai a cozer num fogão a lenha durante 24 horas, numa panela de ferro, com água, que é repostada conforme evapora, sal e azedas, para se tornar comestível. É normalmente servido a acompanhar o atum ou bacalhau, ou por si só, cozido ou frito, tradicionalmente em banha e temperado com alho e ervas, como a salsa ou a segurelha (*Thymus vulgaris*). Também há quem use o brigalhó na confeção de bolos, pudins e croquetes. Este produto esteve muitos anos “esquecido”, até que, em 2002, a Casa do Povo do Cural das Freiras começou a organizar o evento anual “Mostra do Brigalhó”, que tem muita afluência e onde se vende o brigalhó já cozido. (Leça, 2009; Reis, 2015; Livramento, 2018, 2022).

Cenoura-da-rocha

A cenoura-da-rocha, ou nozelha, (*Monizia edulis*) é endémica do arquipélago da Madeira e é dito, no *Elucidário Madeirense*, que, além de ser “muito ornamental”, os seus “caules subterrâneos podem ser comidos, e têm um sabor que faz lembrar um pouco o das castanhas” (Silva & Meneses). Habita lugares muito rochosos, onde os animais não chegam, porque é “cobiçada por todos”, segundo Nóbrega (2013), que acrescenta que, na alimentação humana, podem-se utilizar os ramos para aromatizar o arroz. Lowe (1868) descreveu o consumo, quando faltava o fornecimento de alimentos devido ao mau tempo, das raízes desta planta, cruas ou cozidas, por parte dos pastores de cabras, coletores de urzela e pescadores que trabalhavam nas Desertas. O autor descreveu o alimento como mais lenhoso e fibroso do que as cenouras e “very stringy, dry and tasteless”.

Nozelha

A nozelha ou nozelhinha (*Bunium brevifolium*), endêmica das serras da Madeira, era consumida por jovens pastores, que as procuravam avidamente, para comer as suas pequenas raízes tuberosas cruas, assim como o faziam os porcos selvagens, pelo que se tornou rara. O seu sabor é descrito como um agradável sabor doce a nozes combinado com um sabor forte a cenoura e, a consistência, farinhenta. (Lowe, 1868).

Orquídea-da-serra

Algumas espécies de orquídeas são usadas como medicamento, alimento, ou tempero, como o salepo, tradicional no médio oriente, e a baunilha (Kingsbury, 2016). Também em Portugal, como noutros países ocidentais, a farinha extraída dos tubérculos de algumas orquídeas, denominada salepo (do árabe *sahlab*), é tradicionalmente utilizada na alimentação e na medicina popular, estando especialmente associada a este produto a espécie continental *Orchis mascula*, mas também outras salepeiras (Porto Editora, s.d.-a, s.d.-b). Curiosamente, lê-se, no *Elucidário Madeirense*, que também se explorava este produto a partir de uma espécie de orquídea endêmica da Madeira: “Dos tubérculos palmados desta orquídea [*Dactylorhiza Foliosa*] pode extrair-se o salepo, e é esta a razão porque [*sic*] nalguns pontos da ilha ela se vai tornando rara” (Silva & Meneses). A utilização dos tubérculos de orquídeas remonta à Antiguidade, mas, recentemente, a colheita destas plantas tem-se intensificado e colocado em perigo as populações de algumas espécies, pelo crescimento da procura pelo salepo no mercado, que é popular sobretudo na Turquia, mas também na Grécia, no Irão, no Iraque e na Albânia. O salepo é vendido por vendedores de rua no inverno, como uma bebida quente medicinal para tosses e constipações, e tem também uma longa tradição de utilização em produtos culinários, como os famosos gelados turcos “*dondurma*” e gregos “*kaimaki*” (Charitonidou, Stara, Kougioumoutzis, & Halley, 2019).

Frutos

Algumas plantas nativas do arquipélago da Madeira produzem frutos comestíveis. É interessante olhar os relatos dos primeiros séculos do arquipélago povoado, para encontrarmos referências ao consumo dos frutos de algumas árvores. Gaspar Frutuoso, na sua descrição do Porto Santo, escreveu que os marmulanos “dão fruto, como baga de louro, a qual, madura, é boa para comer, ainda que tem muito leite” e que os frutos do dragueiro são “uma fruta redonda que, madura, se faz muito amarela, e é mui doce, e no

tempo que havia muitos dragoeiros engordavam os porcos com este fruto (que são como avelãs e, assim, se chamavam maçainhas)” (Frutuoso, 1998a, p. 26).

Amoras silvestres

Na Madeira, são indígenas várias espécies de silvado, como o frequente *Rubus ulmifolius*, que tem frutos comestíveis e de sabor agradável, mas que podem provocar cólicas, se consumidos em grande quantidade (Silva & Meneses). Os frutos do silvado, as amoras silvestres, são apanhados e comidos na natureza, ou levados para os centros urbanos para vender. São usados na doçaria, para os “muito procurados” doces caseiros de amora e com eles fazem arrobe (cozendo durante muito tempo os frutos, coando depois, e voltando a ferver). Fazem também licor e “aguardente de amora”, juntando ½ kg de amoras a 1 l de aguardente e deixando 6 meses em infusão. Ferviam, ainda, para juntar ao vinho, com a finalidade de lhe dar cor. Além dos frutos saborosos e ricos em vitaminas e antioxidantes, também as flores delicadas, brancas ou cor-de-rosa, são comestíveis e podem usar-se na decoração de pratos doces ou salgados (Botelho, 2022, p. 57; Nóbrega, 2013; Freitas & Mateus, 2013; Vieira R. , 1992).

Faia

Nalguns locais, a população come os frutos da faia (*Myrica faya*) (Nóbrega, 2013). No *Elucidário Madeirense*, estes são descritos como “aparentemente polispérmicos e granuloso, tem sabor agradável quando bem maduros” (Silva & Meneses). No Havai, onde a planta foi introduzida, há notícia de os imigrantes portugueses fazerem “vinho” com os seus frutos (Motooka, Castro, Nelson, Nagai, & Ching, 2003).

Ginjeira-brava

O azereiro, ou ginjeira-brava, da Península Ibérica (*Prunus lusitanica*) foi levado de Portugal para Inglaterra no século XVIII, onde os seus frutos foram usados em compotas e bebidas (Kingsbury, 2016, pp. 268-273). A ginjeira-brava nativa na Madeira tem o nome científico de *Prunus hixa* e é endémica da Madeira e Canárias. Desconhece-se a utilização dos seus frutos.

Mocano

Há evidências arqueológicas da colheita dos frutos do mocano (*Visnea mocanera*) nas Canárias, que os antigos cronistas escreveram que se comiam crus ou eram usados para

fazer “mel” ou “vinho”, chamado “cuche” ou “chacerquen” (Francisco-Ortega, Santos-Guerra, & Jarvis, 1994). Os indígenas das Canárias tinham o mocano como uma das suas árvores prediletas, de que aproveitavam os frutos, que convertiam nesse “miel del Checerquén”, elemento importante da sua alimentação e medicina (Gómez & Delgado, 1990). Não se conhece utilização destes frutos na Madeira, onde o mocano é raro e habita locais de difícil acesso (Vieira R. , 1992).

Morangos silvestres

Os morangueiros silvestres (*Fragaria vesca*) são plantas autóctones na Madeira. Os frutos da variedade silvestre não têm as dimensões dos cultivados: “Os das montanhas são pequenos mas saborosos”. (Silva & Meneses).

Sabugueiro

O sabugueiro-da-Madeira (*Sambucus lanceolata*), endémico dessa ilha, produz frutos globosos cinzento-amarelados dispostos em cacho, raramente negros quando maduros, que são comestíveis, “saborosos” e doces, e são usados em infusões em aguardente, “uma aguardente muito usada em zonas onde abunda”, e na melhoria (intensificação e escurecimento) da coloração dos vinhos correntes. (Freitas & Mateus, 2013; Nóbrega, 2013, p. 37; Vieira R. , 1992).

Uva-da-serra

Nas zonas altas da ilha da Madeira, sobretudo a partir dos 1000 metros de altitude, cresce uma espécie endémica de mirtilo (*Vaccinium padifolium*), a que os madeirenses chamam “uvas da serra”. Estes arbustos chegam a atingir os 5 metros de altura e as suas folhas são avermelhadas quando crescem em zonas mais expostas ao sol. Os frutos são pequenas bagas que se tornam negro-azuladas quando maduras. Estes mirtilos são comestíveis, consumidos frescos, transformados em doce ou compota e usados na doçaria. O seu sumo, “com um pouco de água e açúcar, faz também uma bebida agradável e refrescante” (Vieira R. , 1992, p. 127). Ferviam-se estes frutos para juntar ao vinho, com a finalidade de lhe dar cor. No passado, deixavam estes frutos a fermentar e depois destilavam em alambiques, de onde retiravam uma aguardente caseira “de bom sabor mas com muito fraco grau alcoólico, 6 a 8 graus” (Nóbrega, 2013, p. 40). Também fabricavam vinagre a partir destes frutos. (Quintal, s.d.; Silva & Meneses; Freitas & Mateus, 2013; Vieira R. , 1992).

Plantas e flores

Agrião da ribeira

O agrião da ribeira (*Rorippa nasturtium-aquaticum*) é muito comum em locais húmidos com águas correntes e, quando em águas limpas, é um excelente alimento, rico em vitaminas e minerais. Tem um sabor picante e é utilizado em sopas e saladas. (Fontinha S. , 2022g; Silva & Meneses; Freitas & Mateus, 2013).

Aipo-da-serra

Na alimentação humana, o engenheiro Paulo Rocha da Silva descreveu a sua experiência positiva de utilização das folhas de aipo-da-serra, ou aipo-do-gado, (*Melanoselinum decipiens*) no fundo do tabuleiro de um assado de peixe e picadas numa sopa. (Fontinha S. , 2022b).

Aipo-preto ou rabaças

As pessoas do campo comiam os caules “suculentos e sumarentos” do aipo-preto (*Oenanthe divaricata*), mas, aparentemente, já não se consome. (Lowe, 1868; Vieira R. , 1992).

Azedas

As azedas, ou vinagreiras, (*Rumex maderensis*) são uma espécie endémica da Madeira e das Canárias. Além de serem apreciadas pelo gado, também são usadas na alimentação humana. Consumia-se em salada, esparregado e sopas. Nóbrega (2013) conta que faziam sopa com as azedas em épocas de fome, mas a água da primeira fervura era escorrida totalmente. As azedas também são utilizadas na preparação do brigalhó, colocadas no fundo da panela de ferro, sobre pedaços de videira, contribuindo para a eliminação da toxicidade desse rizoma. (Fontinha S. , 2022g; Silva & Meneses; Freitas & Mateus, 2013; Nóbrega, 2013).

Barrilha

A espécie de barrilha *Mesembryanthemum crystallinum* é comestível e utilizada na alta cozinha, por exemplo, num restaurante madeirense com duas estrelas Michelin, pelo chef Benoît Sinthon (Villa & Jovillard, 2021).

Cardos

Várias espécies recebem o nome de cardo e grande parte delas tem folhas e flores comestíveis. Consomem as folhas tenras, antes de desenvolverem espinhos e os talos jovens ripados (retirados os espinhos) crus, em saladas, em pickles, fermentados ou em salmouras. As sementes e os estames das flores, frescos ou desidratados, são adicionados a bolos, pães, batidos, molhos, crepes e sopas. O cardo *Cynara cardunculus* é utilizado na alimentação e é nativo no arquipélago da Madeira, estando presente, por exemplo, no Porto Santo e no Caniçal. No Porto Santo, é conhecido por “pencas” e “as partes centrais das fôlhas [...] são comidas cruas pelos habitantes daquela ilha, depois de limpas dos espinhos” (Silva & Meneses). Esta espécie é utilizada para o coalho do leite. Também o cardo-mariano (*Silybum marianum*) e *Galactites tomentosa* são usados na alimentação. Os estames deste último podem ser desidratados e usados na decoração de pratos e adicionados a molhos ou gelados. (Botelho, 2022, p. 77, 2021).

Dente-de-leão

Na Madeira, há várias espécies de dente-de-leão (*Taraxacum*), incluindo algumas endêmicas (Borges, et al., 2008). As flores, folhas, talos e raízes destas plantas podem ser consumidas, em variadas receitas. As rosetas basais, onde as folhas se juntam, são menos amargas do que as folhas verdes e as folhas jovens e tenras também são menos amargas. Os botões das flores podem ser cozidos e as flores são introduzidas em saladas, sopas, molhos, tartes e no fabrico de cerveja. Com as flores, também se faz “vinho” de dente-de-leão, que, em Inglaterra, fica a fermentar desde abril, para ser consumido no Natal. As raízes descascadas são fritas ou cozidas, para se comer, ou torradas e moídas, para fazer uma bebida como café. (Botelho, 2022, p. 97).

Funcho-marítimo

O perrexil, ou funcho-marítimo, (*Crithmum maritimum*) é uma planta suculenta que ocorre junto ao mar e é usada na alimentação. Rico em vitamina C, no passado, os navegadores usavam-no (em conserva) para prevenir o escorbuto (Fontinha S. , 2022g). No *Elucidário Madeirense*, está escrito que se comia em salada, mas era pouco usado no arquipélago (Silva & Meneses).

Papoila

As pétalas, frescas ou desidratadas, podem ser usadas em saladas, chás, bolos, pães, crepes e sobremesas, e as folhas tenras também podem ser cozinhadas, mas são as sementes que habitualmente se adicionam à comida, como em pães, bolos e biscoitos. (Botelho, 2022, p. 181). Várias espécies de papoila são nativas na Madeira. (Borges, et al., 2008).

Rabaças

As rabaças (*Apium nodiflorum*) crescem em locais húmidos, margens de caminhos e levadas. São usadas na “alimentação dos animais, especialmente após o parto de coelhas e vacas, para libertarem as secundinas e favorecer o aleitamento” (Freitas & Mateus, 2013). No *Elucidário Madeirense*, lê-se que estas rabaças podem ser comidas em salada (Silva & Meneses).

Rosa

Botelho (2022, p. 197) afirma que todas as rosas são comestíveis, desde que não tenham pesticidas. As pétalas de rosa são usadas na cozinha, por vezes, desidratadas, cristalizadas, ou congeladas em cubos de gelo. Combinam com frutos vermelhos e podem ser usadas em compotas, ou aromatizar bebidas e vinagres. A água de rosas é usada na cozinha em muitos países do norte de África, Médio Oriente e na Índia. As bagas têm uma elevada concentração de vitamina C e também são usadas na alimentação, normalmente depois de processadas, em xarope (Kingsbury, 2016). Na Madeira, é endémica a roseira-brava *Rosa mandonii* e nativa a rosa-mosqueta *Rosa rubiginosa* (Borges, et al., 2008).

Silene

Existem muitas espécies deste género e várias são nativas na Madeira (Borges, et al., 2008). Em algumas regiões de Portugal, Espanha e Itália, comem-se as folhas em sopas, saladas, cozinhadas como espinafres ou como espargos, e as flores também se podem usar (Botelho, 2022, p. 217).

Violeta

As violetas (*Viola odorata* e outras) e amores-perfeitos têm flores comestíveis, “de sabor doce, perfumado e subtil, textura aveludada e prazerosa ao olhar”, que são usadas na cozinha, introduzidas frescas nos pratos, ou em geleias, cristalizadas, ou em cubos de

gelo. As folhas também são comestíveis. O xarope de violeta pode ser adicionado a gelados, bolos e panquecas. (Botelho, 2022, p. 227).

Outras

Outras plantas nativas consideradas comestíveis são a acelga-brava (*Beta maritima*), o agarra-saias (*Galium aparine*), o amaranto (*Amaranthus blitum*), a ansarina-branca (*Chenopodium album*), a beldroega (*Portulaca oleracea* subsp. *oleracea*), a bolsa-de-pastor (*Capsella bursa-pastoris*), a buglossa (*Anchusa azurea*), a calaminta, lêveda ou poejo-da-serra (*Calamintha nepeta* subsp. *sylvatica*), o inhame-de-lagartixa (*Umbilicus rupestris*), a diabelha (*Plantago coronopus*), a endívia ou almeirão (*Cichorium endívia* subsp. *divaricatum*), a eruca-marítima (*Cakile maritima* subsp. *maritima*), a erva-de-santa-maria ou lombrigueira (*Chenopodium ambrosioides*), a ervilhaca (*Vicia lutea*), as malvas (*Malva* e *Lavatera*), a morugem (*Stellaria media*), a prunela (*Prunella vulgaris*), o saramago (*Raphanus raphanistrum* subsp. *raphanistrum*), a serralha (*Sonchus oleraceus*), a tanchagem (*Plantago major* e *Plantago lanceolata*), a urtiga (*Urtica*) e a urtiga-morta (*Lamium purpureum*). (Botelho, 2021; Borges, et al., 2008; Silva & Meneses).

Forragem animal

São muitas as plantas indígenas colhidas na Madeira e no Porto Santo para alimentar o gado e para as suas camas, desde ramagens de árvores e arbustos a numerosas ervas. Para a alimentação do gado, aproveitam, por exemplo, a erva-do-coelho (*Pericallis aurita*), a leituga (*Sonchus pinnatus*), as pequenas leitugas (*Sonchus ustulatus*), o piorno (*Teline maderensis*), a cabreira (*Phyllis nobla*), *Crepis noronhaea* (no Porto Santo), *Crepis divaricata*, a azeda (*Rumex maderensis*) e *Melica canariensis*. Tradicionalmente, o aipo-da-serra, ou aipo-do-gado, (*Melanoselinum decipiens*) é usado para este fim e, por isso, cultivado nas zonas rurais, junto a palheiros, assim como a leituga, língua-de-vaca ou serralha-da-rocha (*Sonchus fruticosus*). O folhado e o marmulano eram forragem de uso frequente. As folhagens de til, seixo e faia eram dadas ao gado no inverno. (Vieira R. , 1992; Nóbrega, 2013; Fontinha S. , 2022b).

Plantas condimentares

Calêndula

A calêndula nativa *Calendula arvensis*, ou ensaboio, tem aplicação na cozinha, embora fora da Madeira. Na Idade Média, a calêndula era aplicada em guisados, sopas e bebidas. Hoje, é conhecida como um “açafão dos pobres” e utilizada na confeção e decoração de pratos como saladas, arroz, *scones* e outros bolos. (Botelho, 2022, p. 71).

Funcho

O funcho (*Foeniculum vulgare*) é uma planta nativa do Mediterrâneo, Médio Oriente e Macaronésia. É uma planta amplamente utilizada desde a Antiguidade como aromática e condimentar, conferindo uma nota doce aos cozinhados. As sementes e as folhas aromatizam muitos pratos de carne, peixe, legumes, sobremesas, doces e bebidas alcoólicas. Os seus bolbos crocantes e as folhas, crus ou cozinhados, integram variadas receitas. O bolbo é cozinhado, por exemplo, em estufados, sopas, molhos e sumos, ou é usado cru em saladas. As flores podem ser usadas frescas ou desidratadas na decoração de pratos doces ou salgados, ou adicionadas a pickles, geleias ou bebidas. A variedade nativa na Madeira é classificada “*Azoricum*” e é aí muito utilizada e, por isso, cultivada junto às habitações. A população utiliza a planta no fabrico de licores caseiros e na doçaria, sendo populares os rebuçados de funcho regionais. (Silva & Paiva, 2016, p. 91; Fontinha S. , 2022a; Silva & Meneses; Mota, Sousa, & Sousa, 2020; Botelho, 2022, p. 121; Nóbrega, 2013).

Hortelã

As hortelãs, ou mentas, são plantas amplamente utilizadas como condimentares. O seu cultivo foi mencionado por Teofrasto, na Grécia Antiga. As folhas, flores e o óleo essencial da hortelã podem ser usados em bebidas, sobremesas, gelados, sopas, molhos, e noutros variados pratos. Na Madeira, consideram-se nativas as espécies *Mentha aquatica* (também chamada de sândalos, sândolos, sandros ou mentrasto), *Mentha suaveolens* (hortelã-brava, hortelã-maçã) e *Mentha pulegium* (poejo). (Botelho, 2022, p. 139; Silva & Paiva, 2016; Borges, et al., 2008; Silva & Meneses).

Louro

O loureiro da Madeira (*Laurus novocanariensis*) é um endemismo da Macaronésia, ou seja, não é o mesmo que se encontra no Mediterrâneo, e o seu aroma também difere. É cultivado, como planta aromática e condimentar. O louro é um dos temperos mais utilizados na culinária madeirense, sobretudo as folhas, mas também os seus ramos tenros, que são usados como espetos nas espetadas de carne características dos arraiais madeirenses. As folhas são tradicionalmente usadas, por exemplo, no tempero de guisados, carne assada e peixe, e no cozido à portuguesa. As folhas, depois de secas, e os ramos, também secos, podem ser queimados para a preparação de carnes fumadas. O louro madeirense tem vindo a ser exportado para Portugal Continental e para os países de emigrantes madeirenses, para uso na cozinha tradicional madeirense. (Direção Regional da Cultura, s.d.-b; Silva & Meneses; Freitas & Mateus, 2013; Nóbrega, 2013; Vieira R. , 1992; Pereira, 1989a).

Mostarda

São nativas na Madeira duas espécies de mostarda: a mostarda-dos-campos (*Sinapis arvensis*, chamada saramago no Porto Santo) e a mostarda negra (*Brassica nigra*). Estas plantas são comestíveis e as sementes usadas como condimento, embora seja mais frequente a utilização da mostarda branca (*Sinapis alba*) e da mostarda castanha (*Brassica juncea*), por serem mais convenientes para a produção em larga escala. A mostarda é amplamente utilizada, em múltiplas aplicações culinárias. (Borges, et al., 2008; Silva & Meneses; Stone & Stone, 1981).

Murta

A murta é usada na gastronomia de diversas regiões do Mediterrâneo. São usadas as flores, frutos, ramos e folhas, por exemplo, para aromatizar carnes de sabor forte. As flores são usadas para aromatizar saladas de fruta e os frutos, azuis-escuros, com sabor comparável ao do zimbro, são usados, frescos ou secos, para aromatizar molhos, xaropes e bebidas, como o licor “Arrabidino”. (Santos M. M., 2015). O licor de mirto é uma bebida tradicional muito popular da Sardenha e da Córsega. Na Sardenha, há uma associação de produtores do licor de mirto tradicional, fundada em 1994 com o objetivo de valorizar e proteger o produto. A associação tem promovido estudos e pesquisas destinadas à caracterização, tipificação e qualificação do licor, com a colaboração de

instituições de ensino e investigação. Uma comissão técnica composta por representantes das universidades de Sassari e Cagliari verifica os produtos e processos, para atribuir um selo de qualidade e origem aos que se apresentam em conformidade com os parâmetros definidos. (Rau, 2005; Franceschini, 2016).

Orégãos

Os orégãos (*Origanum vulgare* subsp. *virens*) são uma planta indígena muito frequente, sobretudo nas zonas mais altas, entre rochas, mas também são cultivados junto a habitações, por serem usados como condimento nas cozinhas: as folhas e brácteas são combinadas, sobretudo, com peixe e batatas. (Silva & Meneses; Freitas & Mateus, 2013).

Rosmaninho

As flores de alfazema são utilizadas na cozinha, especialmente em sobremesas, combinando bem com chocolate, leite-creme, e em receitas de biscoitos. As flores do rosmaninho *Lavandula pedunculata*, que tem na Madeira a subespécie *maderensis*, usam-se tradicionalmente em pratos de coelho, para lhes conferir “sabor a caça”, e podem ser usadas em geleias, para aromatizar bebidas e vinagres, ou apenas como guarnição. (Botelho, 2022, pp. 43, 201).

Zimbro

As “bagas” de zimbro mais utilizadas são as da espécie *Juniperus communis*, como tempero e para aromatizar bebidas, como o gin (Farjon, 2008; Adams, 2011). A “baga” do zimbro nativo na Madeira (*Juniperus turbinata* subsp. *canariensis*) também tem utilidade culinária, para condimentar pratos de carne, como caça e porco. Na Madeira, é mais frequente a sua utilização para aromatizar bebidas alcoólicas, como aguardentes, para que utilizam o seu lenho. (Fontinha S. , 2022c).

Plantas melíferas

O mel de abelhas é um produto utilizado na alimentação humana desde tempos muito antigos e tanto o sabor como outras propriedades variam de acordo com as flores de que o pólen é extraído, o que atribui características únicas ao mel de cada localidade, pelo que, historicamente, os méis de determinadas regiões têm sido reconhecidos (Crane, 1999, p. 502). Embora a cultura e os produtos da cana-de-açúcar tenham dominado, o mel de abelhas tem alguma importância no arquipélago da Madeira. A apicultura foi

introduzida nesta região logo no século XV, o que testemunhou Cadamosto, que nos deixou um curioso relato sobre os méis da Madeira e do Porto Santo: ”Produz [a ilha da Madeira] cera e mel, mas não em grande quantidade”; “Esta ilha é chamada Pôrto Santo [...] e nela há o melhor mel que suponho exista no mundo, e cera; mas não em grande quantidade.” (Cadamosto, 1944, pp. 10, 12). Sir John Barrow, inglês que passou pela Madeira em 1792, disse que na Madeira se produzia mel extraordinariamente bom, que era enviado para fora da ilha: “The honey bee, however, is not uncommon ; and in certain sheltered valleys, where the surrounding hills abound in heathy plants, the honey is said to be unusually fine, and is frequently sent as a valuable present to Portugal.” (Barrow, 1806, p. 23).

Usaram-se madeiras indígenas para o fabrico de colmeias. Com o til, faziam “cortiços” e, para os quadros das colmeias, recorriam ao louro. Gaspar Frutuoso escreveu sobre a utilização de madeira de aderno no fabrico de pipas de mel, mas não é claro se se tratava de mel de abelhas ou de cana-de-açúcar. (Vieira R. , 1992; Frutuoso, 1998a).

O mel pode ser multifloral ou monofloral, a partir do pólen de uma floração dominante (Crane, 1999). Várias flores indígenas da Madeira são apreciadas para a apicultura, como o rosmaninho e as urzes, que constituem algumas das plantas mais representativas para a produção de mel em Portugal (Federação Nacional dos Apicultores de Portugal, 2017; Botelho, 2022, p. 201). Enquanto o rosmaninho (*Lavandula pedunculata* subsp. *maderensis*) é raro na Madeira (Borges, et al., 2008; Capelo, et al., 2004), as urzes são muito abundantes. O mel de urze, proveniente da ação das abelhas a partir do pólen da floração das urzes, é característico das terras altas e montanhosas de Portugal. Caracteriza-se pela “cor escura, consistência densa, aroma intenso e persistente, com um gosto ligeiramente amargo”. É um mel “intensamente mineralizado e rico em compostos fenólicos pelo que possui uma maior capacidade antioxidante que o distingue de outros méis” (Caveiro, Falcão, Tomás, Martins, & Vilas-Boas, 2017, p. 306). Na Madeira, o mel de abelhas a que dão origem a urze-das-vassouras (*Erica platycodon* subsp. *maderincola*) e o folhado (*Clethra arborea*) é “dos mais conceituados na Região, e se o seu valor nutritivo não é melhor que os outros, as propriedades organolépticas que possui tornam-no um dos mais queridos e procurados” (Vieira R. , 1992, p. 128). Também as flores do piorno (*Teline maderensis*) e do massaroco têm muito apreço na apicultura (Nóbrega, 2013).

Nos últimos anos, o setor da apicultura na Região Autónoma da Madeira tem evidenciado crescimento. Em 2022, estavam registados 301 apicultores na ilha da Madeira e 8 no Porto Santo, 3 melarias, 33 unidades de produção primária, e o número total de colmeias era de 9619. A produção estimada desse ano foi de 114 960 Kg de mel. (Direção Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural, 2023).

Lenha de urze

A lenha de urze (*Erica spp.*), conhecida por fazer uma brasa viva e duradoura, é utilizada para assar a típica espetada madeirense e, nos fornos a lenha, para cozer o pão, operação que requer uma temperatura elevada e duradoura (Direção Regional da Cultura, s.d.-a).

Projetos gastronómicos

Fazendo uma pesquisa sobre alguns projetos gastronómicos regionais, podemos observar em que medida as plantas nativas estão a ser valorizadas e promovidas, para a diferenciação da cozinha regional.

Como referido anteriormente, uma espécie de barrilha está a ser utilizada na alta cozinha madeirense e a Casa do Povo do Curral das Freiras organiza anualmente a Mostra do Brigalhó. Para avaliar este tema, tomamos como referência projetos do programa “Saborea Madeira”, que se propõe divulgar a cultura e o património gastronómico da região, com o envolvimento da Universidade da Madeira, da Associação de Casas do Povo da Região Autónoma da Madeira, da Agência de Promoção da Cultura Atlântica, da Associação Comercial e Industrial do Funchal e da Secretaria Regional de Turismo e Cultura. Integrado num projeto inter-regional da Macaronésia “SABOREA - Destinos turísticos Gastronómicos e Sustentáveis”, tem como objetivos “promover o turismo gastronómico como ferramenta para o desenvolvimento sustentável” e “aumentar a atratividade do património natural e cultural em áreas de interesse turístico”. Através da observação das receitas divulgadas no âmbito do projeto, no que toca à utilização de plantas nativas, podemos constatar a inclusão de louro, funcho, orégãos, morango, agrião e endívias nas receitas divulgadas. Ausentes estão, por exemplo, o brigalhó e a norça, existindo, no entanto, a intenção de incluir o brigalhó na “Rota dos Tubérculos”. (ACIF, 2019; Saborea Madeira, 2022; Mota, Sousa, & Sousa, 2020).

3.3. Plantas medicinais, aromáticas, ou usadas em rituais

A medicina popular tem uma importância considerável na cultura popular madeirense, uma população que foi, historicamente, predominantemente rural, isolada e com escassez de médicos, de quem as curandeiras tomavam o lugar (Rivera & Obón, 1995). Contam-se cerca de 180 plantas, entre indígenas e exóticas, que a população madeirense usa, ou usou, para tratar várias enfermidades, em chás, infusões em álcool, cataplasmas, banhos, xaropes, óleos, sumos e outros modos de preparação, frequentemente associados a credências e, por vezes, com propriedades comprovadas pela Ciência. (Vieira R. , 1992).

Sobre este tema, são fontes notáveis, obras como o *Elucidário Madeirense* do Padre Fernando Augusto da Silva e Carlos Azevedo de Menezes, que teve a sua primeira edição em 1921; “A Flora Madeirense na Medicina Popular”, de Alfredo de Freitas Branco, ou Visconde do Porto da Cruz, publicada em 1935 na Série de Ciências Naturais da revista “Brotéria” (Branco, 1935); e o trabalho de recolha de testemunhos sobre o uso tradicional das plantas nas freguesias da Ilha, em Santana e da Fajã da Ovelha, na Calheta, nos anos de 2006 e 2013, respetivamente (Sequeira, et al., 2006; Freitas & Mateus, 2013).

No *Elucidário Madeirense*, pode ler-se, sobre a “medicina campestre” (Silva & Meneses):

“Os habitantes dos campos da Madeira possuem em geral um certo numero de conhecimentos médicos. Rara é a camponesa que não sabe medicamentar-se quando afectada de certos padecimentos uterinos, e rara é também aquela que não conhece um ou mais remédios de bom efeito no tratamento de várias moléstias ligeiras que atacam com frequência as crianças e adultos. Há curandeiras que sabem reduzir com perícia uma luxação, e mais duma pessoa culta tem tirado proveito dos conselhos e indicações dessas mulheres, quasi sempre analfabetas, a algumas das quais se não pode negar uma certa habilidade e experiência na arte de tratar um determinado numero de enfermidades.”

Segue-se uma seleção de exemplos da utilização de plantas nativas para fins medicinais:

Abrotona

A abrotona ou erva-branca (*Teucrium betonicum*) é consumida em chá, das folhas e flores, como tónico e para o estômago. (Vieira R. , 1992).

Agrião

O agrião-da-ribeira (*Rorippa nasturtium-aquaticum*) é usado como medicamento, sendo-lhe atribuídas muitas propriedades, como antiescorbúticas, antioxidantes, reforçar o sistema imunitário e favorecer o trânsito intestinal. Contra a tosse, a população pisa e bebe o sumo dos raminhos frescos, por vezes com mel de abelha, ou coze bem os raminhos, com mel e canela. O seu chá é bebido para problemas de pulmões. (Fontinha S. , 2022g; Silva & Meneses; Freitas & Mateus, 2013).

Agrimónia

O chá das folhas e flores da agrimónia (*Agrimonia eupatoria*) era usado em gargarejos para a amigdalite e o chá das folhas é usado para o “nervoso”. (Silva & Meneses; Freitas & Mateus, 2013).

Alecrim-da-serra

O alecrim-da-serra (*Thymus micans*) não é alecrim, mas sim do género dos tomilhos. Com esta planta, fazem chá “para o coração e para todos os males”. (Freitas & Mateus, 2013).

Alfavaca

A alfavaca (*Parietaria judaica*) é muito usada na medicina popular, mas pode causar alergias. Talvez por isso, há quem diga: “chá de alfavaca, se não morrer, escapa”. São múltiplos os fins medicinais para que a usam: em chá, para dores menstruais, infeções urinárias e vaginais, problemas no sistema urinário, diarreia, lombrigas (alternando com o chá de lombrigueira), hemorroidas, cancro do intestino, “tirar frios”, dor de barriga, febre das crianças, coração, colesterol, diabetes, etc. O seu chá também é usado em lavagens do corpo, como de pés e pernas, banhos de assento e, em mistura com outras plantas, para lavagens em caso de infeções urinárias ou vaginais, ou lavagens do corpo em caso de comichão. Usam também o sumo da planta pisada, esfregando-o na raiz do cabelo, para o fortalecer. (Freitas & Mateus, 2013; Fontinha S. , 2022b; Silva & Meneses).

Alfazema

As alfazemas, ou lavandas, são as plantas do género *Lavandula*, que têm distribuição natural na Macaronésia, região do Mediterrâneo, norte de África, Médio Oriente e parte da Índia. Estão contabilizadas 29 espécies deste género, sempre subarbustos. (Kingsbury,

2016, pp. 191-192). Destas, três são nativas do arquipélago da Madeira. (Capelo, et al., 2004).

A alfazema é apreciada e cultivada pelo seu perfume e propriedades desde a Antiguidade. Secam-se as partes da planta, ou extrai-se o seu óleo essencial, prática difundida nos mosteiros e jardins de farmacêuticos na França e nos países de língua alemã. Como planta medicinal, é preparada de variadas formas e tem sido usada como repelente, para afastar as traças da roupa, como sedativo, anti-inflamatório, antisséptico, entre outros usos. Mais recentemente, tem ressurgido na culinária e em produtos de higiene pessoal. Os gregos e romanos da Antiguidade começaram a cultivar o rosmaninho (*Lavandula stoechas*). Na Idade Média, a alfazema era amplamente cultivada nos jardins monásticos e Hildegarda de Bingen mencionou estas plantas no século XII. Carlos Clúsio (1525-1609) descreveu a *Lavandula dentata*, que era há muito tempo cultivada no mundo árabe e que prospera em climas quentes. No norte da Europa, a *Lavandula angustifolia* é tradicionalmente cultivada, daí receber o nome comum de alfazema inglesa, apesar de não ser nativa dessa região. (Kingsbury, 2016, pp. 191-192).

São nativas, na Madeira, *Lavandula pinnata*, espécie de alfazema endémica da Madeira e das Canárias, *Lavandula pedunculata* subsp. *maderensis*, que é uma subespécie endémica do arquipélago da Madeira que tem o nome comum de rosmaninho-maior, e *Lavandula viridis*, ou rosmaninho-verde, considerada possivelmente nativa (Borges, et al., 2008). Na Madeira, é reportado o uso de alfazema (*Lavandula angustifolia*) em chá, para dores menstruais e problemas no útero (Freitas & Mateus, 2013). No *Elucidário Madeirense*, diz que se podem usar os rosmaninhos nativos em "banhos e fricções" (Silva & Meneses). O rosmaninho foi usado na Madeira, em chá, para apoplexia e como analgésico e tónico. Ainda para tratar a apoplexia, queimavam frequentemente as folhas, pelo seu fumo. O chá do rosmaninho-verde servia para tratar problemas do sistema circulatório, gripes e aliviar dores de cabeça. (Rivera & Obón, 1995).

Leia-se uma receita, da medicina popular, de fumos aromáticos para a apoplexia, com plantas predominantemente nativas:

“Colocar num prato de barro algumas brasas e sobre elas pôr uma folha de Louro (*Laurus canariensis*), uma de Losna (*Arthenusa argentea*), de Arruda (*Ruta chalepensis*), de Rosmaninho (*Lavandula pedunculata*), de Murta (*Myrtus communis*), de Alecrim (*Rosmarinus officinalis*), de Alecrim de Nossa Senhora (*Eriocephalus sericeus*) e de outras ervas

consideradas «aromáticas».” (Visconde do Porto da Cruz, 1955, pp. 140-141).

Num contexto geográfico mais vasto, o rosmaninho *Lavandula pedunculata* é utilizado para tratar picadas de insetos, desinfetar feridas, e em caso de náuseas e ansiedade. O seu óleo essencial é destilado e usado no fabrico de detergentes, mas não é a espécie de lavanda mais procurada na perfumaria e na cosmética (Botelho, 2022, p. 201).

Arruda

A arruda (*Ruta chalepensis*) é muito cultivada junto às habitações. As folhas e as bagas são usadas em chá e infusões alcoólicas no tratamento de padecimentos uterinos e lombrigas. Esta planta também é usada em lavagens e para afastar o “mau-olhado”. (Silva & Meneses; Freitas & Mateus, 2013).

Avenca

As folhas da avenca (*Adiantum capillus-veneris*) eram consumidas em chá ou rebuçados, com propriedades emolientes. Fora da Madeira, tem uma aplicação medicinal mais vasta. (Pereira, 1989a).

Azedas

As azedas (*Rumex maderensis*) são usadas em chá (das folhas) para problemas de sangue e tensão, “para purificar o sangue” e como diurético. Assadas, e em várias receitas e misturas, eram aplicadas sobre picadas, feridas, chagas, caroços e inchaços. Havia quem mastigasse a azeda tenra para tratar casos de azia. (Freitas & Mateus, 2013; Silva & Meneses; Nóbrega, 2013; Vieira R. , 1992).

Barrilha

Nas Desertas e nas Selvagens, eram exploradas comercialmente três plantas para a produção de sabão, *Mesembryanthemum crystallinum* e *Mesembryanthemum nodiflorum*, conhecidas por barrilha, e *Suaeda vera*. (Gouveia, et al., 2005, pp. 42-43; Menezes, et al., 2004, p. 43). O processo de extração da soda destas plantas, para fazer sabão, é descrito no *Elucidário Madeirense*:

“Outrora extraia-se a soda destas plantas, pondo as a secar ao sol e queimando-as depois dentro de covas feitas no terreno. Depois de queimados os corpos que entram na composição da barrilha, ficava pelo arrefecimento uma substância dura e alcalina denominada soda bruta, e a

que os madeirenses chamavam pedra de barrilha ou pedra de fazer sabão. A soda bruta era descarbonatada pela cal”. (Silva & Meneses).

Brigalhó

As plantas do género *Arum* têm sido usadas para vários fins medicinais, desde tempos muito recuados, nas diversas regiões onde ocorrem, apesar da sua toxicidade (Barroso, et al., 2018). Teofrasto referiu a sua utilidade no tratamento de fraturas (Silva & Paiva, 2016, p. 283).

Cabrinha

Com as cabrinhas (*Davallia canariensis*) fazem chá para a febre, como calmante respiratório, para a asma e, externamente, para problemas de pele. (Freitas & Mateus, 2013; Rivera & Obón, 1995; Pereira, 1989a).

Calêndula

As calêndulas foram apreciadas para fins terapêuticos e religiosos, por exemplo, no Egito, na Grécia e na Índia, e estão associadas, no sentido positivo, a superstições. Além do seu valor ornamental, a calêndula é benéfica para outras plantas, apreciada pelas abelhas e utilizada na alimentação humana. (Botelho, 2022, p. 71).

Também conhecida, na Madeira, como ensaboio (*Calendula arvensis*), esta calêndula é usada pelos madeirenses em chá, para problemas de rouquidão, e também é dada como alimento às vacas, para produzirem mais leite. (Freitas & Mateus, 2013).

Cavalinha

A cavalinha, rabo-de-cavalo, rabo-de-gato, pinheiro-de-água ou pinheirinho (*Equisetum telmateia*) é uma planta nativa que cresce em zonas alagadas. Do seu troço, fazem chá com propriedades de dissolvente de ácido úrico e de cálculos. Usam-no para os rins, bexiga, má circulação, diabetes, para baixar a tensão arterial, para aliviar o inchaço e as dores da gota e para fortalecer as unhas e o cabelo. É recomendado não tomar mais do que “uma chávena por dia”. Também utilizam esta planta no controle de pragas (fungos) nas plantas, de uma forma preventiva. Para preparar, põem uma relação de 1 kg de cavalinha para mais ou menos 5 l de água a cozer em lume brando durante cerca de uma hora, depois coam e guardam. Para utilizar, dissolvem 1 litro do “chá” para 10 l de água e aspergem nas culturas. (Freitas & Mateus, 2013; Fontinha S. , 2022b; Pereira, 1989a).

Cedro

As folhas esmagadas, os fragmentos da madeira e os gábulos do cedro-da-Madeira (*Juniperus cedrus* subsp. *maderensis*) serviam de inseticida ou repelente de insetos (Rivera & Obón, 1995). Colocavam os fragmentos de madeira seca “nos guarda-fatos, armários e cómodas, para afugentar, com sucesso, as traças”. Não se encontram evidências de que tenham extraído o seu óleo essencial, mas o óleo de cedro tem diversas aplicações, como para problemas de pele e na perfumaria. (Vieira R. , 1992, pp. 123, 140).

Cedronha ou celidónia

A cedronha (*Chelidonium majus*) tem uma seiva cáustica que é usada, externamente, no tratamento de verrugas, chagas e calos, e em feridas, para estancar o sangue. Também há quem tenha reportado a sua utilização da seguinte forma: “Durante sete dias seguidos, lavagens e chá, só com uma folha, para a úlcera do estômago, cancro, fígado e vesícula”. (Silva & Meneses; Freitas & Mateus, 2013).

Cila-da-Madeira

Penduravam os bolbos de cila-da-Madeira (*Scilla madeirensis*) em cima da cama dos doentes, para ultrapassarem a erisipela (Rivera & Obón, 1995).

Diabelha

Das folhas da diabelha (*Plantago coronopus*), fazia-se chá, que se usava em gargarejos, para moléstias de garganta. (Silva & Meneses).

Diphasiastrum madeirense

O chamado “pólen” deste feto era usado pelo povo para matar parasitas, como pulgas e piolhos, nos humanos e nos animais. (Nóbrega, 2013).

Dragoeiro

Desde a Antiguidade Clássica que o “sangue de dragão” era comercializado e lhe eram atribuídas propriedades medicinais. Trata-se da seiva do dragoeiro, que se solidifica e oxida em contacto com o ar, à temperatura ambiente, ou, por vezes, da seiva vermelha de outras plantas (Pearson & Prendergast, 2001). Na Antiguidade, este produto seria retirado, sobretudo, dos dragoeiros *Dracaena cinnabari*, endémicos do arquipélago de Socotorá (Edward, Oliveira, & Quye, 2001), e de outras espécies que tinham resinas

semelhantes (Pliny, 1855, XXXIII, Chap. 38), embora hoje se saiba que existe uma comunidade de dragoeiros da espécie macaronésia na parte ocidental do AntiAtlas, nomeadamente, *Dracaena draco* subsp. *ajgal*, uma subespécie própria daquela parte de Marrocos. (Benabid & Cuzin, 1997).

Dioscórides descreveu os usos medicinais do sangue-de-dragão, diferenciando-o do cinábrio, substância à qual era dado o mesmo nome, *kinnabari* ou *cinnabaris*, o sulfeto de mercúrio minerado na Península Ibérica, tóxico e igualmente usado como pigmento vermelho. Em relação à resina, Dioscórides conta que alguns acreditavam ser realmente sangue de dragão, e que era um produto raro e caro. Segundo o autor, tinha as mesmas propriedades medicinais que a hematite, era bom para remédios para os olhos, e até mais eficaz, por ser mais adstringente e estanque ao sangue. Aplicado com pomadas de cera, curava queimaduras e pústulas. (Dioscorides, 2000). Plínio também escreveu sobre a utilidade do sangue-de-dragão. A origem do produto seria desconhecida pelos europeus, o que favoreceria os fornecedores. Como descrito por Plínio, estava associada ao sangue proveniente de lutas de dragões e elefantes na Índia, e era adulterado com sangue de cabra ou sumo de tramazeira. O autor romano realçou que o sangue-de-dragão era muito útil em vários remédios, chamando a atenção para a confusão que se fazia entre este e o cinábrio e que levava médicos a cometerem o erro de administrar o mineral tóxico. (Pliny, 1855, XXXIII, Chap. 38, 39).

Os guanches também usavam o sangue-de-dragão para fins medicinais. Neste caso, proveniente da espécie também nativa da Madeira. Para eles, o dragoeiro era a “árvore sagrada” e, entre os dragoeiros do Vale de Orotava, este povo reunia-se para rituais, como a eleição do seu “mencey”, o seu líder. Segundo algumas escrituras, os casais guanches apaixonados declaravam o seu amor debaixo de um dragoeiro. (Gómez & Delgado, 1990).

Escreveu Gaspar Frutuoso que, quando os dragoeiros eram abundantes no Porto Santo, aproveitavam-se muito do sangue-de-dragão, “muito prezado nas boticas” (Frutuoso, 1998a, p. 26). Nos primeiros tempos após o povoamento, esta resina foi exportada para fins medicinais e tinturaria. O processo de extração seria através de cortes feitos no tronco, a seiva acabava por solidificar ao fim de cerca de um ano, quando era retirada (Quintal, 1990). Du Cane (1909), com base numa publicação de 1750, descreve que esta seiva era colhida fazendo incisões na casca, de onde saía abundantemente a tal goma, para recipientes pendurados nos ramos da árvore. Depois, as pessoas usavam-na como

principal remédio para contusões, a que os locais estariam muito expostos numa ilha tão rochosa como a Madeira, e como remédio para todos os males. No *Elucidário Madeirense*, lê-se: “Em antigos tempos extraía-se do dragoeiro, por meio de incisões, o sangue-drago, mas hoje ninguém pensa em utilizar a mesma árvore para tal fim, em razão da sua extrema raridade” (Silva & Meneses). No *Vocabulario Portuguez e Latino*, Rafael Bluteau descreveu a “dragoeira” ou dragoeiro, o “sangue de Drago” ou de dragão, resina vermelha, dura e transparente, e a sua extração, que o do dragoeiro era o de melhor qualidade, entre os três que se vendiam nas boticas, e que se falsificava este produto na Holanda (Bluteau, 1713, Vol. III, pp. 304-305, Vol. VII, p. 474).

Em Cabo Verde (Nunes, 2016, p. 260), como na Madeira, juntam-se ervas aromáticas e medicinais à aguardente de cana, mas nas ilhas cabo-verdianas, a aguardente chama-se “grogue” e, por vezes, juntam-lhe a seiva de dragoeiro. No Porto Santo, também se terá feito bebida semelhante, para fins medicinais. A seiva, seca, era triturada e diluída em aguardente e bebida, ou aplicada externamente, como hemostático. Bebiam para curar derrames (Rivera & Obón, 1995).

Ensaião

O suco do ensaião, ou farrobo, (*Aeonium glutinosum*) foi usado interna ou externamente no tratamento de feridas e contusões. Aplicavam as folhas esmagadas sobre as contusões. (Silva & Meneses; Lowe, 1868; Vieira R. , 1992).

Erva-de-santa-maria

Solanum nigrum. As folhas e as bagas esmagadas, por vezes em mistura com outros agentes, são aplicadas sobre chagas, furúnculos e outras feridas e inflamações. (Silva & Meneses; Freitas & Mateus, 2013).

Erva-de-são-roberto

A erva-de-são-roberto, sanguinha ou pata-de-galinha (*Geranium purpureum*) é um gerânio nativo, frequentemente usado para fins medicinais. O chá desta planta, aromático e rico em vitamina C, é tomado para dores de barriga, problemas de útero, sangue, diabetes e colesterol, urticária e problemas de pele, e como diurético. Também lhe atribuem propriedades anticancerígenas. É usada, fresca ou seca, picada em salada, para “purificar o sangue”, anemia e problemas de rins e bexiga. O chá é também usado em lavagens, para urticária e outros problemas de pele, para lavar os olhos, ou em banhos de

assento. Esta planta foi introduzida no mercado dos remédios naturais e levada para fora da ilha. (Freitas & Mateus, 2013; Fontinha S. , 2022c; Pereira, 1989a).

Fedegoso

O fedegoso (*Bituminaria bituminosa*), além de ser forragem apreciada pelos animais (mas que dá mau gosto ao leite), é usado pela população em loções para lavagens do cabelo, para combater a queda de cabelo, e misturavam-no também com junco e alecrim, “tendo em atenção não deixar chegar à cara”. (Nóbrega, 2013; Freitas & Mateus, 2013).

Fumaria muralis

O *Elucidário Madeirense* diz que esta planta tem os nomes de molarinha e erva-pombinha e que o seu chá era usado, internamente, para afeções cutâneas. (Silva & Meneses).

Funcho

Aos frutos do funcho são atribuídas propriedades estimulantes e carminativas (Silva & Meneses). O chá de funcho é consumido pela população, por vezes com mel de abelhas, para a tosse e para ajudar a dormir, entre outras finalidades. O funcho também é usado em diversas combinações de chás e de infusões alcoólicas, com diversos fins medicinais, assim como para lavagens do corpo (Freitas & Mateus, 2013). As sementes usam-se na confeção de reбуçados expetorantes e antitússicos (Botelho, 2022, p. 121). As pessoas que cheiravam rapé moíam, juntamente, sementes de funcho, para aromatizá-lo. (Nóbrega, 2013).

Ginjeira-brava

Apesar de a ginjeira-brava (*Prunus hixa*), ou azereiro, ser uma planta rara, existe referência à utilização da decocção dos seus ramos e madeira, para a disenteria. (Rivera & Obón, 1995).

Hera-terrestre

A hera-terrestre, erva-terrestre, ou erva-redonda, (*Sibthorpia peregrina*) é uma planta endêmica da Madeira, frequente na Laurissilva e ocorre também noutros locais húmidos e sombrios, entre os 150 e os 1400 metros de altitude. O cozimento das folhas era usado como expetorante, contra bronquites e tosse, e dela fazem chá para a prisão de ventre. O suco fresco era aplicado no tratamento de calosidades. É dada como alimento ao gado,

antes do abate, para a carne ficar menos seca, e aos porcos com prisão de ventre, misturando, por vezes, enxofre. No entanto, alguns populares referem-na como venenosa. (Freitas & Mateus, 2013; Silva & Meneses).

Hortelã

As hortelãs são frequentemente usadas como plantas medicinais. A estas plantas são atribuídas muitas propriedades, como analgésico, antisséptico e tranquilizante, com ação local e nas mucosas do aparelho digestivo. A hortelã também é conhecida como vermífuga, desparasitante e repelente de formigas. (Botelho, 2022, p. 139).

Na Madeira, a espécie nativa *Mentha aquatica* é usada em chá “para dores de barriga, útero, problemas de menstruação, menopausa, tumores na barriga e “tirar frios” após o parto” (Freitas & Mateus, 2013).

Hortelã-de-cabra

A hortelã-de-cabra, hortelã-de-burro ou mentastro (*Cedronella canariensis*) é endémica da Macaronésia e comum na Madeira, em locais sombrios, acima dos 500 metros de altitude. Tem um cheiro forte. É usada em chá, das folhas e flores, para dormir, dores de cabeça, descongestionar as vias respiratórias, melhorar a digestão, para o coração, diabetes e tensão alta. Foi vendida em farmácias. (Silva & Meneses; Fontinha S. , 2022a; Freitas & Mateus, 2013; Vieira R. , 1992).

Hipericão

São várias as espécies nativas e endémicas de hipericão na Madeira. Pelo menos das folhas de *Hypericum perforatum* e *Hypericum humifusum*, fazia-se chá para moléstias renais e de bexiga e, do primeiro, para a gota e o reumatismo (Silva & Meneses; Pereira, 1989a). O *Hypericum glandulosum* também é usado na medicina popular. (Nóbrega, 2013).

Hissopo

O hissopo, hisopo ou hisópia (*Micromeria thymoides*) recebe o mesmo nome comum de *Hyssopus officinalis* (que não ocorre espontaneamente na Madeira), mas é uma planta endémica do arquipélago da Madeira, sendo a subespécie *thymoides* exclusiva da ilha da Madeira e a subespécie *cacuminicolae* comum às ilhas do Porto Santo e Desertas. Fazem chá das folhas e flores, empregado como expetorante, contra espasmos e como

estimulante. É usado, essencialmente, para problemas de garganta, como rouquidão, tosse, bronquite, gripe, asma, e para dormir. (Freitas & Mateus, 2013; Silva & Meneses; Vieira R. , 1992).

Inhame-de-lagartixa

O inhame-de-lagartixa, umbigo-de-vénus ou erva-dos-chapeuzinhos (*Umbilicus*) é uma planta suculenta que cresce nos muros e rochas. O seu suco foi aconselhado contra a epilepsia e aplicam as folhas, assadas, sobre chagas e feridas. (Silva & Meneses; Freitas & Mateus, 2013).

Jasmim

Os jasmims são muito valorizados no Médio Oriente, pela sua fragrância, e no Extremo Oriente, para aromatizar chás. Os óleos essenciais destas plantas são usados em perfumaria, aromaterapia e dermatologia. (Kingsbury, 2016, pp. 186-187).

Na Madeira, é endémico o jasmineiro-branco *Jasminum azoricum*, e o jasmineiro-amarelo *Jasminum odoratissimum* é endémico da Madeira e Canárias (Borges, et al., 2008). Aparentemente, nunca foi tentada, na Madeira, a extração dos seus óleos essenciais (Vieira R. , 1992). Vieira R. (1992) aponta, também, outras plantas, como o folhado (*Clethra arborea*), o mocano (*Pittosporum coriaceum*) e o goivo-da-rocha (*Matthiola maderensis*), como elegíveis para se tentar a extração de óleos essenciais, o que nunca terá sido feito.

Lêveda

A lêveda, ou poejo-da-serra, (*Calamintha nepeta*) é usada em chá para tosse e rouquidão, e pisada com sal para dores de dentes. (Freitas & Mateus, 2013).

Língua-cervina

O chá das folhas do feto língua-de-vaca, ou língua-cervina, (*Elaphoglossum semicylindricum*) tem uso, na medicina popular, contra tosses e inflamações da garganta, e esta planta chegou a ser comercializada nas farmácias. (Vieira R. , 1992).

Lombrigueira

A erva-de-santa-maria, lombrigueira ou formigueira (*Chenopodium ambrosioides*) é uma erva de cujas folhas, com aroma particular, se faz chá para a tosse ou lombrigas. O

Elucidário Madeirense diz que é “um medicamento vermífugo muito eficaz e que os madeirenses empregam às vezes como emenagogo”. (Freitas & Mateus, 2013; Silva & Meneses).

Losna

A losna (*Artemisia argentea*) é uma planta endémica do arquipélago da Madeira, cultivada junto das habitações e usada tradicionalmente pela população, em chá, para problemas de estômago, vesícula, constipação, dores de barriga, problemas de útero e lombrigas. É também usada em várias misturas para diversos fins medicinais. (Freitas & Mateus, 2013; Vieira R. , 1992; Silva & Meneses).

Loureiro

Outrora, o óleo extraído das bagas do loureiro foi usado na iluminação das casas pobres dos campos:

“Para a extração deste óleo cozem-se as bagas e expremem-se [*sic*] depois dentro d’um sacco de panno em pequenos lagares de madeira; como o óleo é mais leve do que o líquido restante, sobrenada, sendo tirado facilmente do recipiente em que a operação teve lugar. A luz que se obtém pela combustão do óleo de louro não produz mau cheiro, mas é fraca e faz muito fumo.” (Silva & Meneses).

Há referências de que extraíam, para o mesmo fim, o óleo das bagas do barbusano, do til e do vinhático (Vieira R. , 1992). Também se usava para olear o rodado do carro de bois. A extração do chamado azeite de louro ainda se faz, para uso medicinal. Antigamente, exportava-se a baga, para o fabrico do óleo em diferentes partes da Europa. Em 1862, existiam, na Madeira, 47 lagares de azeite de louro, concentrados nas zonas oeste e norte da ilha. A produção anual atingia os 2000 litros no final do século XX, mas chegou a atingir os 4000 anteriormente, e era exportado. Cozem-se as bagas em água cerca de 4 horas e depois espremem-se no lagar do vinho. Três sacos de 50 kg de bagas dão 3 litros de azeite de louro, que depois é usado na medicina popular e até vendido em farmácias. (Freitas & Mateus, 2013; Vieira R. , 1992; Pereira, 1989a). Sobre o uso:

“Ingerem três, cinco, sete ou nove pingos de azeite de louro, numa colher de sopa de vinho, água, café, laranjada ou sopa, para limpar o organismo, estômago, chagas interiores, dores de cabeça ou tonturas e, também, para os “ares”. Geralmente é tomado antes do pôr ou depois do nascer-do-sol, durante três dias seguidos. Nas crianças com atraso na fala ou com “ramelas” nos olhos, colocavam um pingüinho de azeite no biberão da água.” (Freitas & Mateus, 2013, p. 107).

Usam, ainda, contra o reumatismo (Vieira R. , 1992). Também usam este óleo “em sopas de vinho quente na barriga” e como cicatrizante, “sobre as feridas, uma colher de sopa de azeite quente” (Freitas & Mateus, 2013, p. 107). Noutra receita, partilhada por Nóbrega (2013, p. 20), tomam o óleo em conjunto com mel de abelhas e misturado com chá: “cerca de quatro gotas por chávena e uma colher de mel”. Segundo este autor, acredita-se que o azeite de louro é “tanto mais rico em medicina quanto mais anos tiver”.

O óleo essencial extraído das folhas do loureiro, a vapor, chegou a ser produzido numa unidade industrial, entretanto encerrada, que se dedicava, essencialmente, ao óleo de eucalipto. Desta atividade, “resultava um óleo de razoável qualidade, na opinião de técnicos qualificados”. (Vieira R. , 1992, p. 122).

Também fazem chá da baga, como anticatarral (Pereira, 1989a). O chá feito das suas folhas é usado na medicina popular, para gripes, constipações, dores de cabeça, problemas de digestão e lavagens, assim como as infusões alcoólicas de louro combinado com outras plantas: “Os antigos diziam que não se pode abusar destes chás pois fazem mal ao coração”. Fervem as folhas em escalda-pés, para resfriamentos e gripes. O fungo que cresce no tronco de loureiros velhos, chamado madre-de-louro, é também usado na medicina popular. É usada fresca, ou seca à sombra, de que fazem chás em várias receitas. (Freitas & Mateus, 2013, pp. 106-107, 111).

Sobre a madre-de-louro, no *Elucidário Madeirense*, lê-se que “associada á aguardente, constitui um hemostático muito usado na Madeira, sendo também empregada como hemenagogo.” (Silva & Meneses).

Malva

As malvas nativas da Madeira são *Lavatera cretica*, *Malva parviflora* e *Malva sylvestris*. Diz a tradição popular que “são emolientes e empregam-se para combater as inflamações. A decocção das suas flores ou folhas usa-se em gargarejos, banhos, colírios, etc.” (Silva & Meneses). A malva-do-caminho (*Lavatera cretica*) é usada em chá “para a prisão de ventre, nervos, pele, zona, desinchar a barriga e pés e, ainda, lavagens de chagas e de infeções”. As folhas são “cozidas ou pisadas, fazendo uma papa para colocar em cima de feridas, chagas, bujácões (furúnculos), inchaços e nas feridas do porco, quando é capado”. Usa-se o chá “em mistura com a macela de cachopa para lavar o muje da vaca”. Também é usada para branquear o linho. (Freitas & Mateus, 2013, p. 112).

Marmulano

Está registado o uso da casca e das folhas do marmulano (*Sideroxylon mirmulans*). O resultado da maceração de cascas em álcool era esfregado, como analgésico externo, para “sobretudo dores musculares e pontadas”. (Rivera & Obón, 1995; Vieira R. , 1992).

Marroios

Os marroios ou marroio (*Marrubium vulgare*) são mais comuns no Porto Santo do que na Madeira. O chá desta planta foi usado como “medicamento tónico, excitante e emenagogo”, para “bronquites, tosses e defluxos” e problemas no fígado. (Silva & Meneses).

Meimendro

Apesar de se tratar de uma planta venenosa, as folhas do meimendro (*Hyoscyamus albus*) eram usadas externamente no tratamento de feridas e desta planta extrai-se o óleo essencial. (Silva & Meneses).

Morangueiro

Faziam chá com os rizomas do morangueiro (*Fragaria vesca*), para o tratamento da icterícia. (Silva & Meneses).

Mostarda

Com a farinha das sementes da mostarda negra (*Brassica nigra*), preparam-se cataplasmas, chamados sinapismos (Silva & Meneses).

Murta

À murta são atribuídas propriedades antibióticas, antissépticas, expetorantes, adstringentes, carminativas e hemostáticas, embora o seu consumo também possa causar perturbações digestivas e reações alérgicas. É normalmente usada para o tratamento de infeções respiratórias e urinárias (Santos M. M., 2015). Na Córsega, o chá das suas folhas e o licor dos frutos foram usados no tratamento de diarreia, distúrbios gástricos e cistite (Franceschini, 2016). Na Madeira, é usada em chá, para o tratamento de lombrigas (Freitas & Mateus, 2013).

Na cosmética, foi usada como desodorizante, e as folhas, flores e frutos da murta são usados em cremes, champôs anticasta e outros produtos. O óleo essencial extraído da

casca, folhas e flores é aplicado em perfumes, sabões e sabonetes (González, 2004, p. 573; Santos M. M., 2015; Franceschini, 2016).

Musgos

O esfagno tem propriedades antibióticas. A população aplicava pastas desta planta sobre as feridas, sobretudo nos “ferimentos de guerra”. (Nóbrega, 2013).

Oliveira-brava

A proximidade geográfica à região do Mediterrâneo explica a existência, no arquipélago da Madeira, de espécies comuns ou parentes próximas à essa região, como uma oliveira silvestre endémica (*Olea maderensis*). (Borges, et al., 2008).

A oliveira é uma planta emblemática da região mediterrânica e é cultivada desde a Antiguidade para a produção de azeite, que inicialmente era aplicado em rituais e em cosmética. Tinha um valor sagrado, sendo também referida na Bíblia. (Gaspar, 2016).

A oliveira doméstica tem por base o zambujeiro (neste caso, *Olea europaea* subsp. *sylvestris*) e foi domesticada na Antiguidade através de enxertia (Gaspar, 2016). A cultura da oliveira doméstica parece não ter tido grande importância na Madeira. Conta-se a sua introdução nos primeiros anos do povoamento, no caso que deu o nome à Ponta da Oliveira, no Caniço, onde terá o capitão Gonçalves Zarco mandado plantar uma, que demarcava a divisão das capitânias a sul, como descrito por Gaspar Frutuoso (Frutuoso, 1998a). O clima da Madeira permitia boas produções de vinha, cereais e de uma série de frutos e hortícolas, mas as diferenças em relação ao Mediterrâneo eram suficientes para que a cana-de-açúcar, que encontrava muitas limitações nessa região, prosperasse na Madeira e se desenvolvesse um sistema de monocultura intensiva, em detrimento de outras produções. (Vieira A. , 2004, pp. 77-79).

Com as folhas da oliveira-brava endémica (*Olea maderensis*), ou zambujeiro, os madeirenses fazem chá, a que atribuem propriedades anti-hipertensivas. Os ramos são usados tradicionalmente nas celebrações do Domingo de Ramos e o ramo benzido (que pode incluir também alecrim, laranjeira em flor, loureiro em flor e murta) é guardado religiosamente, ou fazem chá dele e bebem-no (Freitas & Mateus, 2013; Vieira R. , 1992).

Orégãos

Os orégãos (*Origanum vulgare* subsp. *virens*) são usados pela população em chás para a tosse, colesterol, diabetes, tensão alta e “prender” os intestinos. (Freitas & Mateus, 2013).

Orquídeas

Desde a Antiguidade, as orquídeas do mediterrâneo têm sido colhidas pelas suas supostas propriedades curativas. Teofrasto apontou propriedades dos tubérculos de orquídeas sobre o apetite sexual. Algumas espécies de orquídeas foram usadas como medicamento popular, sobretudo na forma de salepo, a farinha extraída dos tubérculos de algumas destas plantas. Ainda hoje, o salepo é popular em países como a Turquia, a Grécia, a Albânia, o Irão e o Iraque, sendo consumido, nalguns sítios, como uma bebida quente medicinal, para tosses e constipações, e também utilizado na culinária. Na Madeira, extraiu-se este produto da orquídea endémica *Dactylorhiza Foliosa*. (Charitonidou, Stara, Kougioumoutzis, & Halley, 2019; Silva & Paiva, 2016, p. 351; Porto Editora, s.d.-a, b; Silva & Meneses).

Papoila

Várias espécies de papoilas são nativas na Madeira. Entre elas, a papoila-das-searas, ou papoila vermelha, (*Papaver rhoeas*) e a papoila-do-ópio (*Papaver somniferum* subsp. *setigerum*) (Borges, et al., 2008). No *Elucidário Madeirense* lê-se que a extração do ópio nunca foi tentada na Madeira. Trata-se do suco extraído das cápsulas da planta, que contém morfina. As pétalas da papoila vermelha “são calmantes, peitorais e sudoríficas” (Silva & Meneses). As sementes e as flores desta papoila “têm propriedades antiespasmódicas e sedativas e podem ser usadas para combater espasmos nervosos, perturbações do sono e ansiedade” (Botelho, 2022, p. 181).

Perpétua

Das flores da perpétua (*Helichrysum melaleucum*) faziam chá, consumido como antitússico, tónico-cardíaco e no tratamento de laringite e bronquite. (Vieira R. , 1992).

Piorno

São duas as espécies endémicas da Madeira que recebem o nome de piorno. *Teline maderensis* e *Genista tenera* são ambos usados em chá para diabetes. (Freitas & Mateus, 2013; Nóbrega, 2013; Fontinha S. , 2022h).

Poejo

O poejo (*Mentha pulegium*) é utilizado, na Madeira, em chá, para vários problemas, como de intestinos e estômago, bronquite, diabetes e asma, e como expetorante e emenagogo. Também usam para fazer licor. (Freitas & Mateus, 2013; Silva & Meneses).

Quebra-panela

O quebra-panela (*Bystropogon maderensis* e *Bystropogon punctatus*) são duas espécies endêmicas da ilha da Madeira que habitam na floresta Laurissilva. Era usado como calmante, sedativo, hipnótico e tônico, e para tratar furúnculos. As pessoas bebiam o chá e colocavam as folhas, ainda quentes, em cima dos furúnculos, como cataplasma. (Rivera & Obón, 1995; Fontinha S. , 2022a; Vieira R. , 1992).

Rosas

Os gregos e os egípcios cultivavam rosas como plantas medicinais e para fazer perfumes e grinaldas. Depois da queda do Império Romano do Ocidente, as rosas perderam importância no mundo cristão, mas continuaram a ser cultivadas para fins medicinais, até que se tornaram símbolo de Nossa Senhora e recuperaram o seu prestígio. No século XVIII, um terço dos remédios naturais continham rosas, mas, excetuando o nível de vitamina C daqueles feitos com o cinórrodo, os benefícios seriam marginais. A rosa tem um importante simbolismo no mundo cristão, com as cinco pétalas a significarem as cinco chagas de Cristo e a própria flor a Virgem Maria. A rosa também está ligada ao Islão, com especial expressão na cultura persa. No tempo do império Mogol, a cultura das rosas cresceu no norte da Índia, onde se fazem doces, sobremesas e bebidas com aroma de rosas. Os árabes do Médio Oriente desenvolveram a extração do aroma de rosas. O perfume de rosas é feito a partir do óleo essencial das pétalas destas flores, que é obtido através de destilação a vapor. A água de rosas é amplamente usada em cosmética e até na culinária. (Kingsbury, 2016).

Na Madeira, e não só, usam as pétalas de rosa para lavagens dos olhos (Freitas & Mateus, 2013). Com os frutos da rosa-mosqueta, faziam chá para a apoplexia e como laxante e purgativo (Rivera & Obón, 1995; Visconde do Porto da Cruz, 1955).

Ruivinha

As raízes da ruivinha (*Rubia agostinhoi*) foram aconselhadas para o raquitismo e tingiam de vermelho os ossos das pessoas que delas faziam uso internamente (Silva & Meneses).

Saboeira

Esta planta (*Polycarpon tetraphyllum*) foi usada em substituição do sabão, para lavar as mãos e os pés, que dizem “aclerar”. (Freitas & Mateus, 2013).

Sabugueiro

O chá das flores do sabugueiro-da-Madeira (*Sambucus lanceolata*) era usado em gargarejos para inflamações da garganta e está entre as plantas referidas no *Elucidário Madeirense* que se usavam em “lavatorios, banhos, gargarejos, colírios, etc.” (Silva & Meneses).

O chá das folhas é também usado em lavagens e gargarejos, para problemas de garganta, ou com macela de botão para dores de dentes, e “colocam folhas cozidas sobre a garganta”. Este chá também é apontado, pelo povo, como benéfico para diabetes, mas “não se pode dar às crianças”. (Freitas & Mateus, 2013).

É usada em cataplasmas, de folhas frescas, no tratamento de contusões, feridas e úlceras. (Vieira R. , 1992).

As bagas são consumidas em caso de problemas intestinais, como diarreias. Com elas, preparam um arrobe medicinal para o mesmo fim (Nóbrega, 2013). Lowe (1868) referiu um popular xarope medicinal feito das flores.

Pela ampla e recorrente utilização como planta medicinal, e valor ornamental, esta planta é, tipicamente, cultivada junto às habitações madeirenses. (Freitas & Mateus, 2013; Vieira R. , 1992).

Seixo

Usavam as raízes e a madeira do seixo (*Salix canariensis*) em decocção, para aliviar dores de dentes (Rivera & Obón, 1995; Visconde do Porto da Cruz, 1955). Pensaram em extrair uma aspirina natural desta planta (Nóbrega, 2013).

Selvageira

A selvageira (*Sideritis candicans*) é endêmica do arquipélago da Madeira. Na Madeira, onde é conhecida pelo nome de erva-branca, foi usada no tratamento de tosses e bronquites e como digestiva. A experiência popular indica-a para problemas de estômago, intestinos e fígado, e acreditam ter propriedades anticancerígenas. Consomem-na através

do chá das folhas ou também das flores. A utilização da selvageira na medicina popular é mais comum no Porto Santo, com a variedade “multiflora”, que é endémica dessa ilha e abundou em zonas acessíveis à população. Chegou a ser vendida em farmácias. (Silva & Meneses; Nóbrega, 2013; Fontinha S. , 2022a; Vieira R. , 1992; Pereira, 1989a).

Sempre-noiva

A sempre-noiva (*Polygonum aviculare*) é uma planta nativa frequente nos caminhos, da qual fazem chá, com ação diurética e tomado para tratar o reumatismo (Silva & Meneses). O chá é usado “para beber e lavagens, em casos de problemas de bexiga, útero e nervos” (Freitas & Mateus, 2013).

Silvado

O chá das folhas do silvado (*Rubus* spp.) é dito útil no tratamento de diarreia, disenteria, úlceras da boca, gengivites, dores de garganta, estados gripais, febre e anemia. Depois de arrefecido, o chá pode ser utilizado na pele, “fortalecendo os tecidos e evitando as rugas”. Nalgumas culturas, mastigam-se os rebentos tenros para aliviar dores de cabeça. (Botelho, 2022, p. 57).

Na Madeira, o chá dos ramos tenros é tomado para tratar a tosse, rouquidão e a garganta no geral (em gargarejos também), a febre das crianças, a tensão alta, a diabetes e como adstringente, diurético, depurativo, tónico e, ainda, usado como cicatrizante. Estes ramos novos são mastigados para controlar a diabetes. O arrobe de amoras silvestres era usado em caso de dores de barriga, diarreia, e dado às mulheres após o parto. (Freitas & Mateus, 2013; Silva & Meneses). O processo de feitura do arrobe foi descrito por Nóbrega (2013, p. 40):

“Eram colhidas, depois cozidas até desfazer, espremidas dentro de sacos de lona até deitar o sumo. Em seguida todo o líquido era levado numa panela de ferro para o fogo onde era recozido até evaporar toda a água, obtendo-se uma massa bastante consistente chamada “arrobe de amoras” muitíssimo procurado e usado para diarreias intestinais e era vendido a bom preço no mercado do Funchal.”

Tanchagem

A tanchagem (*Plantago major*) é muito comum e o povo usa as folhas, sem a nervura principal, em chá, sumo, ou moídas com leite, para o cancro, úlceras e outros problemas de estômago. Também se aplicam as folhas “pisadas” em cima de chagas e o “cozimento”

das folhas era muito empregado nas moléstias dos olhos. (Freitas & Mateus, 2013; Silva & Meneses).

Teijeira

O chá das folhas da teijeira (*Arctium minus*) era usado no tratamento de problemas na pele. (Silva & Meneses).

Til

Embora pouco generalizado, na medicina popular madeirense, o chá das folhas e dos frutos do til (*Ocotea foetens*) é usado para controlar a hipertensão, e faziam cataplasmas com os rebentos jovens, para “doenças malignas” (Rivera & Obón, 1995).

O mítico Garoe

Dos primeiros contactos europeus com as ilhas da Macaronésia, mais concretamente com a ilha de El Hierro, nas Canárias, um mítico til, chamado “Garoe” pelos locais, tornou-se célebre ao ser destacado em várias descrições destas ilhas, alimentando lendas, produções literárias e o turismo local. (García-Talavera Casañas, 2021; Francisco-Ortega, Santos-Guerra, & Jarvis, 1994; García, 2008; Pérez, 2016).

Já desde a Antiguidade Clássica, alguns autores referiam que nas ilhas “Afortunadas” havia uma ilha onde a água doce era obtida apenas pela chuva, e uma ilha onde havia árvores que produziam água (Pliny, 1855, VI, Chap. 37). A partir do século XIV, nas descrições das ilhas Canárias, narrava-se, frequentemente, a falta de nascentes e cursos de água na ilha de El Hierro, onde a população se abastecia desse bem através da captação de água da chuva, e de uma árvore que destilava água, chamada “Garoe” pelos nativos e “Árbol Santo” pelos habitantes de então. Abreu Galindo (1590-1632), admitindo parecer coisa maravilhosa e sobrenatural, entendeu-a como natural, da mão de Deus, para sustento dos habitantes da ilha. Contava-se que, durante o dia, sobre a árvore, se formava uma nuvem e do seu tronco, ramos e folhas escorria muita água que se concentrava na sua base. (García-Talavera Casañas, 2021, p. 180; Pérez, 2016).

Na cultura berbere, povo de que descendiam os nativos canários, havia o costume de sacralizar alguns elementos da natureza que lhes pareciam significativos ou extraordinários. Outros exemplos nas Canárias são os numerosos “Pino Santo de la Virgen”, assim como alguns dragoeiros de grandes dimensões, que foram inicialmente

adorados pelos guanches e depois “santificados” e declarados “milagrosos” pela Igreja. (García-Talavera Casañas, 2021, p. 180).

El Hierro é a ilha mais jovem do arquipélago (cerca de 1 milhão de anos) e, pela sua juventude, é deficitária em água, apesar da sua altitude e da extensa floresta. As lavas e piroclastos basálticos recentes que cobrem a ilha fazem com que a sua superfície, com pouco solo, seja muito porosa e com que a água não se retenha adequadamente nos aquíferos, resultando na quase inexistência de verdadeiras fontes e nascentes. Por isso, os bimbaches tinham de recorrer, sobretudo em épocas de seca, à água da condensação captada pelas árvores das suas montanhas e, entre estas, havia algumas que, pelo seu porte e tipo de folha, situadas estrategicamente em zonas de laurissilva com frequente nebulosidade e solo menos permeável, favoreciam a captação da água do nevoeiro. E haveria uma que se destacava: a árvore sagrada dos bimbaches, o Garoe. (García-Talavera Casañas, 2021, pp. 180-181).

No contexto da ilha de El Hierro, o Garoe seria uma árvore singular, pela sua dimensão, espécie e localização. Não é difícil acreditar que aquele til tenha existido e encontrado as condições ideais para prosperar e se destacar naquele local: “en un risco, en un recuenco de un alto, al final de una cañada por la que subían casi a diario, desde el mar nubes o nieblas cargadas de agua que se condensaba como consecuencia del choque y del descenso de la temperatura” (Pérez, 2016, p. 52). Embora a espécie esteja presente noutras ilhas do arquipélago, aparentemente, havia poucos tis naquele ambiente. A espécie é particularmente propícia a facilitar a condensação e o gotejamento de água. A julgar pelas versões conhecidas e pelo espaço disponível, seria de grande dimensão em relação às árvores vizinhas, e supunha-se milenar. Como consequência das suas características, também captaria mais água do que as outras árvores em seu redor. Naturalmente, esta árvore seria estimada pelos aborígenes e chamaria a atenção dos visitantes. (Pérez, 2016).

Se, no século XV, um manuscrito dizia que nas terras mais altas da ilha havia árvores que gotejavam continuamente água boa e clara, que caía nuns poços junto a elas, no início do século XVI, já surgiam descrições mais maravilhosas, de que o povo bebia a água que uma árvore libertava maravilhosamente das suas folhas para um poço debaixo dela, em quantidade suficiente para abastecer toda a população. Diversos cronistas religiosos, que atribuíram origem milagrosa, divina, ao fenómeno, chamaram a árvore de santa, ou sagrada, e a história da “maravilhosa” árvore de El Hierro difundiu-se entre leitores e

curiosos por toda a Europa. Outros autores, não deixando de constatar a sua singularidade, descreveram o fenómeno como natural. Um deles foi Leonardo Torriani, que descreveu a árvore e ilustrou um dos seus ramos, com folhas e frutos, na *Descrittione et historia del regno de l'isole Canarie*, de cerca de 1593, o que, a juntar à detalhada descrição anteriormente feita por Andrés Bernáldez (por volta de 1510-1513), permitiu deduzir que se tratava de um til. (Cordeiro, 1717, pp. 50-51; Valdés, 1851; Pérez, 2016; García, 2008, p. 1692; García-Talavera Casañas, 2021, p. 183).

O mítico Garoe, que se acreditava milenar, terá sido derrubado no início do século XVII por um forte furacão, mas a sua memória perpetuou-se nas descrições, que foram ganhando contornos mitológicos, na iconografia, que consistia em representações imaginárias da célebre árvore, nas narrativas literárias que inspirou e nas lendas a que ficou associada. (García, 2008; Pérez, 2016).

A esta árvore, está associada uma lenda, que perdura, sobre o período de conquista da ilha. Trata-se de uma história trágica, do amor entre uma bela jovem bimbache, Agarfa, e um soldado espanhol conquistador. Os bimbaches teriam ocultado a árvore com muito zelo, na esperança de que, sem acesso a água, desistissem dos planos de domínio da ilha. A jovem, por amor, conduziu os invasores até ao local onde se encontrava a árvore sagrada e acabara por ser julgada e condenada segundo as leis do seu povo, pagando com a própria vida. Depois, o povo rebelou-se, liderado pelo seu rei, Armiche, mas acabariam por ser capturados e submetidos e, assim, grande parte do indefeso povo bimbache foi escravizado e levado para fora da ilha. (Pérez, 2016, p. 54; García-Talavera Casañas, 2021, p. 181).

No meio do século XX, plantou-se outro til no local apontado para a localização do original. O novo Garoe faz parte das rotas turísticas habituais de El Hierro, sendo um dos dez lugares mais visitados da ilha. Naquele local, os visitantes podem recordar a história real, mítica e literária da maravilhosa árvore de El Hierro (Pérez, 2016, pp. 42-43). Para isso, foi criado um pequeno centro interpretativo, onde se encontra informação relacionada com a árvore “sagrada”, como a sua importância histórica e arqueológica e o fenómeno da precipitação oculta. A *Ruta del Agua* é um percurso de 16 km que informa sobre a história da água na ilha. (Turismo de Canarias, s.d.).

Na atualidade, existem vários poços artificiais nas imediações, onde se recolhia a água que destilava do tal til e das urzes, loureiros, faias e outras plantas que cresciam na zona. (García-Talavera Casañas, 2021, p. 184).

Trevisco

A espécie *Euphorbia peplos* é conhecida, na Madeira, pelos nomes de trevisco, trovisco, quebra-dentes, cega-olhos e tira-olhos. Dizem que não se deve dar às vacas porque lhes quebra os dentes e, tal como outras espécies do género, a sua seiva fere os olhos. Esta seiva leitosa é aplicada em feridas na pele. (Silva & Meneses; Freitas & Mateus, 2013).

Urgebão

O chá das folhas do urgebão (*Verbena officinalis*) é usado para moléstias do fígado e dos rins. Também se faziam cataplasmas com estas folhas, para inflamações do fígado. É considerada “estimulante e tónica”. (Silva & Meneses).

Urtiga

As urtigas (*Urtica*) são usadas em chá para enxaquecas e corrimentos. Os caules eram aplicados nos braços para ativar a circulação e o chá era usado para problemas de pele. Além disso, dão às galinhas, para não bicarem os ovos. Com as urtigas, faz-se chorume para adubar e controlar pragas nas plantas. Chama-se urtiga-morta a *Mercurialis annua*, que também tem utilização na medicina popular, considerada purgativa. (Freitas & Mateus, 2013; Silva & Meneses).

Uva-da-serra

A espécie endémica de mirtilo (*Vaccinium padifolium*), a uveira-da-serra, que cresce nas zonas altas da Madeira, dá estas bagas comestíveis que, consumidas frescas ou transformadas em compota, segundo a tradição popular, são bom remédio para a tosse, catarro e constipações. Este fruto “constituiu uma indústria para fabrico medicinal para as pessoas que viajavam muito tempo manterem-se em alerta e não adormecerem”, relatou Nóbrega (2013, p. 40). As potenciais propriedades medicinais destes frutos levaram a que fossem exportados para um laboratório farmacêutico francês, entre as décadas de 1960 e 1990, com o objetivo de fabricar um medicamento oftalmológico. (Quintal, s.d.; Silva & Meneses; Freitas & Mateus, 2013; Rivera & Obón, 1995; Vieira R. , 1992).

Violeta

Um levantamento etnobotânico na Fajã da Ovelha registou o testemunho de que o chá da flor da violeta (*Viola odorata*) “faz muito bem por dentro”. A este chá são atribuídas propriedades terapêuticas, como o alívio de enxaquecas, inflamações intestinais e problemas respiratórios (como asma, bronquite crónica e tosse), e utilidade no tratamento de infeções urinárias. Também propriedades antifúngicas, antiescorbúticas, diuréticas, antissépticas, febrífugas e ligeiramente laxantes. O xarope de violeta é usado no tratamento de tosse infantil. O *Elucidário Madeirense* diz que “a infusão [chá] de amores-perfeitos é preconizada nas moléstias cutâneas”. (Silva & Meneses; Freitas & Mateus, 2013; Botelho, 2022, p. 227; Vieira R. , 1992).

Zimbreiro

Não só o til “Garoe” e as árvores que o rodeavam, mas também os pinheiros e os zimbros, muito abundantes em El Hierro, destilam muita água, pois este fenómeno não se dá só na Laurissilva. Havia nessa ilha um velho zimbreiro, centenário ou talvez milenar, de tronco grosso, retorcido e com uns quatro metros de altura, chamado “Sabina de la Cruz de los Reyes”, que destilava grande quantidade de água, com que saciavam a sede os romeiros que ali paravam quando iam na “Bajada de la Virgen”. Segundo contam, bastava que o nevoeiro surgisse para que, em pouco tempo, o zimbreiro começasse a descarregar muita água (muito mais se o vento fosse forte). Este espécime extraordinário, tal como o Garoe, já não existe, pois desapareceu no incêndio que assolou a ilha em 1990. (García-Talavera Casañas, 2021, pp. 184-185).

A sabina, como também é chamado, (*Juniperus turbinata* subsp. *canariensis*) é, pela lei do governo da Comunidade Autónoma das Canárias 7/1991, de 30 de abril, de símbolos da natureza para as ilhas Canárias, o símbolo vegetal da ilha de El Hierro. Da mesma forma, a ilha de Tenerife tem o drageiro (*Dracaena draco*) como símbolo e a ilha de La Gomera, o vinhático (*Persea indica*).

O zimbro, ou zimbreiro, (*Juniperus turbinata* subsp. *canariensis*) tem utilização na medicina popular madeirense. As suas folhas, “bagas” e casca são recomendadas em receitas para tratar diarreias, reumatismo e diabetes, mas também é salientado que, ingerido em excesso, pode provocar alguma perturbação, e o contacto com a pele pode causar reação alérgica. (Fontinha S. , 2022c).

3.4. Plantas tintureiras

A exploração de plantas para tinturaria teve alguma importância no arquipélago da Madeira. O sangue-de-dragão e a urzela são os exemplos mais flagrantes, entre as espécies nativas, mas também tiveram relevância económica algumas plantas introduzidas para exportação do seu pigmento, como o pastel e o sumagre (Frutuoso, 1998a; Silva & Meneses). Algumas plantas nativas vieram a ser aproveitadas para a tinturaria local, como a ruivinha.

No século XX, os autores do *Elucidário Madeirense* afirmavam haver quem se dedicasse à tinturaria, mas alertavam que a indústria tintureira estava atrasada na Madeira e que se estavam a perder as receitas da tinturaria regional, propondo que a Delegação do Turismo promovesse a confeção de bonecos vestidos com os trajes das localidades, pelas “alfaiatas” locais das zonas rurais, e “a par, deveria cuidar-se, com carinhoso empenho, da tecelagem doméstica, não deixando perder-se as receitas regionais da nossa tinturaria especialmente as das lãs, receitas que se baseiam em colorações vegetais.” (Silva & Meneses).

Dragoeiro

Como referido anteriormente, o sangue-de-dragão já era comercializado na Antiguidade Clássica, pelas suas propriedades medicinais e tintureiras, proveniente de outras espécies, como os dragoeiros de Socotorá. Dioscórides, quando escreveu sobre o sangue-de-dragão, distinguiu-o da substância que recebia o mesmo nome, “*kinnabari*”, o sulfeto de mercúrio minerado na Península Ibérica e igualmente usado como pigmento vermelho. Dioscórides contava que o “verdadeiro” sangue-de-dragão era levado de África e o seu vermelho intenso fazia alguns acreditarem tratar-se realmente de sangue de dragão. Era tão escasso, e vendido a preços tão elevados, que dificultava o trabalho dos pintores. (Dioscorides, 2000). O desconhecimento da origem do produto e o mito criado em seu redor alimentavam a sua procura e os preços praticados pelos vendedores. Plínio dizia ser a matéria que saía de um dragão, quando esmagado por um elefante, misturada com o sangue de ambos, que resultava na única cor que representava fielmente a cor do sangue na pintura. Plínio contou também que os antigos o usavam em pinturas monocromáticas, mas que, entretanto, teria sido preterido por outro pigmento vermelho, e acrescentou que este produto era adulterado com sangue de cabra, ou sumo de tramazeira, e que o preço do produto genuíno era de 50 sestércios por libra. (Pliny, 1855, XXXIII, Chap. 38, 39).

Antes do povoamento da Madeira, o dragoeiro já era uma planta conhecida dos comerciantes europeus que negociavam o sangue-de-dragão com os indígenas das Canárias. Além de aproveitarem a sua madeira, os guanches usavam a resina do dragoeiro para preservar e tingir as peles animais. Antes da conquista das Canárias, os cronistas de Jean de Bettencourt (1360-1425) já tinham conhecimento de que os nativos extraíam uma resina vermelha dos dragoeiros. (Gómez & Delgado, 1990).

Diogo Gomes contava a chegada dos portugueses ao Porto Santo, onde havia muitos dragoeiros “que deitam uma linda resina de côr vermelha, que chamam sangue de drago”. Este relato do século XV atesta que a resina dos dragoeiros seria um dos recursos mais valorizados da ilha. E acrescentou que “voltou a caravella anunciando ao infante a terra descoberta, trazendo o sangue de drago e ramos de outras arvores, do que o senhor infante ficou muito contente.” (Gomes, 1899, p. 26).

Gomes Eanes de Zurara, na *Crónica do Descobrimento e Conquista da Guiné*, escreveu que, no Porto Santo, no meio do século, se extraía e exportava a seiva dos dragoeiros: “E apanhasse sangue de dragom, que trazem a vender a este regno, e assy levam a outras muytas partes.” (Zurara, 1841, p. 391).

Em 1454, o veneziano Luís de Cadamosto e outros comerciantes, de passagem pelo Cabo de S. Vicente, foram interceptados pelos homens do infante D. Henrique, que foram enviados às galés, com um cônsul veneziano e amostras de produtos das ilhas recentemente descobertas (de que foram especificados o açúcar da Madeira e o “sangue de drago”), com vista a estimular o comércio nessas terras. Cadamosto foi recebido pelo infante e, armada uma caravela, visitou o arquipélago da Madeira em 1455 e não deixou de mencionar os dragoeiros do Porto Santo, de que se extraía “sangue de drago” (Cadamosto, 1944).

Análises recentes a obras de arte realizadas entre os séculos XV e XIX revelaram que o sangue-de-dragão era usado em lacas douradas e em *Hinterglasmalerei* (pinturas invertidas sobre vidro) e era relativamente rara em pinturas convencionais ou em mobiliário. Entre as obras analisadas que revelaram a presença de resina de *Dracaena draco* está um mapa da Península Ibérica atribuído a Augustin Hirschvogel, de cerca de 1553, pintado em quartzo polido (Figura 2). (Baumer & Dietemann, 2010).



Figura 2 - Mapa da Península Ibérica, Augustin Hirschvogel (atribuído a), c. 1553. Em exposição no Rijksmuseum, Países Baixos. (Rijksmuseum, s.d.).

A grande procura por sangue-de-dragão levou a que muitos dos dragoeiros que povoavam as zonas mais baixas da ilha da Madeira e o Porto Santo desaparecessem. Os sucessivos cortes que levavam à perda de seiva debilitavam estas plantas, que acabavam por morrer (Quintal, 1990). Já na primeira década do século XX, Du Cane (1909) referia que, embora o dragoeiro tivesse sido comum na Madeira, já se tinha tornado raro no estado selvagem e que os únicos que tinha encontrado nessas condições foram dois ou três nas rochas da Ponta do Garajau. Segundo o autor, este promontório estava outrora coberto de numerosos dragoeiros e foi famoso por eles durante séculos, como descreveu Frutuoso:

“E mais adiante uma légua, uma igreja de Nossa Senhora das Neves, à vista do Funchal, sobre uma ponta que se chama o Garajau, uma légua antes de chegar à cidade, na qual, ao longo do mar, estão alguns dragoeiros, que a fazem mais formosa.” (Frutuoso, 1998a, p. 42).

No século XX, Pereira (1989a, pp. 346-347) dava conta da existência de dragoeiros no cimo do Pico Branco, no Porto Santo. O mesmo autor partilha, nessa obra, uma fotografia “do mais lindo exemplar da Madeira”, multicentenário, no sítio do Espírito Santo, em Câmara de Lobos, que foi derrubado numa tempestade. Além dos referidos últimos exemplares silvestres na Ribeira Brava, a presença desta espécie no arquipélago tem sido assegurada pelos inúmeros exemplares plantados como ornamentais e alguns reintroduzidos na natureza.

O dragoeiro é o símbolo do brasão de armas do Porto Santo (Silva & Meneses).

Urzela

Embora os líquenes não sejam plantas, será oportuno incluí-los neste trabalho, pela relevância da urzela. Outros líquenes utilizados pela população madeirense foram o “musgo da rocha” (*Alectoria canariensis*) e outros do género *Usnea* (barba-de-velho, usada na ornamentação dos presépios), que eram colhidos em diferentes partes da ilha para misturar com as sementes de cultivares, para evitar a contaminação por bactérias e outros microrganismos. Os líquenes do género *Usnea* produzem ácido úsnico, usado no combate à tuberculose. (Nóbrega, 2013).

A urzela (*Rocella*) era utilizada na Madeira, como indica o *Elucidário Madeirense*, “para a extracção duma substancia vermelho-violacea que se obtinha pondo as plantas a fermentar com cal e urina” (Silva & Meneses). Trata-se de um líquen que cresce espontaneamente em escarpas rochosas de várias regiões, sobretudo nas ilhas da Macaronésia, mas também no Mediterrâneo, pelo que Teofrasto escreveu sobre a “abundante e bonita” urzela que crescia na Creta, sobretudo na costa norte, e que os cretenses usavam para tingir cintos, lãs e roupas, de uma cor “muito mais bonita do que a da púrpura” (Silva & Paiva, 2016, pp. 187-188). Embora abunde nas rochas das outras ilhas do arquipélago da Madeira, era colhida principalmente nas Desertas. Logo após a descoberta destas ilhas, as pessoas iam colher urzela às Desertas e às Selvagens. Gaspar Frutuoso comparou a forma como se faziam as levadas com a de como era apanhada a urzela: “em cestos amarrados com cordas, dependurados pela rocha, como quem apanha urzela, porque é tão alcantilada e íngreme a rocha em muitas partes” (Frutuoso, 1998a, p. 48). O comércio da urzela teve altos e baixos, o que constatou o autor no terceiro livro:

” [...] urzela, que se apanha pelas rochas, de que se faz a tinta roxa e anil, tão fina como de pastel, [...] a qual ainda agora nada rende, mas já rendeu em outro tempo, e veio-se a perder o trato dela não sei por que razão. Mas em tempo deste comendador D. Luís Coutinho rendeu esta erva, três ou quatro anos, vinte mil réis cada um ano; depois tornou a acalmar, nem houve quem mais a arrendasse; dizem que, por amor das guerras de Frandes, não tem saída, porque lá se vai apurar para se fazer a tinta dela.” (Frutuoso, 1998b, p. 85).

No século XVIII, o seu comércio prosperava e os coletores celebravam contratos temporários com os proprietários das ilhas. A urzela foi muito usada na tinturaria, ao produzir um pigmento púrpura que era aplicado em tecidos e papel. O seu comércio e

exportação duraram até meados do século XIX. Era exportada para Inglaterra e Flandres. (Gouveia, et al., 2005; Menezes, et al., 2004; Silva & Meneses; Nóbrega, 2013).

Apesar da utilização principal na tinturaria, segundo Nóbrega (2013), a população madeirense cozia a urzela e usava o líquido para lavar o “mojo” dos animais, quando se encontrava inflamado.

No século XX, o emprego da urzela na tinturaria era já praticamente nulo (Silva & Meneses). Recentemente, têm sido promovidas exposições sobre o uso da urzela. A “Rota da Urzela (através dos panos)” é uma iniciativa da Secretaria Regional do Turismo e Cultura que nasceu de um projeto da artista plástica Manuela Jardim, ligado às plantas tintureiras e aos descobrimentos, sobre os panos africanos da Guiné e Cabo Verde, que também eram coloridos a partir da urzela. Os panos tinham muita importância nas comunidades africanas e, por isso, os portugueses dedicaram-se ao comércio de algodão e plantas tintureiras para usar como moeda de troca nas relações comerciais com estes povos. A exposição das criações plásticas de Manuela Jardim esteve patente no Núcleo Histórico de Santo Amaro, Torre do Capitão, em 2021. Em 2023, seguiu-se a mostra “Na Rota da Urzela (plantas tintureiras)” no Museu Etnográfico da Madeira, que juntou fragmentos de têxteis tingidos com tintureiras de diferentes continentes. Ligada a esta mostra, os serviços educativos do Museu Etnográfico promoveram uma visita de exploração, ou oficina, sob o tema “À descoberta dos pigmentos naturais”, orientada pela bióloga Susana Fontinha. (Direção Regional da Cultura, s.d.-c; Rocha, 2023).

Ruivinha

Das raízes avermelhadas da ruivinha, extrai-se um corante vermelho muito usado desde a Antiguidade. Os madeirenses usaram muito a espécie *Rubia agostinhoi* na tinturaria. O processo foi descrito no *Elucidário Madeirense* (Silva & Meneses): primeiro eram lavadas, depois pisadas com amoras silvestres antes de maduras, e a mistura era posta a ferver com o tecido a tingir, para adquirir a “linda cor vermelha”; e fervia-se novamente, com cinza, para a cor não desvanecer. Nóbrega (2013) conta que se aproveitavam as bagas da própria ruivinha para dar uma cor mais escura. No passado, o corante desta planta foi usado para conferir o vermelho ao traje das saloias do folclore madeirense (Fontinha S. , 2022f).

Hera

A “água de heras” (*Hedera maderensis* subsp. *maderensis*) serviu para lavar e tingir os tecidos pretos (Silva & Meneses). A população, sobretudo no concelho da Ribeira Brava e zona oeste da ilha, usava a hera para a tinturaria das lãs (barretes e camisolas), em cor preta: “A planta com a sua baga era usada juntamente com a casca verde das nozes que servia de mordente, isto é, fixador da cor no tecido.” (Nóbrega, 2013).

Lírio-dos-tintureiros

Os madeirenses usavam o “lírio” (*Reseda luteola*) como corante amarelo, colhendo os exemplares em flor e pondo-os a ferver com o que se queria tingir, depois submetendo o objeto a uma barrela de cinza. (Silva & Meneses).

3.5.Utilização de madeiras e plantas na construção e nos objetos do quotidiano

“Passamos a grande ilha da Madeira
Que do muito arvoredado assi se chama”
(Camões, 1572, Canto V, est. 5)

O valioso recurso material que, desde tempos remotos, sustentou inúmeras atividades humanas deu o nome à ilha e ao arquipélago da Madeira. A sugestão nesse nome perpetuada, de que esta seria, para os povoadores, a principal riqueza da ilha, é apoiada nas descrições e relatos mais antigos sobre o arquipélago. As madeiras cativaram a atenção de povoadores e comerciantes, o que levou a uma atividade intensa de abate, e à proliferação de serras de água e oficinas. Nos primeiros séculos, as madeiras nativas tiveram múltiplas aplicações dentro e fora do arquipélago.

O Porto Santo, na altura dos descobrimentos, teria uma paisagem diferente da atual, pois encontrava-se mais coberto de árvores. Cadamosto, que visitou a ilha em 1455, destacou os dragoeiros. (Cadamosto, 1944, p. 10).

Os dragoeiros tornaram-se conhecidos pelos europeus quando contactaram com a Macaronésia e com os povos canários, a partir dos quais puderam observar a sua utilidade, além do aproveitamento da seiva, que já circulava nos mercados. Os guanches, que consideravam o dragoeiro uma “árvore sagrada”, aproveitavam amplamente a sua madeira. A madeira desta planta, leve e esponjosa, era usada para fazer equipamentos de

proteção dos guerreiros, bastões, tambores e outros objetos. Na Gran Canária, encontraram-se caixões feitos de troncos de dragoeiro no que parecem ser sepulturas de personagens importantes da comunidade. (Gómez & Delgado, 1990, pp. 7-8).

Segundo conta Gaspar Frutuoso, os dragoeiros seriam muito abundantes no Porto Santo, cobrindo grande parte da ilha (Frutuoso, 1998a, p. 10) e dando o nome de “Ilhéu dos Dragoeiros” ao atual Ilhéu de Cima, onde havia “muitos páos de dragoeiros” e também zambujeiros. Enquanto era abundante, a madeira dos dragoeiros foi aproveitada para várias fabricações:

“E em muitas partes desta ilha produziu a Natureza muitos dragoeiros, do tronco dos quais se faz muita louça, e muitos são tão grossos, que se fabricam de um só pau barcos que hoje em dia há, que são capazes de seis, sete homens, que vão pescar neles, e gamelas que levam um moio de trigo. Tira-se desta louça bom proveito, de que se paga dízima a el-Rei, [...] já agora há poucos e vão faltando, pelo muito proveito que se fazia nas gamelas deles, que são muito leves, como são secas, e também nas rodela.” (Frutuoso, 1998a, p. 26).

Quando Gaspar Frutuoso escreveu sobre esta ilha, já tinha havido muito desmatamento e os coelhos e cabras proliferavam. Assim, o autor descreveu a ilha do Porto Santo como “seca e de pouco arvoredo, e o principal (tirando os dragoeiros) he zimbro e urze”. Frutuoso ainda descreveu zonas de floresta compostas por várias espécies de árvores: “Hindo desta Fonte dos Jaspes para a Villa, tudo são matos de zimbro e barbuzanos, zambujos e marmulanos”.

O zimbro, parece, seria muito frequente, pois é referido para várias zonas, como no seguinte passo:

“E perto da Fonte dos Pombos, para a banda do Ponente, está um pico alto, de grossa penedia, que não tem mato, mas por a faldra o tem muito e grosso de zimbro, e ao pé uns grossos moledos de penedia branca, como baça, que parece não haver sido queimada, porque é lisa, e antre estes penedos há uma fonte de estremada água doce e boa, acompanhada de muitas rabaças; chama-se a Fonte dos Jaspes.” (Frutuoso, 1998a, p. 25).

Nas falésias de alguns ilhéus do Porto Santo, ainda é possível encontrar árvores que indiciam esta vegetação arbórea. Os relatos históricos indicam que, na altura dos descobrimentos, o Ilhéu da Cal apresentava um coberto vegetal constituído essencialmente por zimbreiros e marmulanos e o Ilhéu de Cima estaria coberto por dragoeiros e zambujeiros. (Freitas, et al., 2011, p. 104).

Nos primeiros tempos do povoamento da ilha da Madeira, a exploração das madeiras foi uma das atividades que mais se desenvolveu. A primeira indústria com significado económico baseou-se nas preciosas madeiras indígenas, destinadas à exportação e à edificação habitacional da região (Vieira R. , 1992). As madeiras que foram exploradas serviram múltiplos fins. Relatos recuados contavam que as madeiras levadas do arquipélago permitiram construir prédios altos no continente e contribuíram para a evolução da construção naval, que encontrava novos desafios no contexto da expansão do comércio marítimo português pelo Atlântico: “[...] e as grandes alturas das casas, que se vão ao ceo, que se fizeram e fazem com a madeira daquelas partes.” (Zurara, 1841, p. 14). Relata Frutuoso:

“E neste tempo, pela muita madeira que dela levavam para o Reino, começaram com ela a fazer navios de gávea e castelo d’avante, porque dantes não os havia no Reino, nem tinham para onde navegar, nem havia mais navios que caravelas do Algarve, e barinéis em Lisboa e no Porto.” (Frutuoso, 1998a, p. 35).

As madeiras indígenas de cedro e de teixo foram imediatamente apreciadas pela sua qualidade, o que ficou registado nos primitivos documentos históricos. O navegador Diogo Gomes passou pela Madeira nas primeiras décadas após o início do povoamento e mencionou que “[...] acharam também abundantíssima madeira de cedro, grossa como a madeira sobredita [...]”, sendo a madeira sobredita a de teixo, “de grossura como uma pipa, e muito alta”. (Gomes, 1899, p. 27). Antes da passagem de Diogo Gomes, Luís Cadamosto esteve na Madeira, em 1455, e escreveu:

“E o país é copioso de água de fontes muitíssimo boas, e tem uns oito regatos muito grandes, que atravessam a dita ilha, e sôbre os quis estão construídas umas oficinas de serrar que continuamente trabalham madeiras e tábuas de muitas maneiras, de que se provê Portugal inteiro e outros países. Destas tábuas, menciono dois géneros: o primeiro é de cedro, que tem grande cheiro, e é parecido com o cipreste, e fazem-se belíssimas pranchas, largas e compridas, caixas e outros trabalhos; o segundo é de teixo, também muito bonito e de côr róseo-encarnada.” (Cadamosto, 1944, pp. 11-12).

As serras de água datam, portanto, dos primitivos tempos de povoamento da ilha, quando tiveram um papel determinante no desenvolvimento das atividades humanas. A mais antiga referência conhecida à aplicação desta tecnologia na Madeira consta na carta de doação, de 1450, da capitania do Funchal, pelo infante D. Henrique, a João Gonçalves Zarco (Freitas J. d., 1936-1938, p. 169). O engenho de serrar madeira, movido a força

hidráulica, já era conhecido na Europa, pelo menos, desde o século XIII, quando Villard de Honnecourt desenhou um no seu caderno de desenhos. (Honnecourt, 2006, pp. 86-87).

Gaspar Frutuoso descreveu uma serra de água, num tempo em que a zona sul da ilha já tinha sido muito desbastada, mas ainda havia “muitos [engenhos ou serras de água] da banda do Norte da mesma ilha” (Frutuoso, 1998a, pp. 35, 52):

“Está nesta freiguesia [Faial] uma serra de água, que foi um grande e proveitoso engenho, em que dois ou três homens chegam por engenho um pau de vinte palmos de comprido e dois e três de largo à serra, e, por arte, um só homem, que é o serrador, com um só pé (como faz o oleiro, quando faz a louça) leva o pau avante e a serra sempre vai cortando e, como chega ao cabo com o fio, com o mesmo pé dá para trás, fazendo tornar o pau todo, e torna a serra a tomar outro fio; de maneira que quem vir esta obra julgará por mui grande e necessária invenção a serra de água naquela ilha, onde não era possível serrarem-se tão grandes paus, como nela há, com serra de braços, nem tanta soma de tavoado, como se faz para caixas de açúcar, que se fazem muitas, e para outras do mais serviço, que vem ser cada ano muito grande soma.”

Ainda nas *Saudades da Terra*, Frutuoso refere que ainda funcionavam duas serras de água na Ponta Delgada e outras duas em São Vicente.

A crescente escassez de madeira e as conseqüentes políticas de restrição ao abate de árvores tiveram reflexo na condição das serras de água, que foram desaparecendo. A partir de 1708, por ordem do governador, deixaram de ser autorizadas. Na década de 1730 foram dadas novas licenças, mas, em 1780, as posturas de Machico determinavam a existência de uma única serra de água em funcionamento nesse concelho. (Vieira A. , 2020).

Ainda hoje sobram vestígios desta indústria, em São Jorge, Santana. A serragem a água, no sítio da Achadinha, concentra o último fôlego de um património que atravessa toda a história do arquipélago. Nele está um conhecimento tradicional materializado e ainda vivo, em quem operava a serra, que é de elevada importância para a cultura da região e para se compreender a sua história, pelo que é fundamental a sua preservação, através da dedicação dos seus proprietários e do apoio da população e das entidades governamentais competentes, que também devem tirar todos os registos do espaço e da memória da população. A partir deste exemplo, dos registos históricos e de mais profundas investigações históricas e arqueológicas, será possível enriquecer o espólio museológico regional e criar exposições dedicadas a esta atividade. Esta serragem a água é classificada

como Monumento de Valor Local pela Direção Regional dos Assuntos Culturais (DRAC), desde 1998. (Vieira R. , 1992; Junta de Freguesia de São Jorge, s.d.).

As diferentes espécies

O teixo, o cedro e o zimbro

Nas descrições mais antigas da ilha da Madeira, o cedro e o teixo são as árvores mais referidas e seriam dos tipos de árvore que os povoadores conheciam melhor, das que encontraram, pois existem teixos e várias espécies do género do cedro-da-Madeira no continente e as suas madeiras eram muito valorizadas.

A madeira de teixo partilha muitas das suas características com as de cedro e zimbro (exceto o aroma), razão pela qual era, por vezes, ao longo da história, comercializada como “madeira de cedro”, o que foi descrito por Teofrasto (Hageneder, 2020, p. 118; Silva & Paiva, 2016, p. 143). Esta madeira é de muito boa qualidade, avermelhada, com alborno amarelado, muito dura, compacta e resistente, sendo das poucas madeiras de coníferas que se pode dobrar com vapor. É boa de torneiar e aceita o polimento, pelo que é muito estimada de marceneiros e torneiros. A sua aplicação mais tradicional é para o fabrico de arcos, dada a sua grande elasticidade, mas também para lanças, piques, eixos, fusos, recipientes e instrumentos musicais. Na atualidade, a madeira de teixo é usada para placas de revestimento, peças de artesanato e elementos ornamentais torneados. A sua grande resistência levou a que fosse escolhida e importada por alguns faraós para construir os seus sarcófagos. (González, 2004, p. 230).

A madeira de teixo é aplicada para fazer utensílios há milhares de anos, sobretudo arcos e lanças (González, 2004, p. 228). Teofrasto indicou esta madeira para objetos que levassem cola, como cofres, tamboretas e outros do género (Silva & Paiva, 2016, p. 230). O mais antigo artefacto de madeira conhecido foi feito desta madeira: uma lança que se pensa ter 150 mil anos, e alguns dos instrumentos musicais mais antigos alguma vez encontrados também foram feitos deste material. (Hageneder, 2020, p. 201). Isto reflete as qualidades de aplicação da madeira de teixo, e também a sua durabilidade. A utilização desta madeira ao longo dos milénios também é comprovada pelas investigações arqueológicas feitas a uma múmia descoberta nos Alpes, com 5300 anos, que estava equipada com um machado de cobre com cabo de teixo, cuidadosamente alisado, de cerca de 60 cm de comprimento (South Tyrol Museum of Archaeology, 2008). Junto da múmia

encontrou-se, ainda, um arco longo em madeira de teixo, com 1,82 m, ainda inacabado. A mais antiga evidência de arquearia na Europa tem mais de 7000 anos e encontrou-se na Península Ibérica, em Girona, nomeadamente um arco de teixo completo e dois outros fragmentados (Piqué, et al., 2015).

Na Antiguidade Clássica, Virgílio escreveu que de teixo se faziam os arcos para a guerra (Virgile, 2002e, vv. 447-448). Tradicionalmente, o teixo tem sido considerado a madeira de eleição para os construtores de arcos longos e o teixo do sul da Europa, especialmente da Itália, é considerado o melhor. O teixo cresce em várias partes da Europa e encontra condições particularmente favoráveis para produzir uma madeira da mais alta qualidade nos Alpes italianos, mas o teixo espanhol e o português são igualmente prezados. A explicação é que, nas encostas de montanhas, ou em solos arenosos, as árvores têm menos água e nutrientes, crescendo mais lentamente, sendo que um crescimento lento e um clima ameno tornam a madeira mais densa e de grão fino, como é mais desejada para fazer arcos pesados. Além disso, em florestas densas, a competir pela luz, as árvores crescem mais direitas e altas, até 30 metros, e mais interessantes para a indústria. (Hageneder, 2020, pp. 198, 201; Loades, 2013, pp. 14-15).

Em 1418, a cidade de Blois, na França, tinha no seu arsenal bestas com arcos de teixo português. Quando Henry V de Inglaterra tinha a França à sua mercê, em 1421, ordenou um inventário às armas disponíveis em Paris e arredores e, entre as muitas bestas, encontraram dez grandes bestas com molinete e dez bestas mais pequenas, todas com arcos de teixo português, e ainda cinco arcos grandes de “madeira flamenga”. (Loades, 2013, p. 20)

Entre os séculos XIII e XVI, os arcos longos de teixo tiveram uma grande importância bélica e política para os ingleses, quando arqueiros profissionais ao serviço dessa nação venceram importantes batalhas contra a Escócia e contra a França. Logo as reservas de teixo da Grã-Bretanha esgotaram e os reis ingleses passaram a importar essa madeira. As populações europeias de teixo nunca recuperaram deste período de comércio intenso. Na Península Ibérica, são vários os topónimos alusivos ao teixo, em lugares onde esta planta seria abundante, mas já não existe ou é rara. (Hageneder, 2020, p. 201; González, 2004, p. 229).

Foi neste contexto europeu do século XV, de elevada procura por madeira de teixo e arcos e bestas dessa madeira, que a Madeira foi povoada e os seus valiosos teixos explorados. Assim, justifica-se o destaque dado ao teixo pelos primeiros narradores do povoamento da Madeira; explica-se a sua intensa exploração, comprovada, como veremos, pelo ênfase dado, logo no final do século XV, ao iminente desaparecimento destas árvores; e explica-se o desenvolvimento de ofícios tão específicos como o fabrico de arcos, logo nas primeiras décadas de ocupação da ilha. Foi também neste contexto que Cadamosto, ligado ao comércio, tendo já passado por alguns dos principais portos da Europa e sendo natural da potência comercial que era Veneza (Cadamosto, 1944, p. 6), falou dos trabalhos de madeira que na ilha da Madeira se fabricavam e de que se proviam Portugal e outros países, deixando uma valiosa referência aos arcos de teixo: “Fazem-se na dita ilha arcos belíssimos, e muito bons, de teixo, e enviam-se para Ocidente; e também hastes muito boas para bestas” (Cadamosto, 1944, p. 11). Também Diogo Gomes, no mesmo século, relatou a existência de madeira de teixo na Madeira e a sua utilidade para se fazerem arcos: “E encontraram ahi madeira de que fazem arcos, em lingua vulgar tesch, de grossura como uma pipa, e muito alta.” (Gomes, 1899, p. 27). João de Barros referiu que, no século XV, os portugueses armavam-se com bestas, inclusivamente nas navegações. (Barros, 1628, Livro Quarto, Cap. IV, fol. 68v).

Posteriormente, embora não se pudesse explorar a madeira de teixo legalmente sem autorização expressa do rei, esta era procurada para marcenaria e rodízios de moinhos de água. (Nóbrega, 2013).

Nos relatos da chegada dos povoadores à Madeira, como a *Relação* de Francisco Alcoforado e as *Saudades da Terra* de Gaspar Frutuoso, diz-se que os cedros se destacavam na paisagem, por serem árvores mais altas do que aquelas que as rodeavam. Alcoforado conta que o capitão mandara fazer uma cruz com uns cedros velhos derrubados do tempo, o que teria dado o nome a Santa Cruz. (Frutuoso, 1998a, p. 20; Vieira A. , 1998, p. 88). Desconhecendo o rigor destas descrições, podemos considerar as hipóteses de, na floresta madura e virgem que os povoadores encontraram nas zonas costeiras do sul da Madeira, o cedro-da-Madeira (*Juniperus cedrus* subsp. *maderensis*), que ocorre nas zonas altas, ter encontrado, em alguns locais, as condições necessárias para prosperar; ou de exemplares centenários de zimbros característicos destas cotas mais baixas (tipicamente de menor porte) terem atingido portes extraordinários e, tal como o

cedro-da-Madeira e outros zimbros bem desenvolvidos, terem sido considerados “cedros”.

Os cedros e os zimbros conseguem viver mais de 600 anos e ainda produzir madeira de excelente qualidade. As madeiras de ambos costumam ser aromáticas e resistentes a insetos e ao apodrecimento. No Velho Mundo, ambas as madeiras eram chamadas de “cedro”, que era das madeiras mais caras, ficando reservada para fins mais sofisticados, como tetos de templos e palácios, arcas de roupa (pelo seu aroma), caixões ou sarcófagos e artefactos de câmaras sepulcrais. (Hageneder, 2020, p. 118). Nem todas as espécies do género *Juniperus* crescem como árvores e rendem grandes unidades de madeira. As que produzem troncos consideráveis têm um cerne denso e durável, mas, frequentemente, com muitas irregularidades. A madeira dos zimbros é aromática por conter o óleo essencial cedrol, que a torna atrativa para lenha. Também é excelente, pela sua durabilidade, para postes de vedações, fim para o qual ainda é aplicada, por exemplo, na Ásia central e no Magrebe. Aplicada em mobiliário de pequena escala, embutidos e torneados, a madeira destas espécies tem a vantagem de apresentar dois tons, um mais claro no alburno e outro mais escuro e avermelhado no cerne (Farjon, 2008, pp. 211-212, 2010, p. 434).

Embora a evolução da Ciência tenha permitido aos botânicos distinguir os “cedros” dos “zimbros” nos géneros “*Cedrus*” e “*Juniperus*”, respetivamente, o termo “cedro” sempre se aplicou a várias plantas que partilhavam certas características, como a qualidade da sua madeira. Os autores clássicos gregos e romanos davam o mesmo nome aos cedros e aos zimbros de grande porte, cuja madeira tinha propriedades e utilizações semelhantes: “kedros” em grego e “cedrus” em latim, referindo-se, maioritariamente, a espécies hoje classificadas no género “*Juniperus*”. Por vezes, distinguiam algumas espécies como “zimbro”, “arceuthos” em grego e “iuniperus” em latim, que diziam ter, ou não, determinadas virtudes em comum com as que chamavam de cedro. (Silva & Paiva, 2016, pp. 82, 147-148; Pliny, 1855, XVI, Chap. 76; González, 2004, p. 184; Hageneder, 2020). Já no Mundo Antigo, o óleo de cedro era untado na madeira, para a proteger do ataque de insetos e do apodrecimento, e Plínio, quando escreveu sobre a madeira de cedro e zimbro, afirmou que, de uma forma geral, as madeiras de maior durabilidade são as mais odoríferas (Pliny, 1855, XVI, Chap. 79).

Teofrasto, Virgílio e Plínio escreveram que a madeira de cedro era aplicada na construção civil (Silva & Paiva, 2016, p. 229; Virgile, 2002e, vv. 442-443). Plínio contou que esta madeira especialmente duradoura era usada em vigas de telhados de templos e apontou exemplos em Éfeso, Numídia e Hispânia. O Templo de Diana em Éfeso já contava com 400 anos e era sabido que o teto tinha sido feito com tábuas de cedro. No templo de Apolo, na Numídia, podia-se ver as vigas de cedro na mesma condição em que estavam quando foram erguidas no primeiro edifício dessa cidade, 1178 anos antes. Na Hispânia, em Sagunto, havia um templo de Diana, que se dizia ter sido levado para lá pelos fundadores, da ilha de Zacinto, no ano 200 antes da tomada de Troia. Aníbal, por motivos religiosos, teria poupado esse templo e as suas vigas de zimbro ainda persistiam. (Pliny, 1855, XVI, Chap.79).

A construção naval teve, naturalmente, grande importância na Grécia Antiga. Por isso, Teofrasto dedicou uma reflexão ao tema e referiu o cedro entre as madeiras mais apropriadas para essa indústria, dizendo que na Síria e na Fenícia se faziam as trirremes com esta madeira, por não terem abeto nem pinheiro (Silva & Paiva, 2016, pp. 40-41, 185, 229). Conta Plínio que se dizia que no Egito e na Síria, os reis, à falta de abeto, empregavam cedro na construção das suas embarcações. O maior cedro que encontrou mencionado teria saído do Chipre, onde seria cortado na forma de mastro, para uma galé de onze fileiras de remos que pertencia a Demétrio, tinha cento e trinta pés de comprimento e eram precisos três homens para cobrir a sua circunferência. Ainda segundo Plínio, os cedros da Creta, África e Síria estavam entre os mais prezados. (Pliny, 1855, XVI, Chap. 76).

O zimbreiro que habita a ilha da Madeira e o Porto Santo (*Juniperus turbinata* subsp. *canariensis*) é um arbusto ou árvore de até oito metros de altura, com uma folhagem parecida à do cipreste. Quando submetido a ventos constantes, vai-se inclinando até ficar quase deitado no chão, como se observa na ilha de El Hierro. É uma árvore que se diz poder viver mais de 1000 anos. A sua madeira é compacta, de grão fino, muito resistente ao apodrecimento, de cor castanho-amarelada ou avermelhada, aromática e apreciada em carpintaria e marcenaria, embora o seu baixo crescimento possa limitar o seu uso. É excelente para queimar e fabricar carvão, o que motivou, em tempos, uma exploração intensa que levou a que na atualidade sejam raros os exemplares bem desenvolvidos. (González, 2004, pp. 216-217). Apesar de hoje ter um valor económico reduzido nas

regiões onde ocorre, na Argélia e na Tunísia, a sua madeira ainda é aplicada na construção, usada para fazer postes de vedações e como lenha (Farjon, 2010, p. 434). Já Teofrasto, e depois Plínio, escreviam que o zimbro era usado na carpintaria, mas também em obras expostas ao ar, ou no subsolo, porque não apodrece. (Silva & Paiva, 2016, p. 230; Pliny, 1855, XVI, Chap. 79).

Na Madeira, são indígenas duas espécies do género *Juniperus*: o cedro-da-Madeira (*Juniperus cedrus* subsp. *maderensis*) e o zimbro, ou zimbreiro (*Juniperus turbinata* subsp. *canariensis*). O cedro-da-Madeira é endémico da Madeira, estando relacionado com *Juniperus oxycedrus* do Mediterrâneo ocidental e *Juniperus cedrus* das Canárias. Os zimbros que ocorrem na Madeira e nas Canárias são da mesma espécie que se encontra ao longo da região mediterrânica (*Juniperus turbinata*), embora tenham uma aparência algo distinta. (Adams, 2011, pp. 220, 248-251). A madeira do zimbreiro, sendo apreciada e semelhante à do cedro, teria aplicações idênticas (Pereira, 1989a). Os povos canários construía armas e ferramentas com madeira de zimbro (Cuscoy, 1961). O *Elucidário Madeirense* regista que o zimbreiro produz uma madeira branca ou branco-amarelada e que é muito menos aromática que a do cedro.

As primeiras construções no arquipélago da Madeira fizeram-se com recurso às valiosas madeiras locais. Para a edificação habitacional, consumiam-se especialmente o til, o vinhático e o cedro da ilha, como se pode verificar na estrutura das velhas construções rurais (Vieira R. , 1992). Com madeira de cedro ter-se-á edificado a primeira casa sobrada que houve no Funchal, segundo um manuscrito intitulado “Notícias das cousas da Ilha da Madeira desde seu segundo descobrimento pelo Zargo” (Silva & Meneses):

“Neste campo do Duque se fez a primeira casa sobradada, que houve nesta villa do Funchal, e em toda a ilha, e a mandou fazer o dito João Manuel [irmão de Francisco de Carvalhal, companheiro de Zarco no descobrimento], de madeira de cedro lavrada. Teve-se esta casa de sobrado naquele tempo por cousa tão nova e admiravel, sendo todas as outras casas, que havia, terreas e de tabuado, que deram capitulos a El-Rei contra o dito João Manuel, acumulando-lhe que fazia torre, onde parecia se queria fazer forte, e levantar-se contra o Funchal o contra a coroa. A dita casa ainda hoje (meado do seculo XVIII) está em pé e a possui Antonio de Carvalhal, e é a casa de sobrado mais baixa que ha no Funchal”.

Aparentemente, as árvores seriam consideravelmente grandes, para serem usadas como vigas (Adams, 2011, p. 220). Gaspar Frutuoso deixou um relato referente à antiga igreja

do Faial, na costa norte. Diziam que a igreja, “de bom grandor”, “toda se armou de um grandíssimo pau de cedro, que se achou perto dela” (Frutuoso, 1998a, p. 52).

Diogo Gomes, no século XV, relatou as madeiras que encontrou na Madeira e destacou o teixo, o cedro e o barbusano, afirmando que “se alguma d'estas madeiras for posta em qualquer edifício permanece sã para sempre” (Gomes, 1899, p. 27).

As grandes construções iniciadas no século XV e início de XVI que resistem, como a Sé, o Convento de Santa Clara e a Alfândega Nova, apresentam tetos de alfarge, arte decorativa mudéjar, em madeira. A construção da antiga Alfândega Nova, onde hoje se encontra a Assembleia Legislativa da Madeira, começou em 1515. Foram usadas várias madeiras do continente, como o carvalho e o pinho de Riga, madeiras exóticas do Brasil, mas também regionais, como o til, e outras (Carita, 1998). Frutuoso (1998, p. 44) descreveu esta alfândega como “[...] mais próspera e de melhores oficinas que a da cidade de Lisboa [...]”. Um dos elementos mais interessantes deste edifício são os tetos mudéjares, que ainda se podem encontrar nas salas do primeiro andar, junto ao alçado norte, onde se destaca o teto oitavado, de trabalho complexo, da antiga Sala dos Contos. Estes tetos foram trabalhados em madeira de cedro e, assim como os da catedral, são atribuídos a Pero Anes. (Direção de Serviços de Museus e Património Cultural, 2020; Carita, 1998; Carita & Silveira, 1998-2004).

Gaspar Frutuoso escreveu o seguinte sobre estas construções:

“E mandou el-Rei logo, à custa de sua fazenda, fazer uma Alfândega, que se fez mui grande e mui custosa, e um magnífico e sumptuoso templo, com sua torre muito alta e soberba, que fez acabar para ser Sé Catedral, com dignidades e cónegos, obra tão acabada, como ele costumou sempre mandar fazer nas coisas de que tinha gosto. A qual Sé é tão perfeita e tão lustrosa, que se não sabe agora em Portugal outra, ainda que não grande, melhor acabada e tão bem assombrada.” (Frutuoso, 1998a, p. 96).

O caso dos tetos da Sé é considerado único em Portugal pelas suas dimensões e características. As formas geométricas típicas deste estilo foram acompanhadas de pinturas em composições vegetalistas, grutescos, grifos, e ainda a heráldica manuelina: brasão real, esfera armilar e cruz da Ordem de Cristo. É notável o facto desta arte ibérica de origem islâmica ter sido replicada na ilha com recurso à madeira de uma árvore endémica, o cedro-da-Madeira (*Juniperus cedrus* subsp. *maderensis*). (Direção de Serviços de Museus e Património Cultural, 2020; Carita, et al., 1998-2007).

Sobre a madeira do cedro-da-Madeira, leia-se:

“A madeira de cedro tem o borne ou alburno branco-amarelado levemente dourado e o cerne, embora mal definido, é de cor castanho-avermelhada; tem cheiro característico, intenso e agradável. É moderadamente pesada e dura, retráctil, nervosa, de alto valor tecnológico, que pode ser usada fácil e aconselhadamente em carpintaria fina e em mobiliário. Utilizada antigamente na construção civil (vigamentos de soalhos, traves e estruturas de cobertura como na Sé do Funchal e na Velha Alfândega) e em móveis (armários e arcas), que não são atacados por insectos xilófagos, a sua escassez não permite que, hoje, tenha outras aplicações que não sejam pequenos artefactos, caixas artísticas, embutidos e arranjos de mobiliário.” (Vieira R. , 1992, p. 121).

Em meados do século XVII, a madeira de cedro ainda era aplicada nas intervenções que se faziam na Sé, como ficou registado em 1652, com o pagamento ao carpinteiro Manuel Afonso, pela execução das portas da Sé, com madeira de cedro da Ponta do Sol e materiais já existentes como a “caixa de cedro da fábrica” (Carita, et al., 1998-2007). Os tetos da Sé e da Alfândega resistiram aos séculos sem serem atacados por insetos, e os móveis nobres que se faziam de madeira de cedro-da-Madeira eram muito estimados (Nóbrega, 2013).

Os tetos mudéjares da Sé do Funchal foram, a partir de 2019, alvo de um projeto de conservação e restauro, promovido pela Paróquia da Sé do Funchal e coordenado pela Direção Regional da Cultura da Madeira, que durou dois anos e envolveu 36 especialistas de várias nacionalidades, numa área intervencionada de 1500 metros quadrados (Rodrigues C. , 2022). O custo total de investimento foi de 1.378.300 €. (Instituto de Desenvolvimento Regional, 2021). A 29 de novembro de 2021, o resultado foi apresentado publicamente num evento que incluiu um concerto da Orquestra Clássica da Madeira e a estreia do poema sinfónico “From the Dark” de Pedro Macedo Camacho. (Secretaria Regional do Turismo e Cultura, s.d.).

A intervenção nos tetos da catedral venceu, por unanimidade, o Prémio Gulbenkian Património – Maria Tereza e Vasco Vilalva, na edição de 2022. Este prémio, no valor de 50 mil euros, foi criado em 2007 e distingue anualmente um projeto de excelência na área da conservação, recuperação, valorização ou divulgação do património cultural português, imóvel ou móvel. O júri distinguiu a “exemplaridade da intervenção” e a “relevância patrimonial, artística e social”. (Rodrigues C. , 2022).

O cedro-da-Madeira foi das espécies mais afetadas pela exploração de madeiras, o que já gerava preocupação no século XV e foram várias as vozes que alertaram para esse problema daí em diante. Em 1461, o duque D. Fernando esclarecia que mantinha os regimentos e foral que tinha feito o infante D. Henrique, ou seja, que, das madeiras, só se cobrava a dízima sobre as de cedro e teixo (Coelho M. T., 2019, p. 127). O duque explicou que, como havia muita madeira de outras variedades, estas de teixo e cedro deviam ficar reservadas a aplicações mais nobres, e até já revelava preocupação de que, mesmo não havendo, ainda, falta delas, haveria no futuro (Vieira A. , 2020). Consta no alvará régio de 7 de maio de 1493 que os teixos e cedros seriam reservados ao rei e que não seriam cortados, a não ser que para alguma igreja ou “casa de câmara”, ou a quem dessem licença. Seguiram-se regimentos das madeiras em 1515 e em 1562. (Vieira A. , 1998, p. 186). Numa vereação da Câmara Municipal do Funchal, do ano de 1515, que se seguiu ao regimento das madeiras desse ano, por nele se defender que não se levassem madeiras ou caixas de vinhático e cedro para fora da ilha e se mandar aos oficiais que nisso tivessem toda a vigia, para as tais madeiras não serem “deneficadas nem aver falta delas nesta jlha por rezão do dano que se diso segue e asy prejuizo das agoas”, e “visto o capitulo em que sua alteza diz que nom o fazemdo asj tornara a elo com aquelle castigo que lhe bem parecer e for seu serviço”, respondia-se, oficialmente, em acordo, onde se lê (Costa J. P., 1998, p. 344):

“[...] e ora sempre que desta jlha vaam cada ano muyta quantidade de caixas de vinhatego e serem saidas tantas de çedro que o não ha na jlha nem se acha algum e asy vai em tanta deminuiçam o venhatego que ja se nom acha pera os que syruam pera tauoados de caixas e necesydades da terra e as agoas vão em mujta deminuição foj acordado que nenhuma pessoa tire caixa noua pera fora da jlha de venhatego nem çedro e as de till sairam somente com o açuquar ou cousas de açuquar e as mais caixas que cada hù leuar pera sua necesjdade seram caixas usadas e que soem serujr e quamdo de necesjdade algua pessoa ouuer de leuar caixa pera seu seruiço e a nom teuer senam noua vira a camara pera se fazer com elle jsame e dando se lhe licença tirara certidam pera isso da camara [...]”.

Desta vereação ficaram, ainda, definidas as penas de confiscação e multa a quem desobedecesse:

“[...] e a pessoa que a tirar doutra maneira perdera a dita caixa ou caixas e por cada huma dellas pagara hum cruzado e o mestre de nauio pagara vimte cruzados queremdo a leuar que he a pena do regimento a metade pera o concelho e quem acusarem e a outra pera os catiuos que semdo topadas

estas caixas em bates da terra pagara o barqueiro quinhentos rs pera o concelho e catiuos per cada huma [...]”.

Outra área abrangida nesta vereação era a da construção naval, para que nenhum navio se erguesse no porto do Funchal sem o conhecimento e exame dos juízes e vereadores, conforme o referido regimento das madeiras.

John Barrow, no final do século XVIII, não encontrou nenhum cedro, mas contou que se dizia ainda haver alguns em ravinas das montanhas mais altas (Barrow, 1806). O poeta Bulhão Pato, que visitou a Madeira, escrevendo sobre ela, não deixou de mencionar que “Os cedros já não se precipitam desde o viso dos montes como em outras eras” (Vieira A. , 1998, p. 270). Consta no *Elucidário Madeirense*, do início do século XX, que o “afamado e odorífero cedro da ilha” era cultivado nas quintas do Monte, Camacha e Santo da Serra e produzia uma madeira que era muito apreciada pelos marceneiros e “bastante empregada na marcenaria madeirense”. Essa madeira era descrita como clara, aromática, leve e muito resistente, e afirmava-se ter qualidades inseticidas. Os autores contam que, meio século antes, ainda se encontravam maciços do cedro-da-Madeira, mas que já não se sabia se restariam “ainda alguns exemplares em qualquer afastado recanto das matas do interior”. (Silva & Meneses). Anos mais tarde, Pereira (1989a) conta-nos que esta madeira resistente, resinosa e aromática era muito rara e de avultado preço.

Os cedros e os teixos quase desapareceram da natureza na Madeira, devido à pressão exercida pelo homem. A situação do teixo foi agravada pelo receio da sua toxicidade, em pessoas e animais (em caso de ingestão), característica mencionada por autores clássicos e por Manuel Tomás, nos versos aqui transcritos da *Insulana*. No presente, são poucos os teixos conhecidos na Madeira, confinados a zonas montanhosas entre os 1300 e os 1650 m de altitude (Lobo, Gouveia, Teixeira, Fernandes, & Menezes, 2017, p. 58). Pereira (1989a, p. 348) partilha que o teixo, árvore ”formosíssima, fornecedora duma madeira de cor vermelho-carregada, de grão fino, dura, pesada e incorruptível”, ainda podia ser encontrado nas vertentes do Pico Grande e na Fajã dos Vinháticos. Estas espécies têm sido, no entanto, reproduzidas nos viveiros florestais da região, para serem incluídas nas ações de reflorestação (Lobo, Gouveia, Teixeira, Fernandes, & Menezes, 2017, p. 73).

Quando Gaspar Frutuoso escreveu as *Saudades da Terra*, já se exploravam as madeiras das árvores desta ilha há um século e meio. Nessa altura, embora as madeiras mais valiosas já escasseassem (cedro, teixo), grande parte da vegetação original ainda persistia,

pois Frutuoso descrevia que toda a ilha era “fragosíssima e povoada de alto e fresco arvoredos” e que havia “pelo meio e lombo da terra grandes e alevantadas serranias, mas também grotas e altas funduras, cobertas de matos e grossos paus e arvoredos de til” e também vinháticos, adernos, “muitos folhados”, azevinhos, loureiros, “muita madeira de barbuzano” e “muitas urzes”. (Frutuoso, 1998a, p. 55). O humanista açoriano deixou-nos, na sua obra, uma das mais antigas e completas descrições, até à época, das madeiras que se encontravam no arquipélago da Madeira.

Como foi já dito aqui, o cedro e o teixo, além de terem madeira de alta qualidade, foram imediatamente apreciados, por serem já conhecidos. O cedro, e outras, assemelhavam-se, variavelmente, às aquelas árvores que havia no continente, recebendo o mesmo nome dessas (também o azevinho, o loureiro, o sabugueiro, o sanguinho, o aderno e o folhado). Algumas eram desconhecidas, como o til, o barbusano, o vinhático e o pau-branco: “E ainda a madeira tyll e outras arvores diversas das nossas.” (Gomes, 1899, p. 27).

Til

O til é uma árvore de grande porte e o seu tronco pode atingir uma espessura extraordinária. O Padre Fernando Augusto da Silva deu conta das referências à exploração de madeiras e à existência de um til notavelmente grande no Funchal, num antigo livro manuscrito da Câmara Eclesiástica do Funchal, que transcreveu (Silva F. A., 1990):

“Havia muita madeira na ilha que se serrava com engenhos de água, grandes traves, mastros, travetas, chaprões, cossueiras, que se levavam para muitas partes. Da banda do Sul não era tanta, porque se queimou muita e a outra se gastava nos engenhos de assucar, que todos estavam desta banda: mas havia da parte do Norte grande numero de engenhos de água sempre a serrar, e erão as arvores tão grossas e tão crescidas. Como se pode inferir do “til” que se achou no Funchal o qual era tão grosso, que dez homens juntos com os braços não chegavam a abraçar o tronco: e fazia tanta copa que cobria onde hoje é a Cadea Velha de uma ribeira à outra às quaes ambas se não juntar, e entrar por uma só boca no mar. Desta qualidade havia muitos [...]”.

No *Elucidário Madeirense*, conta-se que o grande til existiu entre as fozes das ribeiras de João Gomes e de Santa Luzia, a sul do Pelourinho, onde, em 1628, foi mandado construir o Forte de São Filipe da Praça, e que a sua madeira foi empregada numa nau de guerra castelhana. (Silva & Meneses).

O til apresenta três tipos de madeira, conforme a idade do exemplar ou conforme se trata da madeira do seu alburno ou do seu cerne. As árvores novas apresentam uma madeira branca e de pouca durabilidade (til branco), mas, com o avançar da idade, esta torna-se negra, muito durável e nobre, de grande valor no mercado. Assim, os outros dois tipos são o til alaranjado e o til preto, sendo esta última a do cerne das árvores mais maduras, a melhor madeira de til, embora a sua formação seja muito tardia e tenha cheiro desagradável (que desaparece com o tempo): é uma madeira mais pesada e retráctil do que o vinhático, moderadamente dura, de textura bastante homogénea e grão moderadamente fino. (Nóbrega, 2013; Vieira R. , 1992).

Entre as aplicações que teve a madeira de til, é destacável o seu emprego na construção das primitivas levadas da Madeira. Gaspar Frutuoso descreveu uma das mais antigas, que ia buscar a água onde nasce a ribeira dos Socorridos, até ao “engenho de Luís de Noronha” e onde a água atravessava “cales de pau, em voltas, até se pôr na terra feita”:

“Tem duzentos e oitenta lanços delas, por onde vai esta água, que, postos enfiados um diante do outro, terão um quarto de légua de comprido. São de tavoado de madeira de til, que, pela maior parte, tem cada távoa vinte palmos de comprido e dois e meio de largo; e, depois de assentadas estas cales na rocha, fazem o caminho por dentro delas os levadeiros, que continuamente têm cuidado de as remendar e consertar [...]” (Frutuoso, 1998a, pp. 48-49).

No início da cultura açucareira da Madeira, os primitivos engenhos usariam cilindros feitos de troncos grossos de til (Silva & Meneses). O til foi muito aproveitado pela sua madeira, que serviu para fazer caixas de açúcar (Costa J. P., 1998, p. 344; Vieira A. , 2009; Carita, 2014, p. 220), e “[...] quando o serram, dentro, no cerne, é muito preto e cheira mal; deste pau se faz muito taboado para caixas de açúcar e solhado de casas e madres, e dele é a maior parte da lenha que se queima nos engenhos” (Frutuoso, 1998a, p. 55).

A madeira de til também foi aplicada no fabrico regional de mobiliário (Direção Regional da Cultura, s.d.-d). Sobre a madeira de til, lê-se no *Elucidário Madeirense*:

“Nos tis de certa idade, o cerne e o borne são muito bem delimitados, sendo este branco e aquelle negro. A madeira, quando recentemente cortada, tem um cheiro forte e bastante desagradável que só desaparece completamente passados annos. Esta madeira só tem hoje applicação na construção de moveis, mas quando era mais frequente era também utilizada para vigamentos e solhos de edificios. As velhas arcas onde nos

campos costumam guardar os trigos, são na maior parte feitas de til. Os marceneiros madeirenses estabelecem distinção entre til branco e til preto [...]; a madeira branca de til é extrahida das árvores novas, a negra das árvores velhas. Cremos que só depois dos 40 annos é que a parte interior do lenho [...] começa a tomar uma cor negra bastante pronunciada. O til preto é o único verdadeiramente estimado pela marcenaria: o til branco tem muito menos valor, se bem que também possa ter emprego em embutidos e na construção d'alguns utensílios.” (Silva & Meneses).

Nos carros de cesto, as duas barras de madeira nas extremidades, que são untadas com “sebo”, para que deslizem com facilidade, são tradicionalmente em madeira de til, ou pinho (Museu Etnográfico da Madeira, s.d.-a). Também a corsa, um veículo de arrasto rudimentar que era usado no transporte de carga, era feita com madeira de til, mais concretamente, a sua prancha, a canga e os canzis (Silva & Meneses). Na construção dos moinhos de vento e das atafonas, mais frequentes no Porto Santo, a estrutura mais resistente era também de til e, menos vezes, de barbusano ou pau-branco, consistindo nas madeiras usadas nas peças mais robustas da agricultura madeirense. De til, faziam-se, também, antigamente, as principais peças dos teares, arados, “trilhos” de debulha e algumas outras peças de uso agrícola e doméstico, talhadas em grossos troncos ou ramos, tais como amassadeiras, alguidares, banheiras e vasilhame (com exceção de pipas e similares). Usou-se o til no fabrico de colmeias, tipo cortiços, para produção de mel (Vieira R. , 1992).

Outra das várias aplicações da madeira de til foi o fabrico de lagares de cocho, como o existente no Museu Etnográfico da Madeira (nº de inventário MEM96/177), que tem origem no Porto Santo, onde esta tipologia de lagares é característica e se faziam, geralmente, de dragoeiro. Este exemplar consiste numa peça inteira escavada num tronco de til. (Direção Regional da Cultura, s.d.-e).

No século XX, a madeira de til ainda era procurada: “na Madeira vive especialmente nos vales do interior e do norte, onde se vae tornando raro, assim como o vinhatico, devido à grande procura que teem as suas madeiras e ao alto preço por que estas são pagas no mercado” (Silva & Meneses). Vieira R. (1992) escrevia, na década de 1990: “Apesar dalgumas dificuldades de laboração, a madeira de til presta-se para marcenaria fina e o seu uso, hoje, é praticamente em mobiliário, com aplicações também [...] em embutidos”.

Barbusano

O barbusano (*Apollonias barbujana*) produz uma madeira castanha, castanho-avermelhado-escuro ou raramente cinzento-escuro, homogénea, compacta, muito pesada e dura, bastante difícil de trabalhar, mas foi de uso frequente na indústria local. As qualidades da madeira de barbusano levaram a que a árvore também fosse chamada de “pau-ferro” (Nóbrega, 2013). Esta madeira foi usada na construção naval e na construção civil (sobretudo para traves de habitações). O barbusano, tal como o til e o pau-branco, era uma das madeiras usadas para as peças mais robustas relacionadas com a agricultura madeirense e era especialmente selecionado, como o pau-branco, para as que deviam ser mais resistentes, como fusos de lagar, rodas de carros e carroças e rastos de corsas. O barbusano era normalmente escolhido para estacadas de vinhedos, sendo os paus queimados na parte que penetrava na terra, para durarem mais. Esta madeira foi usada em mobílias nobres, mas “o seu uso em marcenaria é hoje muito raro, assim como na arte dos embutidos”. (Vieira R. , 1992, p. 119; Pereira, 1989a).

Os povos nativos das Canárias usavam a madeira de barbusano (Cuscoy, 1961). Foi uma das madeiras referidas por Diogo Gomes, sobre a sua passagem na Madeira, no século XV: “[...] arvores, que chamam barbasano, e outra madeira pesada como chumbo, que nem a água nem a terra a póde corromper” (Gomes, 1899, p. 27). Gaspar Frutuoso descreveu a abundância desta madeira “de que, pela maior parte, fazem os tanchões para as latadas, por ser pau muito rijo e durar muito no chão” (Frutuoso, 1998a, p. 55). Está documentada a utilização desta madeira, e de cedro, em latadas na Quinta de Santo António, no Trapiche, no início do século XVI: “Num rol de 20-5-1520, vê-se que Petronila Gonçalves gastou 7050 rs “...de quynhentas e trinta pesas de madeira grossa de cedro e barbusano para latadas da quyntam e para llevar abaixo e trazer a esta cidade e da cidade llevar a quyntam [...]” (Sousa J. , 1990). Também fontes documentais de obras no Convento de Santa Clara do Funchal mencionam “gastos de madeira do Brasil, barbuzano e castanho”, no final do século XVII (Sousa, Ladeira, & Rodrigues, 2023, p. 33).

Pau-branco

Esta espécie de crescimento lento possui madeira de textura muito homogénea, de cor rosada, grão fino, nervosa, sem cerne distinto, muito pesada, “das mais pesadas e duras da Macaronésia, tal como o barbusano” (Vieira R. , 1992). A madeira do pau-branco, ou branqueiro, (*Picconia excelsa*) é considerada nobre e de elevada durabilidade (Nóbrega,

2013). Embora possa ser utilizada em carpintaria, para soalhos e, eventualmente, em móveis de grande durabilidade, é aconselhada, sobretudo, pela sua alta resistência mecânica e bom comportamento perante choques e vibrações, para “todas aquelas peças de responsabilidade, como rastos de carros, quilhas de embarcações, fusos de engenhos e lagares, etc.” (Vieira R. , 1992, pp. 119-120). Foi especialmente apreciada para “construções marítimas” (Pereira, 1989a, p. 348). Apesar da sua escassez, eram essas as aplicações do pau-branco. Com esta madeira, enumera Nóbrega (2013), faziam a concha do lagar, plainas, cabos de escopros de marceneiro e outros utensílios de carpintaria, travejamento de casas, rodas de carroças de transporte de lenhas e matos e carros-de-cesto do Monte. Ainda no século XX, o pau-branco era usado nos carros-de-cesto, na construção naval, em quilhas de embarcações, em embutidos e em fusos de lagares. O Museu Etnográfico da Madeira tem um lagar deste tipo, do século XX, com o nº de inventário MEM96/758, que tem origem numa antiga quinta situada na Calçada do Pico nº 35 e pertenceu ao Museu Quinta das Cruzes, até ter sido incorporado no Museu Etnográfico da Madeira, quando este abriu, em 1996. O recipiente é quadrangular, feito de tábuas calafetadas, e o lagar possui uma vara que o parafuso de pau-branco atravessa. Esta tipologia era usual na Madeira, em casas de famílias abastadas. (Nóbrega, 2013; Silva & Meneses; Direção Regional da Cultura, s.d.-f, s.d.-e).

Vinhático

A madeira do vinhático é uma das madeiras nativas consideradas nobres e foi empregada, entre outras aplicações, em mobiliário (Direção Regional da Cultura, s.d.-d). Vieira R. (1992, pp. 118-119) apoiou-se na obra do engenheiro silvicultor Albino de Carvalho para descrever as características principais das madeiras:

“O vinhático (*Persea indica*) possui uma madeira pouco dura e compacta, castanho-avermelhada, muito estável e de bom comportamento tecnológico; é também leve, retrátil, nervosa, branda ou macia e de baixo teor de saturação de fibras, dotada de boa homogeneidade estrutural e grão fino. [...] é aconselhada para carpintaria de limpos e mobiliário (móveis, arcas, caixotaria, ornatos, pequenos objetos decorativos, tanoaria e marcenaria fina) recebendo bem o polido. As poucas peças de vinhático (traves ou vigas de antigos edifícios ou curtas tábuas) que ainda se comercializam são usadas hoje exclusivamente no fabrico e arranjo de móveis, os quais são ainda extraordinariamente apetecidos e pagos a bom preço.”

Gaspar Frutuoso escreveu: “Também há outro pau vermelho, que se chama vinhático, de que se fazem as caixas para o serviço de casa, que são muito boas, mas as feitas dele para o mar são muito mais prezadas.” (Frutuoso, 1998a, p. 55). Até ao século XX, fazia-se mobiliário com madeira de vinhático. No *Elucidário Madeirense*, lê-se que esta espécie se estava a tornar rara “por causa da guerra sem tréguas que se lhe move para o aproveitamento da sua preciosa madeira, que é vendida por preços elevados no mercado do Funchal” e é denunciada a destruição recente de extensas matas de vinháticos no interior da ilha. A sua madeira é muito semelhante ao mogno, mas o mogno, cuja mobília apresenta “ondulações mais pronunciadas”, era considerado ligeiramente superior. No século XVIII, a madeira de vinhático era exportada para Inglaterra, onde era conhecida como mogno da Madeira. O vinhático foi usado na tanoaria, com o qual se faziam “desde barris a pipas de grande capacidade” (Vieira R. , 1992, pp. 119, 126). A sua casca foi usada para curtumes, por ser rica em tanino. Os animais que comiam as folhas do vinhático ficavam drogados, por isso, os pastores destruíam estas plantas nas zonas de pastoreio. (Silva & Meneses; Nóbrega, 2013).

Aderno

O aderno (*Heberdenia excelsa*), árvore de crescimento lento, possui uma madeira branco-dourada, homogénea, de grão fino, muito retrátil e nervosa, pesada, dura e mecanicamente muito resistente: “Presta-se melhor para pequenas peças, nomeadamente obras de torno, marcenaria e até parquetaria”. Atendendo à sua raridade, “não pode hoje pensar-se em outros usos que não sejam, sobretudo, embutidos e pequenos artefactos”. A casca do aderno serviu para curtir peles, assim como a do vinhático, a do fustete e a da faia. (Vieira R. , 1992, p. 120; Pereira, 1989a).

Gaspar Frutuoso escreveu que o pau de aderno era usado para se fazerem pipas de vinho e de mel, “mas para o mel são melhores que para o vinho, não porque a qualidade da madeira o faça ruim, mas porque é muito rijo e seco e não revê tanto o mel nele, como o vinho, que o faz humedecer, e algumas vezes o deita pelo meio do pau, o qual pau aderno é tão rijo, que se fende à cunha” (Frutuoso, 1998a, p. 55). A madeira de aderno também serviu para quilhas de botes (Silva & Meneses).

Folhado

No processo de manutenção das coberturas das tradicionais casas de colmo, utilizam-se varas de folhado (ou de eucalipto) (Museu Etnográfico da Madeira, s.d.-b). A aplicação da madeira de folhado na arquitetura civil remonta a séculos mais recuados, como constatado por Gaspar Frutuoso:

“Há também muitos folhados, que crescem muito direitos e grossos, de que se faz a armação para as casas, e muitas vezes de um pau fazem três e quatro pernas de asnas, mas não é tão rijo como o desta ilha de São Miguel; é brando de cortar, quase como o cedro, e dele se fazem os temões para servirem na lavoura.” (Frutuoso, 1998a, p. 55).

Contudo, desde há muitos anos, o folhado, ou folhadeiro, (*Clethra arborea*) tem uma importância madeireira secundária, apenas porque, segundo Vieira R. (1992), raramente atinge dimensões adequadas para se poder utilizar em carpintaria e marcenaria, ao contrário do que sucedia nos primeiros séculos de povoamento. A sua estimada madeira, de cor castanho-rosada, homogénea, uniforme, nervosa e leve, tem larga utilização em embutidos. (Vieira R. , 1992; Pereira, 1989a).

Com esta madeira, construía-se as escadas de maior altura, por ser leve e resistente, e o caule crescer, muitas vezes, muito alto sem ramagem (Nóbrega, 2013). A madeira do folhado serviu para outros trabalhos, como varas para pesca, fusos, utensílios domésticos (colheres e outros) e cabos de ferramentas agrícolas (Vieira R. , 1992). Também eram, geralmente, de folhado, as varas das “redes” que se usavam para o transporte de pessoas, e “os troncos novos e os rebentos desta árvore dão magníficos bordões ou hásteas, muito usados na ilha [...]” (Silva & Meneses). De folhado eram os bordões “imprescindíveis para atravessar as grandes rochas onde habitavam animais” e os “bordões de pastor, muito mais curtos, destinados aos terrenos planos onde o homem corria saltando apoiado no bordão”; e vendiam os bordões de folhado nas romarias antigas feitas a pé, escreveu Nóbrega (2013, pp. 38, 60). O autor conta que queimavam os paus verdes, a que chamavam “afogear bordões”, para ficarem mais resistentes. O povo usa a sua lenha para combustível (Vieira R. , 1992).

Azevinho e loureiro

Na Grécia Antiga, a madeira do azevinho era usada para fazer utensílios, nomeadamente bengalas, que também eram feitas de loureiro, que dava bengalas leves para pessoas de idade, conta Teofrasto (Silva & Paiva, 2016, p. 231). Ainda na Antiguidade, segundo

Plínio, com madeira de azevinho e de loureiro se faziam alavancas (Pliny, 1855, XVI, Chap. 81, 84).

Na Madeira, as espécies nativas de azevinho e de loureiro também foram exploradas: “Há outro pau, azevinho, muito rijo, de que se fazem os cabos de machado, mas não é branco como é o desta ilha [São Miguel]. Também há paus de louro [...]” (Frutuoso, 1998a, p. 55). No entanto, a madeira do loureiro (*Laurus novocanariensis*) não é muito apreciada e apresenta algumas dificuldades na serração e na laboração (Vieira R. , 1992):

“A madeira do loureiro, que é de cor clara, é inferior à das outras lauráceas madeirenses e pouco usada para obras. O seu carvão é molle e menos procurado que o das urzes (*Erica scoparia*) e o das uveiras (*Vaccinium maderense*).“ (Silva & Meneses).

Ainda assim, esta madeira branco-amarelada é “aconselhável para carpintaria de limpos, marcenaria, parquetaria e outros trabalhos congêneres” (Vieira R. , 1992). Para mobiliário, a sua utilização limitou-se àquele mais modesto, mas é aproveitada em embutidos. Nos meios rurais, além de lenha para combustível, de madeira de louro fabricam utensílios de cozinha (é procurada para o fabrico de colheres) e alfaías agrícolas. Usou-se para fazer quadros de colmeias. (Nóbrega, 2013; Vieira R. , 1992).

O azevinho (*Ilex canariensis*) também tem “fraca vocação madeireira”, mas a sua madeira amarelo-acinzentada ou amarelo-esverdeada “é madeira a empregar em pequenas peças de marcenaria e talha, torneados, ornatos e artigos similares” e tem uso em embutidos. Também serve para cabos de ferramentas (Vieira R. , 1992, pp. 120, 126). Os pescadores usavam varas feitas de azevinho na pesca do gaiado (Fontinha S. , 2022d).

Mocano

A madeira do mocano *Visnea mocanera*, que cresce na zona oeste da ilha da Madeira e é raro, foi usada para cabos de martelo e de marrão de partir pedra, por ser muito resistente e quase elástica. (Nóbrega, 2013).

Murta

A Murta, nativa na Madeira, mas também na região do Mediterrâneo, tem uma madeira que é usada na produção de carvão e no fabrico de bengalas e pegas, e os ramos e folhas são utilizados na indústria dos curtumes. (Santos M. M., 2015). Apesar de não ser de grandes dimensões, a sua madeira é considerada nobre e é dura e elástica, o que a torna

apreciada em embutidos, tornearia e marcenaria, sendo incluída em partes de móveis de valor (Árvores e Arbustos de Portugal, s.d.). Na Antiguidade, segundo Virgílio, a madeira de murta era indicada para fazer dardos resistentes (Virgile, 2002e, v. 447, 2002c, vv. 815-817). No *Elucidário Madeirense*, a sua madeira é descrita como dura e de boa qualidade, de um cinzento avermelhado (Silva & Meneses). Pereira (1989a) conta-nos que esta madeira, excelente para torneados, era apreciada pela sua bonita cor e que aproveitavam as raízes na marcenaria.

Perado

O perado (*Ilex perado*), de crescimento lento, “possui das madeiras mais finas da Ilha”, mas, por ter habitualmente porte arbustivo, só se pode obter material de pequenas dimensões. Consequentemente, a sua madeira tem utilização limitada a embutidos, torneados e pequenos trabalhos de marcenaria (caixas e estojos). As suas características são: cor branca, “quase sempre de grande pureza, ou levemente esverdeada”, textura muito fina e homogénea, pesada, moderadamente dura e “muito retráctil, recebendo bem o polido”. (Vieira R. , 1992, p. 120; Pereira, 1989a).

Sabugueiro

Teofrasto descreveu a madeira do sabugueiro (parente da espécie endémica da Madeira), que, segundo ele, tal como a do loureiro, era usada na construção de telhados (Silva & Paiva, 2016, pp. 71, 151, 222).

Os romanos usavam o caule para o fabrico de flautas e, na Madeira, as crianças também removiam o interior mole e esponjoso dos caules jovens do sabugueiro madeirense (*Sambucus lanceolata*), deixando-o oco, para construir apitos. (Nóbrega, 2013; Fontinha S. , 2022e).

Nóbrega (2013) conta-nos que a referida medula “foi usada outrora nas preparações microscópicas”.

Sanguinho

O sanguinho (*Rhamnus glandulosa*), espécie de crescimento muito lento e hoje muito rara, possui uma madeira “leve, retráctil e nervosa, de utilização limitada a pequenas obras de torno, artefactos, objectos artísticos e embutidos”. (Vieira R. , 1992, p. 120).

Seixo

O seixo, seixeiro ou seiceiro (*Salix canariensis*) tem uma madeira que “foi muito procurada para as rodas volantes dos moinhos de água, por estar adaptada e ter grande durabilidade dentro da água” (Nóbrega, 2013, p. 34). Também utilizam para estacas (Vieira R. , 1992).

Zambujeiro

Teofrasto (Silva & Paiva, 2016, pp. 222-225, 231, 234) escreveu que a madeira das oliveiras domésticas e selvagens era compacta, mas quebradiça. No entanto, salientou que era resistente ao apodrecimento e a única que não era corroída pelo teredo, além de da oliveira selvagem se fazerem os melhores martelos e brocas. Referiu, ainda, que as esculturas mais pequenas se faziam de raízes de oliveira, por serem inquebráveis e de uma natureza carnuda mais ou menos uniforme. Dizia Teofrasto que a oliveira era das melhores madeiras para produzir carvão, embora não desse boa lenha. Plínio (Livro 16, cap. 79, 81 e 84) repetiu Teofrasto, dizendo que a madeira da oliveira selvagem e da cultivada era a única resistente ao teredo e que a madeira de oliveira selvagem, notavelmente dura, era usada para fazer ferramentas de trabalho, como cabos de brocas e malhos, e acrescentou que também se faziam dobradiças com madeira de oliveira (Pliny, 1855).

Os povos canários construía armas e ferramentas com madeira de oliveira-brava, zimbro e barbusano, entre outras (Cuscoy, 1961).

O zambujeiro da Madeira (*Olea maderensis*) produz madeira muito resistente, com veios escuros, que é aplicável em peças de máquinas e embutidos. (Vieira R. , 1992).

Faia

A faia-das-ilhas (*Myrica faya*) produz boa lenha, usada nos fornos domésticos, chamada “lenha da porta do forno”, “que arde sem fazer fumo”. Da madeira da faia, faziam carvão com fins medicinais, para o sistema digestivo. Os seus troncos jovens, ainda delgados, são utilizados para estacas, sobretudo na costa norte, onde é mais abundante, e também se faziam cabos de enxada. As chamadas varas de esteio do feijão, feitas com esta planta, eram muito estimadas pela sua durabilidade. Nos sistemas agroflorestais, as faias são plantadas em sebe corta-vento e intercaladas com árvores de fruto, pois têm a capacidade de fixar azoto no solo. (Fontinha S. , 2022b; Silva & Meneses; Nóbrega, 2013).

Hera

Com a hera madeirense (*Hedera maderensis* subsp. *maderensis*) faziam as “cordas de hera”. Em vez de serem fabricadas com fibras, faziam-se com os ramos delgados e flexíveis desta planta; e com elas seguravam o bagaço das uvas nos lagares. (Silva & Meneses).

Palha-carga

A palha-carga (*Festuca donax*), além de servir de forragem animal, foi muito procurada para a cobertura de casas e palheiros, pela sua durabilidade: “enquanto a palha do cereal dava uma duração máxima de 4-6 anos [...], a palha-carga durava 13-14 anos, sobretudo porque os ratos não lhe metiam o dente”. (Nóbrega, 2013, p. 38).

Piorno

A madeira do piorno *Teline maderensis* é muito apreciada para cabos de ferramentas (Nóbrega, 2013). Os ramos flexíveis do piorno *Genista tenera* são utilizados para atar feixes, fardos ou molhos de erva, folhagens ou feno (Vieira R. , 1992).

Urze

No século XVI, Gaspar Frutuoso escrevia: “não faltam muitas urzes, de que se faz o carvão para os ferreiros e fogareiro” (Frutuoso, 1998a, p. 55). A lenha da madeira de urze é conhecida por fazer uma brasa viva e duradoura (Direção Regional da Cultura, s.d.-a). No *Elucidário Madeirense*, consta que a urze-das-vassouras e a urze-molar faziam o melhor carvão da ilha e que os ramos secos recebem o nome de “queima”, muito usados como combustível (Silva & Meneses). O carvão vegetal, sobretudo de urze e til, era produzido em larga escala, legal e clandestinamente, “muito para além das necessidades domésticas da população” e, no século XX, principalmente nos períodos de guerra, quando era difícil importar carvão mineral, este era produzido para abastecer as indústrias de aguardente, álcool e açúcar e a navegação costeira, causando grande devastação florestal (Vieira R. , 1992).

A madeira de urze foi utilizada na confeção de mobiliário e de diversos utensílios agrícolas e domésticos. Com ela, faziam-se plainas de carpintaria e tanoaria, alfaias agrícolas, cabos de enxadas e da chamada “mão da pia”, utilizada para malhar o trigo, gamelas, colheres, ganchos para pendurar baldes e cestos, e os cajados que os leiteiros

usavam no transporte das bilhas do leite. Os caules não muito grossos davam para bordões e paus de rede. Os paus de urze eram colocados verticalmente nos “carros chiões”, utilizados no transporte de carga, para evitar que a mesma caísse. Desta madeira, fazia-se a “banca de três pés”, da qual há um exemplar no acervo do Museu Etnográfico da Madeira e que era frequente nas habitações pouco mobiladas de famílias menos abastadas, assim como nas oficinas de artífices e sapateiros, razão pela qual também se chama de “banca de sapateiro”. (Museu Etnográfico da Madeira, s.d.-c; Silva & Meneses; Direção Regional da Cultura, s.d.-a, s.d.-g).

Utilizava-se, ainda, esta madeira no fabrico de instrumentos musicais, nomeadamente das “castanholas da Tabua”, únicas no arquipélago (que se fazem de castanho, mas antigamente também de outras madeiras, como urze, til, vinhático, louro e exóticas), e na construção de brinquedos, como o pião. Era uma das madeiras indígenas utilizadas nas tradicionais obras de embutidos. (Direção Regional da Cultura, s.d.-a, s.d.-h). No *Elucidário Madeirense*, consta que “da madeira da urze e do folhado se fazem colheres e outros objectos na Camacha e noutras freguesias” (Silva & Meneses).

A urze era, ainda, aplicada na cestaria (Figura 3) (Direção Regional da Cultura, s.d.-a):

“Os cestos de “urze verde”, outrora muito usuais, graças ao sábio aproveitamento popular desta abundante matéria-prima, foram aos poucos caindo em desuso, até ao seu total desaparecimento. A urze utilizada era colhida nos meses de inverno, quando estava “macia” e maleável para ser trabalhada. Para a confeção do cesto, o artesão escolhe os melhores galhos de urze e começa pela base circular, enrolando os galhos que são presos com liaça (fita de vime). Depois da base atingir o diâmetro pretendido, esta é fixa num molde, semicircular, que dará forma ao cesto. Para a construção das paredes do cesto, vai acrescentando pequenos galhos à volta do molde, unindo-os e prendendo-os bem com as fitas de “liaça” colocadas desde a base. Para fazer passar as fitas de “liaça” através das paredes do cesto, utiliza um furador e ao atingir a altura pretendida para as paredes, prende as fitas no bordo. Para terminar, apara as pontas soltas de urze, com o auxílio de um podão.”



Figura 3 - Cesto de urze verde (Direção Regional da Cultura, s.d.-a).

A madeira da urze-molar, ou urze-arbórea (*Erica arborea*), de cor avermelhada, é reconhecida pela sua resistência e durabilidade e tem sido aplicada na construção de estruturas de suporte às práticas agropecuárias. Com ela se constroem as varandas rústicas tradicionais, cercos para gado, as latadas da vinha e o “mato bardo”, que são sebes que protegem a vinha e outras culturas do vento e da maresia, nas zonas costeiras. Fora da Madeira, a madeira da urze-arbórea é usada no fabrico de cachimbos (Pinto, Luís, Vala, & Pereira, 2010, p. 54; Chevalier, 1927). (Vieira R. , 1992; Direção Regional da Cultura, s.d.-a, s.d.-g; Museu Etnográfico da Madeira, s.d.-d).

A urze-das-vassouras (*Erica platycodon* subsp. *maderincola*), ou urze-durázia, espécie de crescimento muito lento, produz madeira muito dura. Nas palavras do engenheiro silvicultor Albino de Carvalho, a mais pesada e dura de todas as que estudou da ilha (Vieira R. , 1992). Além dos já referidos usos como combustível e para carvão, é aplicada em embutidos, tem muitos outros usos, agrícolas, e poderia ser usada para fazer outros objetos, como no fabrico de cachimbos (Vieira R. , 1992). Tal como sugere o nome, é utilizada para fazer vassouras. Durante muito tempo, as ruas das cidades madeirenses foram varridas com vassouras de urze e este produto chegou a ser exportado, “sobretudo para Inglaterra e Holanda”, o que ainda se constatava na década de 1990 (Vieira R. , 1992). No contexto doméstico e rural, vassouras de urze de menores dimensões são usadas para varrer cozinhas, quintais, lareiras, ou, durante a “pisa” da uva, o bagaço das uvas nos lagares (Figura 4). A estes artefactos, está associada a profissão tradicional de varredor (Figura 5). José Manuel dos Santos Ascensão (Figura 6), varredor da Câmara Municipal da Ribeira Brava, faz vassouras de urze, um processo descrito da seguinte forma (Direção Regional da Cultura, s.d.-i):

“O seu processo de construção inicia-se com o corte dos galhos, todos mais ou menos com a mesma altura e espessura. Os galhos são colocados a secar durante cerca de um mês, de modo a fazer com que a palha caia. O artífice escolhe os galhos mais direitos e une-os. Com uma serrinha corta a parte inferior (os “troços”) de modo a ficarem todos com a mesma medida. Depois, separa os galhos à volta do cabo, de forma a que estes fiquem divididos uniformemente. Com uma corda fina faz um “laço de correr”, apertando-o com força, para unir os galhos ao cabo e vai dando voltas com a corda, apertando-a e fazendo-a passar pelo meio dos galhos, de forma a ficar mais resistente. O processo repete-se, até terminar a corda com um nó, de forma a evitar que esta se desprenda. Com uma serra, apara as extremidades dos galhos na parte superior, junto ao cabo. Para terminar, apara as pontas dos galhos de urze de forma a ficarem mais ou menos todos com a mesma medida, ficando a vassoura pronta a ser usada.”

As compridas vassouras dos limpa-chaminés, antigo ofício tradicional, também eram feitas com recurso a ramagem de urze (Direção Regional da Cultura, s.d.-j). Na matança do porco, usavam urze seca para “chamuscar” o porco, processo de lhe remover os pelos (Direção Regional de Educação, 2012, p. 190).



Figura 4 - Fernando Líbano, Arquivo MEM (Exposição temporária “Artefactos em urze”, MEM, 2019) (Direção Regional da Cultura, 2021a).



Figura 5 - Varredores do Parque do Monte, Lapinha do Caseiro (Direção Regional da Cultura, s.d.-k).



Figura 6 - José Manuel dos Santos Ascensão e vassoura de urze (Direção Regional da Cultura, s.d.-i).

Visco

O látex do visco, ou visgo, (*Tolpis succulenta*), quando solidificado, fica com aparência de borracha e pode servir de apagador de lápis, o que se terá aproveitado. (Silva & Meneses).

Pesca

O farrobo, ou ensaião (*Aeonium glutinosum*), que é um endemismo madeirense e ainda é frequente na Madeira, mas raro no Porto Santo, era usado para “farrobar” linhas de pesca.

Antes do aparecimento das linhas de nylon, as linhas de pesca, de sisal ou cânhamo, para ficarem mais resistentes, eram esfregadas com a casca esmagada do farrobo e “depois mergulhadas em urina, adquirindo por este processo uma cor negra, que as torna pouco visíveis do peixe” (Silva & Meneses). Gaspar Frutuoso referiu que o sítio do Farrobo, no Porto Santo, recebera o nome da planta com que os pescadores tingiam as linhas (Frutuoso, 1998a). (Lowe, 1868).

O látex da figueira-do-inferno (*Euphorbia piscatoria*) era usado para “[...] cegar ou atordoar o peixe que aparece nas poças à beira-mar.” (Silva & Meneses; Santos F. , 2010, p. 389).

Com uma vara de vinhático ou de folhado (rebentos fortes e flexíveis), faziam o aparelho de pesca chamado “vara de salto”, que tinha na ponta uma linha “na extremidade da qual está um arame de cerca de meio metro de comprido, provido dum anzol”, usado na pesca do gaiado e do atum. (Silva & Meneses).

Mobiliário

As indústrias da madeira, nomeadamente a carpintaria e a marcenaria tiveram, na Madeira, como vimos, uma grande importância desde os primeiros anos de ocupação humana da ilha. Ao longo dos séculos, produziram-se múltiplas peças de mobiliário, artesanato e outros trabalhos, que foram exportados, mas muitos permaneceram na região e preenchem hoje os museus.

O museu Quinta das Cruzes, dedicado às artes decorativas, é um dos espaços mais ricos em trabalhos de madeiras nativas do arquipélago da Madeira. Na entrada de acesso ao andar nobre, encontram-se expostas peças de mobiliário em madeira de vinhático que integram um conjunto de mobiliário do século XIX, de estilo Regência inglês, na forma de derivações de execução regional e influência estrangeira. Também na sala 10, o “quarto de dormir”, onde se encontram artes decorativas portuguesas e inglesas do século XIX, sobressaem, entre o mobiliário, o leito com sobrecéu e o canapé com decoração de cachos de uvas e folhas de parra, ambos em madeira de vinhático. Na sala 12, estão expostas peças de artes decorativas portuguesas e europeias dos séculos XV a XVII, com predomínio de produção regional dita “caixa de açúcar”. Nesta exposição permanente destaca-se uma arca pintada do final do século XVI ou início do XVII, proveniente do Convento de Santa Clara, e uma arca de zimbros esgrafitada do século XVI. As arcas de

zimbros esgrafitadas foram importantes produções insulares, produzidas na Madeira, mas sobretudo em Angra, feitas de zimbro, cedro ou sanguinho e seguindo os modelos europeus comuns na Itália e na Flandres. (Museu Quinta das Cruzes, 2021; Carita, 2023).

Até ao século XIX, altura em que foram substituídas pelo saco de estopa, o transporte do açúcar fazia-se em caixas de madeira, embalado em palha. Na Madeira, usava-se o cedro, o til e o vinhático. (Vieira A. , 2009; Carita, 2014, p. 220).

No início do século XVI, a Câmara Municipal do Funchal estabelecia que as madeiras de cedro e vinhático não seriam cortadas e que a madeira de til ficaria reservada ao fabrico de caixas de açúcar (Costa J. P., 1998). No Funchal, existiu a Rua dos Caixeiros, onde se fabricavam as caixas, referida na Planta de Mateus Fernandes (cerca de 1570) e coincidente com a atual Rua de Santa Maria (Carita, 1983).

João de Barros, no século XVI, aludiu à falta de madeira e lenha na Madeira (Barros, 1628, Livro Primeiro, Cap. III, fol. 8v). Eventualmente, a escassez de madeira para os engenhos e caixas coincidiu com o desenvolvimento da indústria açucareira no Brasil, que retirou a viabilidade da produção madeirense e ditou o fim do ciclo económico do açúcar na Madeira. No século XVII, passaram pela Madeira mais de 10000 caixas de açúcar provenientes do Brasil. (Vieira A. , 2004, p. 378).

O mobiliário “caixa de açúcar” é assim chamado porque era feito com as madeiras das caixas em que os pães de açúcar eram transportados a partir do Brasil. Quando chegavam a Portugal, e à Madeira, particularmente, essas caixas eram transformadas em mobiliário de cariz maioritariamente utilitário. Naturalmente, as madeiras eram exóticas, mas, mais tarde, a designação foi generalizada, agrupando, essencialmente, arcas e armários de madeiras indígenas (sobretudo vinhático e til), exóticas, ou combinações de ambas (Museu Quinta das Cruzes, 2021). Entre o mobiliário chamado “caixas de açúcar”, Vieira (2004, p. 423) contabilizou 15 armários e 2 arcas. O mobiliário “caixa de açúcar” presente no Museu Quinta das Cruzes foi alvo de um estudo, no final da década de 1990, para identificar as madeiras que constituem essas peças (Esteves, 1999).

Parte significativa do acervo do Museu Quinta das Cruzes tem origem nos conventos da cidade (Santa Clara e Mercês) (Vieira A. , 2004). No Museu Quinta das Cruzes há um móvel de contar e escrever “Escritório” (nº de inventário MQC 1095), do século XVI, de construção regional, com madeiras indígenas de vinhático e til. Também, um par de

móveis de contar do século XVII (nº de inventário MQC 1055.1 e MQC 1055.2), de fabrico nacional, em madeira de pau-santo (exótica), sendo que, no primeiro, foi identificada madeira de vinhático (possivelmente regional). No espólio do museu encontra-se exposta uma caixa de comodidade, ou caixa de prever (nº de inventário MQC 2186), do século XIX ou XX, de origem regional e feita com recurso a madeira de vinhático e outra não identificada, sendo apontadas as opções de se tratar de limoeiro, laranjeira ou loureiro. O móvel para higiene apresenta a forma de pseudo-cómoda, quando fechado. Ainda no Museu Quinta das Cruzes se encontra uma garrafeira do fim do século XIX, em madeira de vinhático e de til folheada, marchetada e embutida, assinada por “João Antonio de Souza” (nº de inventário MQC 2253) (Museu Quinta das Cruzes & Clode, 2009). (Direção Regional da Cultura, s.d.-l, m, n).

Proveniente da Quinta da Achada, encontra-se incorporada, por testamento, na Casa-Museu Frederico de Freitas, uma mesa, ou móvel de pousar, dos primeiros anos do século XIX, inserida na tipologia das “sofa tables”, na forma de uma mesa de abas com uma notável coluna em forma de lira (número de inventário CMFF 86;3). A mesa é decorada com marchetados e embutidos, de madeiras em tons contrastantes, com recurso à madeira de til para os pormenores mais escuros, como as flores dos cantos do aro e os filetes que marcam as arestas dos diversos componentes, ou que se inscrevem em séries paralelas nos pés. Os quatro ângulos do aro da mesa são decorados na parte inferior por pequenos pináculos torneados em madeira de til, madeira também utilizada nos apoios da mesa em forma de esfera que rematam os quatro pés. (Direção Regional da Cultura, s.d.-d).

3.6. Artes e artesanato

Teofrasto conta-nos que, já no seu tempo, a madeira de cedro era considerada das que melhor serviam para esculpir (Silva & Paiva, 2016, p. 223). A madeira de cedro (não se especifica se se trata do cedro indígena) foi a matéria-prima a partir da qual se criou uma das obras mais célebres do artesanato madeirense. Na segunda metade do século XIX, iniciou-se, pelas mãos de Francisco Ferreira, a “Lapinha do Caseiro”. O artesão autodidata, natural do Monte, tornou-se santeiro de profissão e trabalhou no presépio desde a juventude até morrer aos 82 anos, em 1931. Representou episódios bíblicos, inspirados nas passagens que lhe liam a mulher e a filha, e representou também a sociedade madeirense, em peças, por vezes, animadas e legendadas. Os pastores eram populares, vizinhos, amigos ou mesmo o próprio Francisco Ferreira, “figuras ingénuas ou

caricatas que retratam a sociedade urbana e rural madeirense, espelhando lides e ofícios quotidianos, vivências locais, relacionadas sobretudo com a freguesia do Monte” (Direção Regional da Cultura, 2021b). A “Lapinha do Caseiro” tornou-se muito popular e recebia muitos visitantes na altura do Natal. Da casa de Francisco Ferreira, passou para a capela anexa, construída para o propósito, em 1925. Na década de 1970, a capela ardeu sem o presépio lá dentro, mas, nos anos seguintes, o presépio dispersou-se. Em 2008, foi lançado um livro com imagens do presépio, acompanhadas de poemas de Herberto Hélder, bisneto de Francisco Ferreira (RTP Madeira, 2021; Coelho A. L., 2008).

Em 2015, a Secretaria Regional do Turismo e Cultura adquiriu a “Lapinha do Caseiro” para a integrar no acervo do Museu Etnográfico da Madeira. Na Casa-Museu Frederico de Freitas, procederam à inventariação e orientação do restauro, por Jelka Baras, procurando respeitar o trabalho do autor. Seguiu-se a transferência das cerca de 300 peças para um espaço especialmente preparado para as acolher em exposição permanente, no Museu Etnográfico da Madeira. Na exposição, procuraram ser fiéis à disposição original, mas tendo em conta critérios como a adaptação ao espaço, a segurança e conservação das peças e o aspeto estético. Ao mesmo tempo, o museu preparou uma exposição temporária que incluiu o conjunto de imagens religiosas que coexistiam com o presépio na capela e fotografias das várias fases do processo de musealização. A exposição temporária “Musealização da Lapinha do Caseiro” decorreu entre 15 de dezembro de 2021 e 16 de abril de 2022. A exposição inclui ainda fotografias do espaço original do presépio, recolhidas numa investigação que envolveu familiares do seu autor, o Museu de Fotografia da Madeira e o Arquivo e Biblioteca Pública da Madeira. Desta forma, o Museu Etnográfico da Madeira preserva este importante património cultural e devolveu ao público uma memória que marcou sucessivas gerações na região. (RTP Madeira, 2021; Direção Regional da Cultura, 2021b).

Embutidos

Os objetos do artesanato madeirense feitos com recurso a madeira indígena embutida são, por exemplo, peças de mobiliário, como tampos de mesas, baús e caixas; instrumentos musicais tradicionais, especialmente os cordofones, como a braguinha, o rajão, a viola de arame e o bandolim; facas para papel, tabuleiros de jogo (xadrez), molduras, peças decorativas e inovações mais recentes, como brinquedos, bijuteria e presépios. (Museu Etnográfico da Madeira, 2018; Vieira, Góis, Fernandes, & Baptista, 2007).

São muitas as madeiras nativas empregadas na indústria dos embutidos e algumas são usadas apenas para este fim. As de massaroco, fustete, seixo, piorno, pau-branco e azevinho foram usadas, pelo menos, até ao século XX, para se fazerem embutidos de várias cores “para mesas, caixas, estojos e outras pequenas obras” (Silva & Meneses), mas também tiveram aplicação em trabalhos de marcenaria o perado, a faia, o til, o barbusano, o loureiro, o aderno, o folhado, o marmulano, o alindres, a urze, a ginjeira-brava, o sanguinho, a tintureira, os mocanos, o zambujeiro, o vinhático, o cedro e o teixo, sendo que muitas destas deixaram de ser usadas por se terem tornado muito raras.

O massaroco produz uma madeira anegrada ou acinzentada. O fustete, ou ameixeira-de-espinho, (*Berberis maderensis*) tem uma madeira apreciada pela sua cor amarela, ou dourado acetinado. A madeira do seixo é leve e de cor baça ou avermelhada. A do piorno *Genista tenera*, pesada, dura e compacta, começa por ser branco-amarelada, depois castanho-avermelhada, e é usada para embutidos, enquanto o outro piorno *Teline maderensis* tem uma madeira branca ou branco-amarelada que não era aplicada em marcenaria. O pau-branco dá madeira branco-rosada e castanho-escuro, muito dura, pesada e boa de polir. A madeira do azevinho é amarelo-acinzentada, amarelo-esverdeada, alaranjada, ou branca como a do perado, se, tanto uma como a outra, forem fervidas em duas ou três águas, para perderem a seiva e então serem aplicadas em embutidos e pequenas obras de marcenaria. Podiam ainda tomar uma cor azulada, se mergulhadas em água com limalha de aço ou ferro oxidado durante duas semanas, ou em urina, ou noutra solução amoniacal. A madeira do perado é leve e boa para ser polida. A madeira da faia é de cor baça, puxando às vezes a rosado. Do til, aproveitavam os vários tons (esbranquiçado, esverdeado, amarelado, alaranjado e negro) que se obtinham das árvores mais jovens às mais velhas e do alborno ao cerne, ou seja, conforme a maturidade da madeira. Assim, do “til verde”, madeira jovem do til, obtinha-se o verde dos embutidos, e do seu cerne e do barbusano, conseguia-se castanho-escuro quase preto. A madeira do barbusano era pouco utilizada pelos marceneiros por ser extremamente rija. A do loureiro, de cor clara, dourada, pardacenta, também era pouco usada, por ser de qualidade inferior. O aderno tem uma madeira branca, branco-dourada, ou um pouco rosada, ondeada e dura. O folhado (*Clethra arborea*) tem madeira branco-rosada ou castanho-rosada, homogénea e uniforme. O marmulano tem-na amarelada. O alindres, cor de café. A madeira da urze-molar (*Erica arborea*) é castanho-escuro avermelhada, rija e compacta, mas foi pouco usada na marcenaria porque se fende facilmente. Já a da

urze-das-vassouras, ou urze-durázia (*Erica platycodon* subsp. *maderincola*), muito dura e pesada, serve para embutidos. A ginjeira-brava (*Prunus hixa*) produz uma madeira muito resistente, amarelo-rosada ou castanho-avermelhada. O sanguinho dá uma madeira clara e homogénea, amarela acetinada, e vermelha no cerne. A tintureira (*Frangula azorica*) produz madeira dura, acastanhada ou avermelhada. Duas espécies recebem o nome de mocano: *Pittosporum coriaceum* tem uma madeira leve e amarelada ou acinzentada e *Visnea mocanera* é de cor baça, puxando às vezes um pouco a vermelho, muito pesada e dura. O zambujeiro, ou oliveira-brava, (*Olea maderensis*) produz madeira muito resistente, amarelada com veios escuros. O vinhático é de um vermelho aveludado. A madeira do cedro vai de um branco-amarelado a um castanho-avermelhado, ou rosado. O teixo tem madeira avermelhada. (Silva & Meneses; Vieira R. , 1992; Museu Etnográfico da Madeira, 2018; Vieira, Góis, Fernandes, & Baptista, 2007; Museu Quinta das Cruzes & Clode, 2009; Fontinha S. , 2022d; Nóbrega, 2013).

Consta que no final do século XVIII existiam mestres embutidores que habilidosamente utilizavam as madeiras indígenas, mas há registo de obras mais antigas. Em 1850, industriais e artífices regionais expuseram os seus trabalhos na Exposição Industrial Madeirense, que se realizou no Palácio de São Lourenço, onde foi divulgada a arte do embutido, e foi premiado António José de Abreu como melhor ensamblador. Aquando da visita real à Madeira, em 1901, na Feira Agrícola e Industrial, foi oferecida ao rei D. Carlos uma mesa de embutidos executada pelo mestre Eduardo Pereira. Outros nomes conhecidos de marceneiros são Manuel Gaspar, Passos Freitas, João de Sousa e Francisco Franco de Sousa, pai dos artistas Henrique e Francisco Franco. Manuel Gaspar tinha oficina na Rua Princesa D. Amélia e introduziu o ofício, em 1893, na “Escola Industrial”, no curso de embutidor, que foi ministrado durante sete décadas e a que atenderam os referidos irmãos Franco. No século XX, foram ministrados cursos no Instituto de Bordado, Tapeçaria e Artesanato da Madeira, pelos mestres Mário Abreu e João Nóbrega, e uma aluna deste último, Maria da Luz Ornelas, tem dado continuidade a esse ofício e à formação no século XXI, assim como Susana Ornelas. Nos últimos anos, estas formações têm sido promovidas pelo Museu Etnográfico da Madeira e pelo Instituto do Vinho, Bordado e Artesanato da Madeira. (Museu Quinta das Cruzes & Clode, 2009; Museu Etnográfico da Madeira, 2018; Vieira, Góis, Fernandes, & Baptista, 2007; Loja, 2000; Rocha, 2018; Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira, 2021; Pereira, 1989a, b; Fernandes, 2021, 2022).

Os embutidos madeirenses tiveram o seu período áureo na segunda metade do século XIX e primeira do século XX, quando conheceram alguma popularidade entre a aristocracia e, conseqüentemente, elevada procura. Conta-nos Alberto Artur Sarmiento que, enquanto a imperatriz Isabel da Áustria (ou *Sissi*) esteve na Madeira em 1860, demonstrou interesse pelos trabalhos de embutidos e pela música dos cordofones regionais, tendo chegado a ter lições de braguinha e a levar consigo um exemplar “dos mais bem trabalhados a-capricho, com as armas imperiais, obra do laureado artista Octaviano João Nunes”. O infante D. Luís, enviado à Madeira por D. Pedro V na ocasião da presença da imperatriz, para lhe apresentar os cumprimentos, honrou a indústria madeirense através da aquisição “de duas lindas mesas, artisticamente embutidas, com destino a el-rei, seu irmão, e à rainha D. Estefânia”. Seguiram-se muitas encomendas “de-fóra, para a execução de machetes, braguinhas e violas, com floreados, ornatos, e ainda, mesas, escrevaninhas, caixas, etc.” A tradição e a técnica de ornamentar os cordofones tradicionais com embutidos perduram até hoje, entre os mestres violeiros. Também se faziam estantes para música “trabalhadas a negro til, com o motivo da lira, em madeira de perado, e outros emblemas concertantes”, que “estiveram muito em voga”. (Museu Etnográfico da Madeira, 2018, pp. 16, 18; Sarmiento, 1941).

Vieira, Góis, Fernandes, & Baptista (2007, pp. 229-230) descreveram as fases de produção dos embutidos:

“Desenhar o motivo a embutir, no papel, o qual será colocado numa superfície de madeira que servirá de matriz e que constituirá o “fundo” do desenho. Após secar durante algumas horas, a madeira é cortada pelo contorno do desenho com uma serra de voltear. Esta superfície de madeira é colocada em cima da madeira que irá ser embutida e é feita a marcação com um *riscador*. Cortam-se as pequenas superfícies de diferentes tipos de madeiras, consoante as tonalidades que se pretende imprimir ao desenho. Limam-se as arestas e encaixam-se na matriz, colando-se com grude. Finalizado o embutido, este é raspado para se retirar os restos de cola e o papel. O verso do embutido e a base de madeira na qual irá ser colocado são plainados, unidos com grude e colocados numa prensa. Fica a secar algumas horas e é raspado e lixado. Finalmente, no acabamento, utilizam-se cera e polimento.”

Em 2023, surgiu o Museu Virtual dos Embutidos da Madeira, uma iniciativa da Associação do Grupo de Folclore e Etnográfico da Boa Nova, que exhibe peças de vários mestres-embutidores realizadas na Madeira a partir do século XIX. Pertencentes a diversos colecionadores, as obras tornaram-se, deste modo, acessíveis ao público, e o

museu possui uma equipa que pretende disponibilizar informação especializada “em materiais e madeiras, em espécies da flora e no património cultural da Madeira, exibidos em cada um dos motivos desenhados”. (MUvEMMA, 2023).

Representações nas artes

O Museu Quinta das Cruzes inaugurou a 18 de maio de 2023, Dia Internacional dos Museus, a mostra “Flores e Frutos da Madeira: desenhos, gravuras e aguarelas do século XIX”, iniciativa enquadrada nas comemorações da Festa da Flor 2023. Trata-se de uma seleção de desenhos, gravuras e aguarelas sobre a botânica madeirense, executados por artistas ingleses durante a primeira metade do século XIX. As obras expostas apresentam ilustrações de plantas presentes na Madeira, sobretudo exóticas, mas também nativas, no caso dos fetos “Madeira Ferns”, um desenho a aguarela e grafite sobre papel, de Jane Wallas Penfold, e do folhado “Clethra Arborea (Folhado)”, litografia impressa sobre papel, da mesma autora e do álbum “Madeira Flowers, Fruits and Ferns”, publicado em Londres, em 1845. (Museu Quinta das Cruzes, DRC, 2023).

Durante a visita guiada pela mostra expositiva, o museu revelou ter mais obras no seu espólio que não foram expostas “por questões de conservação” e outras, das mesmas autorias daquelas expostas, tinham sido cedidas temporariamente a outras entidades. O museu revelou ainda a intenção de incluir todas as obras do seu espólio relacionadas com o tema numa exposição virtual, no seguimento da mostra física disponível entre maio e outubro de 2023.

O dragoeiro nas artes

O dragoeiro é uma das plantas endémicas da Macaronésia que mais fascínio causou nas sociedades europeias, o que originou várias e assinaláveis ilustrações. O dragoeiro começou a tornar-se conhecido pelos europeus a partir do contacto com as ilhas Canárias: um dragoeiro centenário, que provavelmente já existiria no tempo dos guanches, em La Orotava, foi descrito e retratado por alguns viajantes, antes de ser destruído por tempestades no século XIX (Gómez & Delgado, 1990). A divulgação do dragoeiro na Europa deu-se, essencialmente, no século XV, com a ocupação dos arquipélagos atlânticos pelos europeus e, mais concretamente, com a plantação de dragoeiros no continente. Alguns dragoeiros foram levados para Lisboa e aí aclimatados, em locais como o jardim do convento de religiosos agostinhos que se viria a tornar no Convento da Graça, e a notícia da existência destas plantas circulou pela Europa. Hieronymus Münzer,

da sua famosa viagem pela Península Ibérica entre 1494 e 1495, deixou registada a referência a um dragoeiro que viu no Convento da Santíssima Trindade e a descrição de um dos três que viu no Convento de Santo Agostinho, que se destacava pela sua dimensão (Münzer, 2006). Em 1564, o botânico flamengo Carlos Clúsio acompanhou o herdeiro da família de banqueiros Függer numa viagem de negócios pela Península Ibérica e procedeu a um importante levantamento da flora desta região, enquanto percorria estes países e visitava hortos, pomares, quintas e jardins, alguns ostentando plantas exóticas (Carvalho, 2014). O dragoeiro, que viu pela primeira vez em Lisboa, interessou-lhe de tal forma, que foi a primeira planta a ser descrita na primeira das suas principais publicações, naquele que é considerado o primeiro livro sobre a flora ibérica, o *Rariorum aliquot stirpium per Hispanias observatarum historia* (Figura 7). Segundo a sua descrição, o dragoeiro crescia atrás do Convento da Graça, numa colina entre oliveiras, ignorado e descuidado pelos religiosos porque, diziam, não produzia flor nem fruto (Luarca, 1997).



Figura 7 - Representação do dragoeiro na obra de Carlos Clúsio (Clusius, 1576).

No acervo do Museu Quinta das Cruzes, encontra-se um desenho a aguarela e lápis negro sobre papel, da autoria de Emily Geneviève Smith, intitulado “Dragon Trees at St. John’s” (Figura 8). O desenho, que data de 1842, representa uma paisagem, onde se destacam dois grandes dragoeiros erguidos num terreno rochoso algures na costa da Madeira, e, junto ao tronco de um deles, estão representadas figuras vestidas com trajes tradicionais regionais e uma delas a tocar rajão.



Figura 8 - *Dragon Trees at St. John's* [aguarela e lápis negro sobre papel], de Emily Geneviève Smith, 1842, Museu Quinta das Cruzes, Funchal (Direção Regional da Cultura, s.d.-o).

A naturalista e artista botânica inglesa Marianne North, durante a sua passagem por Tenerife, dedicou várias pinturas aos dragoeiros que encontrou (Figura 9).



Figura 9 - Ilustração de um dragoeiro em San Juan de Rambla, Tenerife, por Marianne North (Carvalho T. N., 2014).

O mais marcado testemunho do fascínio que o dragoeiro causou na Europa renascentista está no destaque dado a esta planta na arte sacra. Na verdade, as primeiras ilustrações desta planta surgem no contexto religioso, como marcador de uma paisagem exótica. A associação entre as ilhas da Macaronésia, onde ocorrem os dragoeiros, e as mitológicas Ilhas Afortunadas referidas na Grécia Antiga por Hesíodo, ligadas aos Campos Elísios, ao Jardim do Éden e ao Paraíso, não deixa parecer menos que apropriado que algumas das primeiras imagens referentes a esta planta sejam representações de Adão e Eva no Jardim do Éden. Entre as mais antigas, está uma xilogravura de Michael Wolgemut e Wilhelm Pleydenwurff, que ilustraram uma das mais conhecidas e difundidas publicações do século XV, a *Crónica de Nuremberga*, de Hartmann Schedel, de 1493 (Figura 10) (Schedel, 1493). (Mason, 2006).

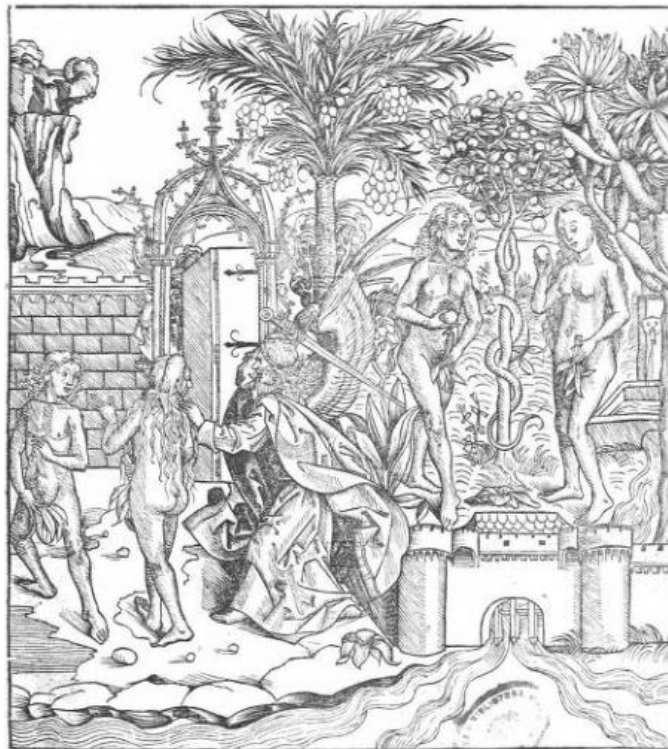


Figura 10- Adão e Eva no Jardim do Éden, de Michael Wolgemut e Wilhelm Pleydenwurff, na *Crónica de Nuremberga*, de Hartmann Schedel. O dragoeiro está ilustrado no lado direito. (Schedel, 1493).

Outra representação de um dragoeiro no Jardim do Éden, muito possivelmente inspirada na gravura da *Crónica de Nuremberga*, está no painel esquerdo do famoso *Jardim das Delícias Terrenas* de Hieronimus Bosch, datado de cerca de 1500 e atualmente em exposição no Museu do Prado, em Madrid (Figura 11). (Mason, 2006).



Figura 11 - Detalhe do painel esquerdo do *Jardim das Delícias Terrenas* de Hieronymus Bosch (c. 1500). (Museo del Prado, 2022).

A mais antiga imagem conhecida de um dragoeiro na arte europeia será uma gravura de cerca de 1470, de Martin Schongauer, que ilustra a fuga da Sagrada Família para o Egito, mais concretamente um episódio apócrifo em que um grupo de anjos dobram uma tamareira para que José chegue aos frutos. A paisagem exótica é composta por um interessante conjunto composto por uns lagartos a percorrer o tronco e um papagaio empoleirado na copa de um dragoeiro, a comer os seus frutos (Figura 12). Outras representações posteriores da fuga para o Egito passaram a incluir dragoeiros na paisagem, como a versão de Albrecht Dürer do início do século XVI ou a de António de Holanda no *Livro de Horas* dito de D. Manuel, que inclui muita fauna exótica (Figura 13). Um terceiro cenário bíblico onde podemos encontrar representado o dragoeiro é na pintura a óleo de São João Evangelista em Patmos, de 1518, da autoria de Hans Burgkmair, onde há, novamente, um conjunto de elementos exóticos à localidade representada, além do dragoeiro (Mason, 2006).



Figura 12 - Fuga para o Egito, de Martin Schongauer (c. 1470). (The Metropolitan Museum of Art).



Figura 13 - Horas da Virgem - Repouso na Fuga para o Egito [Pintura a têmpera e ouro sobre pergaminho], iluminura no Livro de Horas atribuída a Ant nio de Holanda (Holanda, 1517 d.C. - 1551 d.C.).

3.7. Toponímia

Através do estudo da toponímia, podemos constatar a presença notável de algumas plantas em determinados sítios, pela abundância, porte ou aparência extraordinária, ou pelo valor atribuído pelas pessoas a essas espécies. É um estudo que merece ser mais aprofundado do que o é aqui, num outro contexto, de elevado interesse para a história, geografia e ecologia do arquipélago da Madeira.

A abundância e variedade de árvores com utilidade madeireira que havia na ilha da Madeira, quando esta foi descoberta, consistiram num dos principais fatores para o povoamento do arquipélago e esse valor atribuído às árvores madeirenses é evidente no nome dado à ilha da Madeira. A capital também recebeu o seu nome da vegetação autóctone. O Funchal terá sido assim nomeado por João Gonçalves Zarco, pela abundância de funcho que os navegadores terão encontrado quando desembarcaram naquela baía. Também a esta planta se deve o nome do Pico do Funcho, em São Martinho. (Silva & Meneses; Frutuoso, 1998a).

O Caniço e o Caniçal devem os seus nomes ao caniço (*Phragmites australis*), planta que dominava parte dessas localidades (Silva & Meneses; Frutuoso, 1998a; Borges, et al., 2008). A Tabua, antigamente denominada Atabua, terá sido assim chamada a partir de uma planta chamada taboa (*Typha*), que não se considera nativa, mas que com ela pode ter sido confundida outra espécie (Silva & Meneses; Frutuoso, 1998a).

Perpetua-se a memória da presença do cedro-da-Madeira (*Juniperus cedrus* subsp. *maderensis*) pela ilha através da toponímia, como a Ribeira e a Levada dos Cedros, o sítio da Lombada dos Cedros na Fajã da Ovelha e os sítios do Chão, do Pico e da Fajã do Cedro Gordo em São Roque do Faial. Do zimbreiro (*Juniperus turbinata* subsp. *canariensis*), ficaram os nomes dos sítios dos Zimbreiros no Caniço e no Paul do Mar, do Zimbreiro na Tabua e, no Porto Santo, o Zimbral da Areia e o Zimbralinho. No Porto Santo, há o sítio do Dragoal e o Ilhéu dos Dragoeiros (ou Ilhéu de Cima) e, no Caniçal, o Monte ou Pico do Dragoal (Silva & Meneses). A Rua dos Dragoeiros, na Ribeira Brava, encontra-se próxima de um núcleo de dragoeiros que cresce na encosta e, em Machico, a Rua da Árvore deve o seu nome a um enorme dragoeiro que existia “num serrado junto ao Ribeirinho” e que foi derrubado numa tempestade, a 16 de fevereiro de 1843. A descrição desse dragoeiro pelo carpinteiro Luiz Alvares da Corte apontava para um tronco de 18

pés de circunferência, uma copa de 108 pés de circunferência e 39 pés de altura (Sousa É. D., 2006, p. 67). (Silva & Meneses).

Vários sítios têm o nome de farrobo (planta também chamada ensaião), em São Jorge, no Seixal, na Fajã da Ovelha, em Gaula e no Porto Santo. Também há levadas com esse nome, no Seixal, na Fajã da Ovelha, no Estreito da Calheta (Levada do Ribeiro do Farrobo) e em São Gonçalo. (Silva & Meneses). Sobre o sítio do Farrobo do Porto Santo:

“Do ilhéu da Fonte da Areia, menos de meia légua adiante, está para o Nascente, da parte do Norte, uma povoação de até quinze moradores, que se chama o Farrobo, por haver ali esta erva, assim chamada, com que os pescadores tingem as linhas com que pescam, onde se criou o profeta fingido [...]” (Frutuoso, 1998a, p. 25).

A concentração de determinadas árvores indígenas levou a que algumas localidades recebessem o respetivo nome coletivo com o sufixo -al: as freguesias do Seixal (seixeiro, *Salix canariensis*), do Faial e de São Roque do Faial (faia, *Myrica faya*) e ainda os sítios do Folhadal no Porto da Cruz, da Achada do Folhadal na freguesia de São Roque do Faial, a Ribeira do Folhadal e a Levada do Folhadal em São Vicente, que, como a Levada da Fonte do Folhado na Fajã da Ovelha, receberam o nome do folhado (*Clethra arborea*). Também há o Montado do Sabugal, referente ao sabugueiro (*Sambucus lanceolata*), no Faial. O vinhático (*Persea indica*) deu nome a vários lugares: Levada dos Vinháticos na Tabua, sítio da Fajã dos Vinháticos em São Vicente, outro do mesmo nome na Serra de Água, a levada também da Fajã dos Vinháticos no concelho de Santana e o sítio do Ledo e Vinhático no Arco da Calheta. Do til (*Ocotea foetens*), receberam o seu nome, o sítio da Fonte do Til no Arco da Calheta, o sítio do Til na Ribeira Brava, a Achada do Til em São Vicente, a Rua do Til no Imaculado Coração de Maria, a Cova do Til em São Martinho, a Rua dos Tis no Estreito de Câmara de Lobos, a Vereda do Poço do Til no Caniço e o Ribeiro do Til, afluente da Ribeira de Santa Luzia. Do loureiro, nomearam o sítio dos Louros em São Gonçalo e o Chão dos Louros em São Vicente. Na Tabua, há o sítio do Barbusano (*Apollonias barbujana*). A partir da murta (*Myrtus communis*), chamaram os sítios da Murteira no Curral das Freiras, da Fajã da Murta no Faial, do Murtinhal em Machico e das Murteiras em São Gonçalo. Referentes às urzes, o sítio do Lombo do Urzal na Boaventura e o Pico da Urze no Paul de Serra. (Silva & Meneses).

O Pico do Cardo e a levada com o respetivo nome, em Santo António, e a Fajã dos Cardos, no Curral das Freiras, indicam a abundância destas flores naqueles sítios. Outros

exemplos são o sítio dos Alhendros (*Euphorbia mellifera*) no Faial, a Achada da Arruda e a Fajã das Malvas, ambas nas Achadas da Cruz, a Ribeira e a Levada da Hortelã, e o Serralhal, no Caniço. (Silva & Meneses).

Muitas levadas, que constituem um importante elemento do património cultural da Madeira, receberam o seu nome das plantas autóctones: Levada do Rabaçal (rabaças, *Apium nodiflorum*), Levada do Juncal (junco, *Juncus*), Levada do Lombo das Faias, Levada do Ribeiro do Farrobo, Levada dos Tis, Levada do Farrobo, Levada dos Cedros, Levada do Pico do Cardo, Levada da Hortelã, Levada dos Piornais (piorno, *Genista tenera* e *Teline maderensis*), Levada do Folhadal, Levada dos Vinháticos. (Silva & Meneses).

4. Gestão cultural do valor das plantas autóctones

A partir da pesquisa aqui apresentada e da análise dos resultados da mesma, um gestor cultural poderá desenhar potenciais ações de valorização cultural de objetos, tradições e lugares ligados a este tema, que possam enriquecer a oferta cultural da Região Autónoma da Madeira e das suas instituições. Para isso, debruçamo-nos sobre o que está feito, para reconhecer esse trabalho e ter uma posição informada sobre a gestão do património associado às plantas autóctones, mas também para encontrarmos margem para melhorias e espaço para novas criações. Um olhar sobre iniciativas que surgiram fora da região, em contextos minimamente comparáveis, também se considera fundamental para completar a abordagem de gestão cultural.

Pudemos constatar que ainda se observa um relevante aproveitamento florestal de plantas indígenas (e. g. colheita de bagas, folhas e espetos de louro, frutos silvestres, plantas aromáticas e medicinais, madeira, lenha, etc.). Tendo em conta a sua utilização no passado e no presente, podemos considerar, para o futuro, a continuidade do aproveitamento de determinados recursos, de forma sustentável, como as madeiras, para carpintaria, marcenaria e construção de instrumentos musicais, de produção artesanal, elevada qualidade e exclusividade. O património histórico e cultural do mobiliário, das construções e artefactos encontra-se, em muitos casos, bem preservado e musealizado pelas entidades públicas regionais e proprietários privados, e esse cuidado deverá ser continuado e estendido. As atividades dos artífices também poderão ser mantidas e valorizadas com projetos que envolvam as madeiras nativas, giram a sua utilização e

garantam simultaneamente a sustentabilidade da floresta e destas atividades. A futura utilização neste sentido poderá ser tida em conta nas futuras campanhas de reflorestação e silvicultura. Podemos reparar que a flora indígena madeirense fornece materiais e inspiração para criações artísticas e literárias, e poderá continuar a integrar variadas produções culturais. A utilização de plantas indígenas na medicina popular sugere um potencial científico que deverá continuar a ser estudado e, igualmente, uma vez comprovada a segurança e os benefícios do seu consumo, estas plantas poderão ser colhidas ou produzidas de forma sustentável, para o mercado de produtos naturais. O mesmo se aplica às plantas usadas na alimentação, que podem constituir iguarias curiosas da gastronomia regional. Neste sentido, é de destacar o trabalho desenvolvido pelo ISOPlexis, centro de investigação da Universidade da Madeira em Agricultura Sustentável e Tecnologia Alimentar. Perante a raridade de muitas espécies e as políticas de proteção da floresta, uma das principais utilizações com potencial para aumentar é a ornamental, especialmente o cultivo mais generalizado e dedicado de plantas nativas nos jardins e a combinação destas no paisagismo.

4.1. A cultura e o meio natural

Tomamos como referência um artigo que aborda a importância do conhecimento tradicional local na gestão e conservação das plantas como recursos. Este artigo, embora se debruce sobre uma realidade geográfica diferente da madeirense, tem pontos que convergem com esta e que vale a pena apresentar aqui. Carvalho & Frazão-Moreira (2011) estudaram duas áreas protegidas em Trás-os-Montes, Portugal, a nível de etnobotânica. Estas áreas foram protegidas com legislação, de forma a preservar, não só a biodiversidade e as suas características naturais únicas, mas também a herança cultural associada a estes territórios.

O conhecimento tradicional local consiste, segundo as autoras, no uso de recursos selvagens ou domesticados e na gestão de *habitats* naturais e agrossistemas, assim como em importantes atividades e práticas rurais, como a transumância, as técnicas agrícolas, gestão da terra, rituais e cerimónias, tradições orais e simbolismo, aspetos comunitários e padrões de povoamento. O conceito é dinâmico: o conhecimento tradicional evolui com a exploração do potencial das interações do homem com o ambiente, com o acumular de experiência, partilha de conhecimentos e adaptação à mudança. O conhecimento tradicional é, frequentemente, conhecimento prático, baseado na observação empírica e

numa longa experiência, transmitida por tradição oral. Ainda assim, é um processo dinâmico que permite a integração de diferentes fontes de conhecimento. Este conhecimento é de interesse histórico e académico, mas também é útil para fornecer avaliações realistas do ambiente, dos recursos naturais e dos sistemas produtivos. (Carvalho & Frazão-Moreira, 2011).

Os territórios do Parque Natural de Montesinho e do Parque Natural do Douro Internacional são o resultado de muitos fatores geográficos e históricos, incluindo séculos de atividades humanas em interação com o meio natural. Uma longa história de ocupação humana e gestão de recursos naturais, assim como circunstâncias económicas que levaram a uma estrutura predominantemente rural até recentemente, construíram um conhecimento local que moldou a paisagem e permitiu que certas espécies e *habitats* se mantivessem relativamente estáveis. Esta interação harmoniosa permite que a diversidade ecológica seja preservada e valorizada. Diferentemente da realidade da Madeira, que teve a sua ocupação humana iniciada no século XV e uma economia agrícola baseada na exportação, as áreas de Trás-os-Montes foram habitadas por humanos durante milénios em que preservaram, noutra medida, os recursos naturais necessários à sua subsistência e à das gerações vindouras. Também as questões do gado e da transumância são mais sensíveis na Madeira, porque os ecossistemas da ilha não conheceram, até ao século XV, mamíferos terrestres e pastos (Capelo, Sequeira, Jardim, & Mesquita, 2021).

Hoje em dia, os contextos rurais portugueses enfrentam crescentes transformações sociais e económicas, e as paisagens rurais estão a alterar-se rapidamente. Estas mudanças levaram a perdas de património cultural e estão a alterar-se o conhecimento local e as práticas de utilização das plantas, assim como as paisagens tradicionais, a biodiversidade dos agrossistemas e os próprios *habitats* cuja proteção motivou a criação dos parques, como o Parque Natural da Madeira, que ocupa grande parte da ilha, incluindo algumas zonas habitadas, e os estudados pelas autoras Carvalho & Frazão-Moreira (2011).

A economia local das áreas estudadas era baseada na silvicultura, pastoreio, pesca, caça e agropecuária de pequena escala. A área natural envolvente era explorada a nível de plantas medicinais e comestíveis, cogumelos e frutos silvestres, usados na alimentação e em remédios caseiros para doenças dos humanos e dos animais. A floresta também fornecia forragem e matérias-primas para utensílios domésticos, têxteis, construção e combustível. Mais recentemente, poucas famílias destas áreas dependem

economicamente da agricultura e muitos dos seus elementos tornaram-se proprietários ausentes e os seus terrenos foram tomados pela vegetação. A partir deste caso, é possível identificar pontos em comum com a realidade madeirense.

Os resultados do estudo de Carvalho & Frazão-Moreira (2011) revelam que a população residente naquelas áreas rurais está consciente da importância do conhecimento tradicional. Veem-no como uma ferramenta essencial para a manutenção dos contextos culturais e dos recursos naturais, quer seja de uma forma tradicional ou através da sua incorporação em alternativas inovadoras, como novas produções ou o agroturismo. No entanto, algumas práticas são consideradas obsoletas.

O ordenamento do território resulta numa paisagem própria, em mosaicos que espelham o conhecimento tradicional local e, por isso, são considerados parte do património cultural, que absorveu valores intangíveis, como habitação, vizinhança, relações intergeracionais e valores estéticos. Nos 30 anos anteriores ao estudo, os jardins, quintais e hortas das casas tornaram-se áreas de conservação *in situ* e *ex situ*, por razões tanto nostálgicas como pragmáticas. O cultivo das plantas nativas nos jardins pode servir para proteger *habitats*, dar continuidade às aplicações tradicionais destas plantas e dar oportunidade a novas criações.

Os entrevistados afirmaram que as gerações mais novas valorizam as mudanças que se têm verificado, pois são símbolo de modernidade, permitem uma vida menos dura e um estilo de vida mais urbano. Outros lamentam as transformações da paisagem, que veem como sinal de abandono, de falta de produtividade e desperdício de recursos.

A população expressou preocupação em relação à prevalência do conhecimento tradicional, pois acredita que a conservação dos recursos é altamente dependente da continuidade do uso e das práticas. Por exemplo, a recolha de plantas comestíveis, aromáticas e medicinais no estado selvagem é apoiada por um extenso conhecimento a nível da diferenciação e identificação de espécies e de critérios específicos de uso, para que seja garantida qualidade e segurança para os consumidores. O abandono de algumas práticas e colheitas afeta as espécies que dependem delas. Na ausência de pastagem e desmatamento, a composição da flora e a disponibilidade de espécies úteis nos prados e bosques alteram-se significativamente. Os habitantes entrevistados defendem que o conhecimento tradicional passa por práticas e técnicas que podem não sobreviver às alterações que se têm verificado, porque são interdependentes e não fazem sentido de

forma isolada. Uma vasta variedade de alimentos selvagens e plantas medicinais estão presentes em *habitats* da região, como os campos agrícolas e as matas, e a sua prevalência depende de uma gestão integrada destas áreas. A população local espera que o seu conhecimento tradicional e experiência possam, juntamente com novos conceitos e tendências de agricultura sustentável e de gestão da floresta, sustentar e enriquecer abordagens inovadoras e de valor acrescentado a nível de produtos agrícolas regionais e de plantas silvestres.

A partir do artigo referido, destacam-se algumas ideias essenciais: as paisagens culturais, um legado construído a partir do conhecimento tradicional local, ou seja, ao longo de gerações de experimentação e observação, providenciam ideias e oportunidades para o uso diversificado e sustentável de recursos e estratégias contemporâneas para a preservação da diversidade cultural e ecológica e do património cultural (tangível e intangível); o conhecimento tradicional apresenta ferramentas importantes para a conservação, gestão e uso sustentável da paisagem e dos recursos naturais, também para fins de educação e promoção da região, assim como para a manutenção das áreas naturais protegidas; para que isso funcione, é necessário fazer das pessoas participantes ativos e não apenas integrar e validar o conhecimento local; a gestão estratégica dos parques naturais deve garantir a proteção e manutenção da biodiversidade a longo prazo e, ao mesmo tempo, proporcionar produtos e serviços naturais e sustentáveis para atender às necessidades das comunidades. As autoras destacam uma iniciativa local, apoiada pelas autoridades, que aborda a conservação e gestão dos recursos naturais e do património, baseada na comunidade: o Ecomuseu da Terra de Miranda, uma tipologia que beneficiaria a gestão cultural de localidades madeirenses e dinamizaria zonas rurais despovoadas, ao revitalizar estruturas de produção, apoiar atividades tradicionais, produtores e artistas locais, e ajudar a atrair turismo para essas zonas. (Carvalho & Frazão-Moreira, 2011; Vjosa / Aaos Ecomuseum, s.d.).

Os ecomuseus

Na era da globalização, caracterizada por dinâmicas de transformação muitas vezes desvinculadas dos contextos locais, os ecomuseus expressam um potencial de inovação em processos de regeneração territorial e urbanos, podendo, por isso, assumir um papel de referência no paisagismo. Através de campanhas de consciencialização, informação, educação, investigação e experimentação, os ecomuseus educam as comunidades locais

a reconhecerem o valor da sua herança coletiva, apoiando o desenvolvimento de competências de planeamento para a sua transformação. (Riva, Varine, Garlandini, & Mussinelli, 2017).

O conceito de ecomuseu surgiu em França, na década de 1960, pela ação de Georges Henri Rivière, que procurou colocar os museus dentro do contexto da comunidade e do ambiente. Hugues de Varine, outro dos pais fundadores dos ecomuseus, criou o termo “ecomuseu”, em 1971, para descrever esta nova tipologia de museus que alastrava pelo mundo e refletia, simultaneamente, uma vontade de revigorar os museus e a preocupação de reforçar a ligação do museu com a sua envolvente social, num tipo de museu gerido pelas comunidades locais, onde se visa expor e proteger elementos importantes do património cultural e natural de uma área. (Davis, 2011; Unesco, 1985; Vjosa / Aaos Ecomuseum, s.d.).

Rivière (1985), para definir os ecomuseus, considerou-os um espelho, uma expressão do homem e da Natureza, uma expressão do tempo, uma interpretação do espaço, um laboratório, um centro de conservação e uma escola. Um espelho onde a população local se olha para descobrir a sua própria imagem, onde procura uma explicação do território a que está ligada e das populações que a precederam, vistas quer como circunscritas no tempo, quer em termos de continuidade das gerações; um espelho que a população local mostra aos seus visitantes para que seja mais bem compreendida e para que a sua indústria, costumes e identidade sejam respeitados. Uma expressão do homem e da natureza, ao situar o homem no seu ambiente natural e retratar a natureza no seu estado selvagem, mas também adaptada pela sociedade tradicional e industrial à sua própria imagem. Uma expressão do tempo, quando as explicações que oferecem remontam a antes do aparecimento do homem, ascendem ao longo dos tempos pré-históricos e históricos em que o homem viveu e chegam finalmente ao seu presente, e oferecem também perspetivas de futuro, embora sem pretensões de tomada de decisão, sendo a sua função antes informar e analisar criticamente. Uma interpretação do espaço - de lugares especiais onde parar ou passear. Um laboratório, na medida em que contribui para o estudo do passado e do presente da população em causa, e do seu ambiente, e promove a formação de especialistas nestas áreas, em cooperação com organismos de investigação externos. Um centro de conservação, na medida em que ajuda a preservar e valorizar o património natural e cultural da população. Uma escola, na medida em que envolve a população no seu trabalho de estudo e proteção e a encoraja a ter uma visão mais clara do

seu próprio futuro. Estas funções de laboratório, centro de conservação e escola baseiam-se em princípios comuns: a cultura em nome da qual existem deve ser entendida no seu sentido mais lato; preocupam-se em promover a consciência da dignidade e manifestações artísticas, qualquer que seja a camada da população de que provenham; a sua diversidade é ilimitada, pois variam tanto os seus elementos de um espécime para outro. Esta tríade, então, não é fechada em si mesma: ela recebe e dá.

Uma forma de definir os ecomuseus é contrapondo-os com os museus tradicionais. Como os museus tradicionais, os ecomuseus desempenham as tarefas de colecionar, preservar e educar, mas num enquadramento diferente: é uma entidade dispersa, constituída por sítios de importância patrimonial, museus, memórias coletivas e o ambiente natural e construído, com o envolvimento da comunidade como requisito-chave - Davis (2011) indica aqui que um museu tradicional pode ser parte de um ecomuseu. Costuma-se contrapor ambos, considerando que os museus convencionais se estruturam na trilogia edifício-coleção-público, enquanto os ecomuseus se estruturam tendo em conta um território, um património e uma comunidade, visando o desenvolvimento dessa mesma comunidade; um museu convencional encontra-se, normalmente, num edifício, enquanto um ecomuseu abrange o território de uma comunidade; o convencional está virado para o público, ao serviço do visitante, mas o ecomuseu está ao serviço do desenvolvimento da comunidade; enquanto os museus possuem uma coleção de objetos, os ecomuseus apresentam um conjunto diversificado de bens coletivos (Ecomuseu do Corvo). Um ecomuseu é um instrumento concebido, elaborado e operado em conjunto por uma autoridade pública e uma população local. O envolvimento de uma entidade pública faz-se através dos especialistas, instalações e recursos que disponibiliza. O envolvimento da população local depende das suas aspirações, conhecimentos e abordagem individual. (Rivière, 1985).

Em suma, e como defendido em *Écomusée du fier monde* (s.d.), um ecomuseu promove a inteireza da cultura e património relacionados com um território geográfico e a sua esfera de atividade - este património pode ser material (artefactos, edifícios) ou imaterial (narrativas, saber-fazer). Como todos os museus, um ecomuseu cumpre, entre outras, funções de conservação, investigação, exibição, educação e difusão, para as quais um papel distintivamente social e comunitário é acrescentado. Com consequência, o ecomuseu favorece a participação pública nas suas atividades e é ancorado na sua comunidade, para cujo desenvolvimento contribui.

No Portugal pós 25 de abril de 1974, diversos museus juntaram uma nova dimensão à museologia tradicional, procurando, além de colecionar, preservar, estudar, exibir e divulgar, também fazer uso do património cultural tangível e intangível, para ajudar a compreender, explicar e experienciar as circunstâncias sociais, económicas e históricas que moldaram as várias comunidades. Os princípios teóricos e práticos do movimento dos ecomuseus foram bem recebidos pela população e pelos governantes. Grande parte dos museus locais que seguem estes princípios continuaram, no entanto, a ser designados museus municipais e identificados com o nome da localidade. A prática desta museologia ativa expandiu o conceito de museu, que pôde então passar a abranger, não só um edifício, mas também um vasto território onde a atividade humana deixou marcas na paisagem natural. Museus com estas características inovadoras, ligados a municípios ou paróquias, contam com uma unidade central que acolhe uma exposição permanente e departamentos auxiliares responsáveis pela coleção, restauro, estudo, documentação, arquivo, exposições temporárias e atividades educacionais e, a partir deste ponto, os visitantes são direcionados para as unidades museológicas distribuídas pelo território coberto. Estas unidades constituem um meio não só de descentralizar atividades e instalações, mas também de envolver a população na preservação e reutilização de edifícios e objetos significativos que constituem o património local. Os ecomuseus proporcionam meios de reflexão e estudo que os podem ajudar a resolver problemas e descobrir recursos locais para a economia, o turismo, a cultura e o lazer. Outra característica inovadora destes museus locais é a variedade das suas coleções, que refletem os muitos aspetos diferentes da vida na área em questão: geográficos, sociais, culturais, históricos, artísticos tecnológicos, etc. Os habitantes locais estão, evidentemente, estreitamente envolvidos, fornecem objetos e informações, participam no resgate e restauração de objetos e auxiliam em estudos e atividades promocionais. Os museus locais, quer sejam ou não chamados ecomuseus, evidenciam uma abordagem ativa recente (sobretudo a partir da década de 1980) na museologia em Portugal, com uma ligação próxima da vida do povo. (Nabais, 1985).

Inaugurado em 1996, o Museu Etnográfico da Madeira foi instalado, pelo Governo Regional da Madeira, no antigo engenho de aguardente da Ribeira Brava. A instalação da unidade museológica permitiu a recuperação e salvaguarda do engenho, que se apresenta como um exemplar único a nível europeu, ao combinar as funções de moagem de cana-de-açúcar e destilação de aguardente com a moagem de cereais. Esta recuperação

beneficiou da participação popular e do seu conhecimento tradicional, nomeadamente do moleiro Lino Mendonça, do sítio da Achadinha, freguesia de São Jorge. O museu conta com uma área de exposição permanente dedicada às atividades produtivas (pesca, ciclos produtivos do vinho, dos cereais e do linho), aos transportes, às unidades domésticas (cozinha e quarto de dormir) e ao comércio tradicional (mercearia). Oferece, ainda, serviços educativos e uma loja de publicações de caráter cultural, e do próprio museu, e de peças de artesanato genuíno madeirense. O Museu Etnográfico da Madeira, como o seu nome indica, não se apresenta como um ecomuseu, embora tenha beneficiado da influência da corrente museológica dos ecomuseus, ao promover, por exemplo, oficinas de artesanato e outras atividades de proximidade com a comunidade. Este museu e o trabalho nele realizado serão de grande utilidade para apoiar futuros ecomuseus que eventualmente se criem na região. (Direção Regional da Cultura, s.d.-p, q).

Próximo ao conceito de ecomuseu, está o núcleo museológico da Rota da Cal, localizado no Sítio dos Lameiros, em São Vicente, que constitui um conjunto patrimonial natural, construído e cultural de interesse público, numa área de aproximadamente 12000 m². Aí encontra-se uma paisagem dominada pela floresta Laurissilva, um conjunto de fósseis, duas pedreiras de rocha calcária, um forno de cal e outros imóveis de apoio à produção, nomeadamente palheiros, poios e levadas, elementos característicos da paisagem rural madeirense. Apesar do envolvimento da comunidade através da Associação Rota da Cal, este núcleo museológico está centrado numa atividade abandonada e não é um ecomuseu. (O Núcleo Museológico – Rota da Cal, s.d.).

Não podemos deixar de mencionar o projeto do Roteiro Etnográfico das Carreiras, na freguesia do Monte, iniciado em 1995 por iniciativa do Grupo de Folclore e Etnográfico da Boa Nova. Consistia na recuperação e adaptação de uma aldeia desabitada, com diversos elementos de interesse etnográfico, que se pretendia fazer funcionar como um ecomuseu e zona de turismo rural. Baseado em recriações vivas num sítio abandonado, o projeto acabou por fracassar, ao não conseguir reunir condições para se tornar sustentável. (Branco, 2020; Silva, 2003; Bonito, 2005).

Na sua mais recente reconversão, o Parque Temático da Madeira, em Santana, procurou aproximar-se mais do conceito de ecomuseu, continuando, no entanto, a apresentar-se como um espaço marcadamente turístico, orientado, sobretudo, para os visitantes. O Centro de Levadas da Madeira, no pavilhão do parque, é um projeto que complementa a

ligação do público com o património cultural evolutivo e ainda em uso, que são as levadas, candidatas a Património Cultural Mundial da UNESCO. (Instituto de Desenvolvimento Regional, s.d.; Parque Temático da Madeira, s.d.).

A inexistência de ecomuseus no arquipélago da Madeira contrasta com a popularidade mundial da tipologia, que está presente em contextos próximos, como os Açores, Portugal continental e as Canárias. A criação de um ecomuseu depende da vontade da comunidade, mas ter em consideração o conceito, no âmbito da gestão do território e da cultura local e regional, e divulgar a tipologia e os seus princípios, representam passos importantes para despoletar este tipo de iniciativa. Os ecomuseus madeirenses, ao retratarem a natureza no seu estado selvagem, mas também adaptada pela sociedade tradicional e industrial à sua própria imagem (Rivière, 1985), usufruiriam de diversos tipos de produções culturais aqui abordadas, a partir das plantas nativas, mas estariam incompletos sem muitas outras produções da cultura local com recurso a plantas introduzidas e a recursos não vegetais.

Através da plataforma de capacitação do EcoHeritage, um projeto apoiado pela Comissão Europeia, as comunidades têm acesso a “um conjunto de materiais de formação (a nível teórico e prático) e um *kit* de ferramentas de gestão participativa do património com o objetivo de fomentar a criação de ecomuseus e outras iniciativas de gestão participativa do património promovendo assim o crescimento económico e a coesão social nas comunidades rurais”. Assim, os interessados podem aprender sobre como iniciar, gerir e planear um ecomuseu, a importância da sua sustentabilidade e os processos que permitem o envolvimento da comunidade. (Projeto Ecoheritage, s.d.).

Conclusão

As plantas autóctones do arquipélago da Madeira têm um valor cultural muito elevado, pois uma grande e importante parte do património cultural, material e imaterial, da região está intimamente ligado à sua utilização. Aquelas plantas nativas que são comuns ao continente europeu, à região do Mediterrâneo e às Canárias carregam uma herança cultural mais antiga do que o povoamento do arquipélago, e os endemismos possibilitaram que se gerassem algumas particularidades na cultura regional.

Constatamos um relevante aproveitamento florestal de plantas indígenas. O património histórico e cultural relacionado com a exploração de madeiras encontra-se relativamente bem preservado, mas a continuidade da sua utilização, para a valorização do artesanato regional, requer uma gestão da floresta e das atividades artesanais focada na sustentabilidade mútua, algo a ter em conta nos projetos de silvicultura e reflorestação. As plantas autóctones também constituem material para produções artísticas e literárias, e a sua utilização como ornamentais tem potencial para aumentar. As plantas nativas comestíveis e condimentares podem contribuir para a diferenciação da oferta gastronómica regional e para a dinamização cultural das localidades. As pistas deixadas pela utilização de plantas indígenas na medicina popular podem servir para o estudo científico dos seus benefícios e, comprovada a segurança da sua utilização, serem exploradas.

O objetivo desta dissertação foi contribuir para a valorização e promoção de políticas e produtos culturais da Região Autónoma da Madeira. Nesse sentido, concretizou-se a compilação de conhecimentos sobre um vasto património cultural e a sua gestão, e identificaram-se caminhos de Gestão Cultural, com a apresentação de propostas sustentadas.

O tema exigiu uma vasta pesquisa multidisciplinar, e as várias fontes históricas e publicações de áreas como as ciências naturais, etnobotânica, etnografia e história possibilitaram que se reunisse um conjunto importante de informações sobre o património cultural associado às plantas autóctones do arquipélago da Madeira. Algumas fontes, por vezes reduzidas e carentes de registos, de mais testemunhos e evidência científica constituíram uma limitação. Por isso, para trabalhos futuros sobre este tema, uma recomendação seria a recolha de testemunhos da população, que possam completar o conhecimento sobre a aplicação das plantas. Seria interessante fazerem-se mais estudos

biológicos e arqueológicos, para identificar as madeiras usadas nas construções antigas, no mobiliário e noutros trabalhos, assim como os métodos, para se cruzar com os documentos escritos e compreender melhor vários aspetos da história e da cultura da Madeira. Levanta-se a questão de até que ponto a população está sensibilizada para as plantas autóctones, para a sua utilidade e importância na história e na cultura regionais, aspeto que tem influência na continuidade de tradições e na produção de novas criações.

Esta dissertação reúne o estudo do vasto e rico património que resulta da relação do ser humano com as plantas autóctones do arquipélago da Madeira e abre caminho para a criação de ecomuseus na Madeira.

Bibliografia

- ACIF. (2019). *PROJETO SABOREA*. Obtido de ACIF: https://www.acif-ccim.pt/projeto-saborea/?doing_wp_cron=1699143704.2306919097900390625000
- Adams, R. P. (2011). *Junipers of the World: The genus Juniperus* (3ª edição ed.). Indiana, USA: Trafford Publishing.
- Árvores e Arbustos de Portugal. (s.d.). *Myrtus communis – Murta*. Obtido de Árvores e Arbustos de Portugal: <https://www.arvoresearbustosdeportugal.com/portfolio-item/murta-myrtus-communis/>
- Associação Portuguesa dos Jardins Históricos. (2018a). *Inventário dos Jardins Históricos de Portugal*. Obtido de Associação Portuguesa dos Jardins Históricos: <https://jardinshistoricos.pt/home/search?CategoryID=13&MunicipalityID=&GardenLocation=&GardenName=&RouteID=&SortView=Grid>
- Associação Portuguesa dos Jardins Históricos. (2018b). *11 Rota da Madeira*. Obtido de Associação Portuguesa dos Jardins Históricos: <https://jardinshistoricos.pt/route/view/13>
- Barros, J. d. (1628). *Asia de João de Barros: dos feitos que os portugueses fizeram no descobrimento & conquista dos mares & terras do Oriente. Década Primeira*. Lisboa: Imprensa per Jorge Rodriguez. Aa custa de Antonio Gonçalves mercador de livros.
- Barroso, E., Joaquín, L. E., Verde, A., Fajardo, J., Obón, C., & Ferrer, P. (2018). *Arum italicum* Mill. Em M. Pardo de Santayana, R. Morales, J. Tardío, & M. Molina, *Inventario Español de los Conocimientos Tradicionales relativos a la Biodiversidad* (pp. 60-64). Madrid: Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.
- Barrow, J. (1806). *A voyage to Cochinchina, in the years 1792 and 1793*. London: Printed for T. Cadell and W. Davies in The Strand.
- Baumer, U., & Dietemann, P. (2010). Identification and differentiation of dragon's blood in works of art using gas chromatography/mass spectrometry. *Analytical and Bioanalytical Chemistry* 397, pp. 1363–1376.

- Benabid, A., & Cuzin, F. (1997). Populations de dragonnier (*Dracaena draco* L. ssp. *ajgal* Benabid et Cuzin) au Maroc: valeurs taxonomique, biogéographique et phytosociologique. *Comptes Rendus de l'Académie des Sciences - Series III - Sciences de la Vie*, pp. 267-277.
- Bluteau, R. (1713). *Vocabulario Portuguez e Latino* (Vols. III, VII). Coimbra: Colégio das Artes da Companhia de Jesus.
- Board of Trustees of the Royal Botanic Gardens, Kew. (2023). *Dioscorea communis* (L.) Caddick & Wilkin. Obtido de Plants of the World Online: <https://powo.science.kew.org/taxon/urn:lsid:ipni.org:names:20005752-1>
- Bonito, A. M. (2005). *Ecomuseologia: Proposta de Ecomusealização para o Concelho da Ponta do Sol* [dissertação de mestrado]. Lisboa: Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias.
- Borges, P., Abreu, C., Aguiar, A., Carvalho, P., Jardim, R., Melo, I., . . . Vieira, P. (2008). *Listagem dos fungos, flora e fauna terrestres dos arquipélagos da Madeira e Selvagens*. Funchal e Angra do Heroísmo: Direcção Regional do Ambiente da Madeira e Universidade dos Açores.
- Botelho, F. (2021). *Ervas que se comem: Silvestres e Saborosas*. Lisboa: Dinalivro.
- Botelho, F. (2022). *Flores que se comem. Espontâneas e cultivadas*. Lisboa: Dinalivro.
- Bowdich, T. E. (1825). *Excursions in Madeira and Porto Santo, during the autumn of 1823, while on his third voyage to Africa*. Londres: George B. Whittaker.
- Branco, A. F. (1935). A flora madeirense na medicina popular. *Separata da Revista "Brotéria". Série de Ciências Naturais*.
- Branco, J. F. (2020). Culturas, populares, subalternas e suas circunstâncias museológicas madeirenses. Em T. P. Santos, *De uma voz a outra - travessias: livro em homenagem a João David Pinto Correia* (pp. 275-290). Colibri.
- Cadamosto, L. d.-1. (1944). *Navegações de Luís de Cadamosto. Texto italiano, e tradução portuguesa do Dr. Giuseppe Carlo Rossi*. Lisboa: Instituto para a Alta Cultura.
- Camões, L. d. (1572). *Os Lusíadas*. Lisboa: em casa de Antonio Gõçalvez.

- Capelo, J., Aguiar, C., Costa, J. C., Fontinha, S., Espírito-Santo, D., Jardim, R., . . . Sousa, J. d. (2004). A paisagem vegetal da Ilha da Madeira. *Quercetea* 6, pp. 3-200.
- Capelo, J., Sequeira, M., Jardim, R., & Mesquita, S. (2021). Vegetação dos arquipélagos da Madeira e das Selvagens. Em F. e. al., *A Vegetação de Portugal* (pp. 143-153). Lisboa: Imprensa Nacional.
- Carita, R. (1983). *A planta do Funchal de Mateus Fernandes (c. 1570)*. Coimbra: Junta de Investigações Científicas do Ultramar.
- Carita, R. (1998). *Casa da Alfândega / Assembleia Legislativa Regional da Madeira*. Obtido de SIPA: http://www.monumentos.gov.pt/site/app_pagesuser/SIPA.aspx?id=2382
- Carita, R. (2014). *História da Madeira: Séc. XV. Matriz de expansão portuguesa*. Portugal: Imprensa Académica.
- Carita, R. (06 de agosto de 2023). *Arca esgrafitada com esferas armilares do Museu Nacional de Arte Antiga, 1540 (c.), Madeira ou Açores, Portugal*. Obtido de Arquipélagos: <https://www.arquipelagos.pt/imagem/arca-esgrafitada-com-esferas-armilares-do-museu-nacional-de-arte-antiga-1540-c-madeira-ou-aco-res-portugal/>
- Carita, R., & Silveira, Â. (1998-2004). *Mosteiro de Santa Clara / Mosteiro de Nossa Senhora Conceição*. Obtido de SIPA: http://www.monumentos.gov.pt/site/app_pagesuser/SIPA.aspx?id=5013
- Carita, R., Oliveira, L., Avellar, F., Noé, P., Silveira, Â., & Silva, C. (1998-2007). *Catedral do Funchal / Sé do Funchal / Igreja Paroquial da Sé / Igreja de Nossa Senhora da Assunção*. Obtido de SIPA: http://www.monumentos.gov.pt/site/app_pagesuser/SIPA.aspx?id=5015
- Carvalho, A. M., & Frazão-Moreira, A. (2011). Importance of local knowledge in plant resources management and conservation in two protected areas from Trás-os-Montes, Portugal. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 7(1):36.
- Carvalho, T. N. (3 de novembro de 2014). *Notícias sobre os dragoeiros de Lisboa - A árvore ferida*. Obtido de Wall Street International: <https://wsimag.com/pt/ciencia-e-tecnologia/11657-noticias-sobre-os-dragoeiros-de-lisboa>

- Caveiro, E., Falcão, S., Tomás, A., Martins, V. M., & Vilas-Boas, M. (2017). Valorização do mel de urze (*Erica spp.*) português: caracterização físico-química e avaliação da atividade antioxidante. *II Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias*. Elvas: Comissão Especializada das Escolas Superiores Agrárias do CCISP.
- Charitonidou, M., Stara, K., Kougioumoutzis, K., & Halley, J. M. (2019). Implications of salep collection for the conservation of the Elder-flowered orchid (*Dactylorhiza sambucina*) in Epirus, Greece. *Journal of Biological Research-Thessaloniki*, 26(18).
- Chevalier, A. (1927, octobre). Note sur l'*Erica arborea* et sur l'emploi de ses souches dans la fabrication des pipes. *Revue de botanique appliquée et d'agriculture coloniale*, 7^e année, bulletin n°74, pp. 649-656.
- Clusius, C. (1576). *Rariorum aliquot stirpium per Hispanias observatarum historia ([Reprod.])*. Antuérpia: Christophori Plantini .
- Coelho, A. L. (21 de dezembro de 2008). *Lapinha do caseiro - Um mundo feito a canivete*. Obtido de Público: <https://www.publico.pt/2008/12/21/jornal/lapinha-do-caseiro-um-mundo-feito-a-canivete-288869>
- Coelho, M. T. (2019). O Infante D. Fernando (1433-1470): elementos para uma biografia.
- Cordeiro, A. (1717). *Historia insulana das ilhas a Portugal sugeytas no oceano occidental*. Lisboa occidental: Na officina de Antonio Pedrozo Galram.
- Costa, C. d. (s.d.). *Dicionário de Termos Rurais dos Açores. Terminologia Agrícola Micaelense*. Obtido de Almanaque Açoriano: <http://www.almanaqueacoriano.com/index.php/dicionario>
- Costa, J. P. (1998). *Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Primeira Metade do Século XVI* (Vol. II). Região Autónoma da Madeira: Secretaria Regional do Turismo e Cultura. Centro de Estudos de História do Atlântico.
- Costa, M. (2019). *Paisagens Literárias Madeirenses* [dissertação de mestrado]. Funchal: Universidade da Madeira.
- Costa, R. (21 de outubro de 2021). *O setor da Floricultura na Região Autónoma da Madeira – 2020 (parte III)*. Obtido de DICAs:

<https://dica.madeira.gov.pt/index.php/producao-vegetal/floricultura/3724-o-setor-da-floricultura-na-regiao-autonoma-da-madeira-2020-parte-i-3>

Crane, E. E. (1999). *The World History Of Beekeeping And Honey Hunting*. London: Routledge.

Cuscoy, L. D. (1961). Armas de Madera y Vestido del Aborigen de las Islas Canarias. *Anuario de Estudios Atlanticos*(7), pp. 499-536.

Davis, P. (2011). *Ecomuseums: A Sense of Place* (2nd Edition ed.). London: Continuum International Publishing Group.

Dioscorides, P. O. (2000). *De materia medica: Being an herbal with many other medicinal materials : written in Greek in the first century of the common era : a new indexed version in modern English*. Johannesburg: IBIDIS.

Direção de Serviços de Museus e Património Cultural. (março de 2020). *Tetos Mudéjares / Sé do Funchal . Antiga Alfândega Nova (ALR) . Mosteiro de Santa Clara*. Obtido de Cultura Madeira: <https://cultura.madeira.gov.pt/visitas-virtuais1/307-tetos-mud%C3%A9jares-s%C3%A9-do-funchal-antiga-alf%C3%A2ndega-nova-alr-mosteiro-de-santa-clara.html>

Direção Regional da Cultura. (2021a). *Vassoura de Urze*. Obtido de Cultura Madeira: <https://cultura.madeira.gov.pt/obras-e-artistas1/2611-vassoura-de-urze.html>

Direção Regional da Cultura. (2021b). *Exposição temporária "Musealização da Lapinha do Caseiro"*. Obtido de Cultura Madeira: <https://cultura.madeira.gov.pt/agenda-cultural123/2927-exposi%C3%A7%C3%A3o-tempor%C3%A1ria-musealiza%C3%A7%C3%A3o-da-lapinha-do-caseiro.html>

Direção Regional da Cultura. (s.d.-a). *Artefactos em urze - cestaria em urze verde*. Obtido de Plataforma Online Museus da Madeira: <https://museus.madeira.gov.pt/DetalhesObra?id=101&tipo=IMA>

Direção Regional da Cultura. (s.d.-b). *Festas e Romarias da Madeira - Gastronomia*. Obtido de Cultura Madeira: <https://cultura.madeira.gov.pt/visitas-virtuais1/2061-festas-e-romarias-da-madeira-gastronomia-2.html>

- Direção Regional da Cultura. (s.d.-c). *“Na Rota da Urzela” (através dos Panos)*. Obtido de Cultura Madeira: <https://cultura.madeira.gov.pt/visitas-virtuais1/1737-%E2%80%9Cna-rota-da-urzela%E2%80%9D-atrav%C3%A9s-dos-panos.html>
- Direção Regional da Cultura. (s.d.-d). *Mesa. Ficha de Inventário*. Obtido de Plataforma Online Museus da Madeira: <https://museus.madeira.gov.pt/DetalhesObra?id=6675&tipo=OBJ>
- Direção Regional da Cultura. (s.d.-e). *Lagar de côcho*. Obtido de Plataforma Online Museus da Madeira: <https://museus.madeira.gov.pt/DetalhesObra/Index/974?tipo=OBJ>
- Direção Regional da Cultura. (s.d.-f). *Lagar de fuso. Ficha de Inventário*. Obtido de Plataforma Online Museus da Madeira: <https://museus.madeira.gov.pt/DetalhesObra/Index/1553?tipo=OBJ>
- Direção Regional da Cultura. (s.d.-g). *Banca de Três Pés*. Obtido de Cultura Madeira: <https://cultura.madeira.gov.pt/obras-e-artistas1/1857-%E2%80%9Cbanca-de-tr%C3%AAs-p%C3%AAs%E2%80%9D.html>
- Direção Regional da Cultura. (s.d.-h). *Castanholas*. Obtido de Plataforma Online Museus da Madeira: <https://museus.madeira.gov.pt/DetalhesObra?id=9&tipo=IMA>
- Direção Regional da Cultura. (s.d.-i). *Artefactos em urze - Vassoura*. Obtido de Cultura Madeira: <https://museus.madeira.gov.pt/DetalhesObra?id=98&tipo=IMA>
- Direção Regional da Cultura. (s.d.-j). *Ofícios Tradicionais - "Limpa - Chaminés"*. Obtido de Cultura Madeira: <https://cultura.madeira.gov.pt/sabias-que-1/2727-of%C3%ADcios-tradicionais-limpa-chamin%C3%AAs.html>
- Direção Regional da Cultura. (s.d.-k). *Varredores do Parque do Monte*. Obtido de Cultura Madeira: <https://cultura.madeira.gov.pt/obras-e-artistas1/2915-varredores-do-parque-do-monte.html>
- Direção Regional da Cultura. (s.d.-l). *Escritório. Ficha de Inventário*. Obtido de Plataforma Online Museus da Madeira: <https://museus.madeira.gov.pt/DetalhesObra/Index/8915?tipo=OBJ>

- Direção Regional da Cultura. (s.d.-m). *Contador (par). Ficha de Inventário*. Obtido de Plataforma Online Museus da Madeira: <https://museus.madeira.gov.pt/DetalhesObra/Index/8932?tipo=OBJ>
- Direção Regional da Cultura. (s.d.-n). *Caixa de comodidade. Ficha de Inventário*. Obtido de Plataforma Online Museus da Madeira: <https://museus.madeira.gov.pt/DetalhesObra/Index/8883?tipo=OBJ>
- Direção Regional da Cultura. (s.d.-o). *Dragon Trees at St. John's*. Obtido de Plataforma Online Museus da Madeira: <https://museus.madeira.gov.pt/DetalhesObra/Index/9271?tipo=OBJ>
- Direção Regional da Cultura. (s.d.-p). *“Banca de Três Pés”*. Obtido de Cultura Madeira: <https://cultura.madeira.gov.pt/obras-e-artistas1/1857-%E2%80%9Cbanca-de-tr%C3%AAs-p%C3%AAs%E2%80%9D.html>
- Direção Regional da Cultura. (s.d.-q). *Profissões Tradicionais - Moleiro*. Obtido de Cultura Madeira: <https://cultura.madeira.gov.pt/sabias-que-1/4750-profiss%C3%B5es-tradicionais-moleiro.html>
- Direção Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural. (26 de janeiro de 2023). *A apicultura na RAM*. Obtido de DICAs. Informações da Agricultura e do Desenvolvimento Rural: <https://dica.madeira.gov.pt/index.php/2016-02-24-11-28-27/producao-animal/4123-a-apicultura-na-ram>
- Direção Regional de Educação. (2012). *Memórias com História*. Funchal: Direção Regional de Educação .
- Direção Regional de Florestas. (s.d.). Direção Regional de Florestas. *Pico Branco - Porto Santo - Medidas de Gestão e Conservação*.
- Du Cane, F., & Du Cane., E. (1909). *The Flowers and Gardens of Madeira*. London: A. and C. Black.
- Écomusée du fier monde. (s.d.). *Definition of an ecomuseum*. Obtido de Écomusée du fier monde. History and community museum: <https://ecomusee.qc.ca/en/ecomuseum/definition-of-an-ecomuseum/>
- Ecomuseu do Corvo. (s.d.). Ecomuseus. Açores: Direção Regional da Cultura.

- Edward, H. G., Oliveira, L. F., & Quye, A. (2001). Raman spectroscopy of coloured resins used in antiquity: dragon's blood and related substances. *Spectrochimica acta. Part A, Molecular and biomolecular spectroscopy*.
- Espíndola, A., Buerki, S., Bedalov, M., Küpfer, P., & Alvarez, N. (Maio de 2010). New insights into the phylogenetics and biogeography of Arum (Araceae): unravelling its evolutionary history. *Botanical Journal of the Linnean Society*, 163(1), pp. 14-32.
- Esteves, L. (maio de 1999). *Identificação das madeiras que constituem um núcleo de mobiliário designado por "Caixas de Açúcar"*, Quinta das Cruzes Museu.
- Farjon, A. (2008). *A natural history of conifers*. E.U.A.: Timber Press.
- Farjon, A. (2010). *A Handbook of the World's Conifers* (Vol. 1). Leiden, Países Baixos: Brill.
- Federação Nacional dos Apicultores de Portugal. (2017). *Mel de Rosmaninho Português*. Obtido de FNAP: <http://fnap.pt/projectos/projecto-mel-de-rosmaninho-portugues/>
- Fernandes, D. J. (2021). *Os Grandes Mestres Marceneiros-embutidores da Ilha da Madeira - Escola Industrial António Augusto de Aguiar* (Vol. 1). Grupo de Folclore e Etnográfico da Boa Nova.
- Fernandes, D. J. (2022). *Os Grandes Mestres Marceneiros-embutidores da Ilha da Madeira - Escola Industrial António Augusto de Aguiar* (Vol. 2). Grupo de Folclore e Etnográfico da Boa Nova.
- Fontinha, S. (2022a). As Nossas Plantas. Episódio 1. Madeira: VINCO Films.
- Fontinha, S. (2022b). As Nossas Plantas. Episódio 3. Madeira: VINCO Films.
- Fontinha, S. (2022c). As Nossas Plantas. Episódio 4. Madeira: VINCO Films.
- Fontinha, S. (2022d). As Nossas Plantas. Episódio 5. Madeira: VINCO Films.
- Fontinha, S. (2022e). As Nossas Plantas. Episódio 6. Madeira: VINCO Films.
- Fontinha, S. (2022f). As Nossas Plantas. Episódio 7. Madeira: VINCO Films.
- Fontinha, S. (2022g). As Nossas Plantas. Episódio 9. Madeira: VINCO Films.

- Fontinha, S. (2022h). *As Nossas Plantas*. Episódio 10. Madeira: VINCO Films.
- Fontinha, S., Henriques, D., & Reis, F. (2013). *A Madeira Rural*. Madeira: ADRAMA.
- Franceschini, P. (2016). *Myrtus communis* L. en Corse et en Méditerranée : de sa composition chimique jusqu'à ses utilisations thérapeutiques. *Sciences pharmaceutiques*.
- Francisco-Ortega, J., Santos-Guerra, A., & Jarvis, C. E. (23 de junho de 1994). Pre-Linnaean references for the Macaronesian flora found in Leonard Plukenet's works and collections. *Bulletin of the Natural History Museum. Botany series*, 24(1), pp. 1-34.
- Freitas, C., Santos, C., Medeiros, C., Menezes, D., Mateus, G., Freitas, I., . . . Fontinha, S. (2011). *Madeira Paraíso Natural*. Funchal: Secretaria Regional do Ambiente e dos Recursos Naturais - Serviço do Parque Natural da Madeira.
- Freitas, F., & Mateus, M. d. (2013). *Plantas e Seus Usos Tradicionais - Freguesia Fajã da Ovelha*. Madeira: Parque Natural da Madeira.
- Freitas, J. d. (1936-1938). Serras de água nas ilhas da Madeira e Pôrto Santo. *Revista de Arqueologia, Tomo 3*, pp. 169-174.
- Frutuoso, G. (1998a). *Saudades da Terra – Livro II*. Ponta Delgada: Instituto Cultural de Ponta Delgada.
- Frutuoso, G. (1998b). *Saudades da Terra - Livro III*. Ponta Delgada: Instituto Cultural de Ponta Delgada.
- Gança, F. (9 de abril de 2013). *A cultura do inhame na Madeira*. Obtido de DICAs Informações da Agricultura e do Desenvolvimento Rural: <https://dica.madeira.gov.pt/index.php/producao-vegetal/horticultura/133-a-cultura-do-inhame-na-madeira>
- García, J. B. (2008). La Imagen del Garoé en la Literatura y la Cartografía. Apuntes para un Catálogo Cronológico (1572-1924). *XVIII Coloquio de Historia Canario-Americana* (pp. 1690-1698). Las Palmas de Gran Canaria: Casa de Colón.
- García-Talavera Casañas, F. (2021). *Macaronesia: historias y leyendas* (2ª ed.). Santa Cruz de Tenerife: Editorial Kinnamon.

- Gaspar, J. (2016). *Alvito - A Oliveira e a sua Cultura. Visita Guiada*. (P. M. Pinheiro, Entrevistador) RTP.
- Gessert, G. (2010). The Rise of Ornamental Plants. Em G. Gessert, *Green Light: Toward an Art of Evolution* (pp. 33-40). Cambridge, Massachusetts, EUA: The MIT Press.
- Gomes, D. (1899). *As relações do descobrimento da Guiné e das ilhas dos Açores, Madeira e Cabo Verde. Versão do latim por Gabriel Pereira*.
- Gómez, M. V., & Delgado, O. R. (1990). Evolución y aprovechamiento de los bosques termófilos (los "montes bajos") de la isla de Tenerife. *Anuario de Estudios Atlánticos*, pp. 595-630.
- González, G. L. (2004). *Guía de los árboles y arbustos de la Península Ibérica y Baleares* (2ª edição ed.). Madrid: Ediciones Mundi-Prensa.
- Gouveia, L. M., Menezes, D. M., Freitas, I. C., Oliveira, P. J., Pires, R. M., & Fontinha, S. M. (2005). *As Ilhas Desertas*. Funchal: Secretaria Regional do Ambiente e dos Recursos Naturais - Serviço do Parque Natural da Madeira.
- Hageneder, F. (2020). *The Living Wisdom of Trees: A Guide to the Natural History, Symbolism and Healing Power of Trees*. London: Watkins.
- Hoare, M. (2004). *The Quintas of Madeira (1ª ed.)*. Funchal : Francisco Ribeiro & Filhos.
- Holanda, A. d. (1517 d.C. - 1551 d.C.). Horas da Virgem - Repouso na Fuga para o Egipto. *Livro de Horas*, Fólio 98 verso. Museu Nacional de Arte Antiga. Obtido de <http://www.matriznet.dgpc.pt/MatrizNet/Objectos/ObjectosConsultar.aspx?IdReg=261110>
- Honnecourt, V. d. (2006). *The medieval sketchbook of Villard de Honnecourt. Introduction and Captions by Theodore Bowie*. New York: Dover Publications.
- IFCN, IP-RAM. (11 de abril de 2017). *Flora Vascular*. Obtido de Instituto das Florestas e da Conservação da Natureza, IP-RAM: <https://ifcn.madeira.gov.pt/biodiversidade/fauna-e-flora/flora/flora-vascular.html>
- IFCN, IP-RAM. (14 de julho de 2021). *Séries de vegetação*. Obtido de Instituto das Florestas e da Conservação da Natureza, IP-RAM:

<https://ifcn.madeira.gov.pt/biodiversidade/fauna-e-flora/flora/serie-de-vegetacao.html>

IFCN, IP-RAM. (24 de janeiro de 2022). *Conservação dos Recursos Genéticos na Madeira*. Obtido de Instituto das Florestas e da Conservação da Natureza, IP-RAM: <https://ifcn.madeira.gov.pt/fundos/proderam/conservacao-dos-recursos-geneticos-na-madeira.html>

Instituto de Desenvolvimento Regional. (10 de setembro de 2021). *Conservação e restauro dos tetos Mudéjares da Sé do Funchal, únicos em Portugal, não seria possível, sem o apoio do Programa Operacional Madeira 14-20*. Obtido de Instituto de Desenvolvimento Regional: <https://www.idr.madeira.gov.pt/portal/Detalhes.aspx?IDConteudo=4930&IDMenu=6&IDSubMenu=50&Path=50>

Instituto de Desenvolvimento Regional. (s.d.). *Madeira 14-20: Mapeamento de Investimentos Públicos da Região Autónoma da Madeira. Infraestruturas Culturais*.

Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira. (13 de abril de 2021). *Formação na área dos embutidos em madeira*. Obtido de IVBAM: <https://ivbam.madeira.gov.pt/noticias/formacao-na-area-dos-embutidos-em-madeira>

Junta de Freguesia de São Jorge. (s.d.). *Moinho e Serragem de Água*. Obtido de São Jorge - Santana: <https://www.jf-saojorgemadeira.pt/portfolio/moinho-e-serragem-de-agua/>

Kingsbury, N. (2016). *Garden Flora: The Natural and Cultural History of the Plants in Your Garden*. Portland, Oregon, E.U.A.: Timber Press.

Koebel, W. H. (1909). *Madeira: old and new*. London: Francis Griffiths.

Leça, J. (17 de maio de 2009). *O brigalhó*. Obtido de Agricultando por Joaquim Leça: <https://agricultando.blogs.sapo.pt/12388.html>

Livramento, M. (4 de maio de 2018). *Curral mostra brigalhó no último domingo de Maio*. Obtido de Diário das Freguesias: <https://freguesias.dnoticias.pt/curral-mostra-brigalho-no-ultimo-domingo-maio/>

- Livramento, M. (18 de maio de 2022). *Brigalhó com mostra no Curral das Freiras no próximo fim-de-semana*. Obtido de dnoticias.pt: <https://www.dnoticias.pt/2022/5/18/311576-brigalho-com-mostra-no-curral-das-freiras-no-proximo-fim-de-semana/>
- Loades, M. (2013). *The Longbow*. Oxford: Osprey Publishing Limited.
- Lobo, C., Gouveia, L., Teixeira, D., Fernandes, F., & Menezes, D. (2017). *O Maciço Montanhoso Oriental da Madeira*. Funchal: Instituto das Florestas e Conservação da Natureza, IP-RAM.
- Loja, A. (2000). *Notas para a História da Escola Secundária de Francisco Franco*. Funchal: Edição da E.S.F.F.
- Longfield Gardens. (s.d.). *All About Scilla Madeirensis*. Obtido de Longfield Gardens: <https://www.longfield-gardens.com/article/all-about-scilla-madeirensis>
- Lowe, R. T. (1831). Primitiæ Faunæ et Floræ Maderæ et Portus Sancti. *Transactions of the Cambridge Philosophical Society*, 4, 1-70.
- Lowe, R. T. (1868). *A manual flora of Madeira and the adjacent Islands of Porto Santo and the Desertas*. London: John Van Voorst.
- Luarca, L. R. (1997). Las plantas vasculares de la Península Ibérica en la obra de Clusio: envíos de semillas de Sevilla a Leiden. *Anales Jard. Bot. Madrid* 55(2), pp. 419-427.
- Mason, P. (2006). A dragon tree in the Garden of Eden - A case study of the mobility of objects and their images in early modern Europe. *Journal of the History of Collections* vol. 18 n°2, pp. 169-185.
- Matos, R. C. (2013). Do Funchal ao Vale de La Orotava - Paisagens Insulares do Turismo Terapêutico. *International Conference on Landscape - Materiality and Immateriality*. Porto: CITCEM.
- Matos, R. C. (2016). *A Arquitectura do Turismo Terapêutico* [tese de doutoramento]. Lisboa: Universidade de Lisboa.
- Menezes, C. A. (1914). *Flora do Archipelago da Madeira*. Funchal: Typ. Bazar do Povo.

- Menezes, D. M., Gouveia, L. M., Domingues, M. M., Jardim, N. F., Oliveira, P. J., & Fontinha, S. M. (2004). *As Ilhas Selvagens*. Funchal: Secretaria Regional do Ambiente e dos Recursos Naturais - Serviço do Parque Natural da Madeira.
- Mesquita, S. B. (2020). Richard Thomas Lowe, an unknown Botanical Illustrator. *Scientia Insularum: Revista de Ciencias Naturales en islas*, (3), pp. 59-71.
- Mota, L., Sousa, B., & Sousa, J. (2020). *Uma Cozinha da Madeira: Inovação e Tradição*. (Universidade da Madeira, Ed.) Funchal: Ponteditora.
- Motooka, P., Castro, L., Nelson, D., Nagai, G., & Ching, L. (2003). *Weeds of Hawai‘i’s Pastures and Natural Areas; An Identification and Management Guide*. E.U.A.: University of Hawai‘i at Mānoa. College of Tropical Agriculture and Human Resources.
- Mouga, T. (1996). Motivos botânicos nos Mosaicos da Villa Romana do Rabaçal. *II Congresso de Arqueologia Peninsular de Zamora* (pp. 1-19). Zamora: Conimbriga: Universidade de Coimbra.
- Münzer, J. (2006). *Voyage en Espagne et au Portugal (1494-1495)*. Paris: Les Belles lettres.
- Museo del Prado. (18 de janeiro de 2022). *Tríptico del Jardín de las delicias*. Obtido de Museo del Prado: <https://www.museodelprado.es/coleccion/obra-de-arte/triptico-del-jardin-de-las-delicias/02388242-6d6a-4e9e-a992-e1311eab3609?searchid=d94d12cd-c8b9-4415-494e-6da9d706a85b>
- Museu Etnográfico da Madeira. (2018). *Cadernos de Campo. Traços de Madeira. A arte de embutir*. Ribeira Brava: Direção Regional da Cultura, Museu Etnográfico da Madeira.
- Museu Etnográfico da Madeira. (s.d.-a). *O Carro de Cesto*. Obtido de Cultura Madeira: <https://cultura.madeira.gov.pt/obras-e-artistas1/436-o-carro-de-cesto.html>
- Museu Etnográfico da Madeira. (s.d.-b). *Arquitetura Popular: cobertura de uma casa de colmo*. Obtido de Cultura Madeira: <https://cultura.madeira.gov.pt/sabias-que-1/521-arquitetura-popular-cobertura-de-uma-casa-de-colmo.html>
- Museu Etnográfico da Madeira. (s.d.-c). *A Plaina*. Obtido de Cultura Madeira: <https://cultura.madeira.gov.pt/obras-e-artistas1/2630-a-plaina-2.html>

- Museu Etnográfico da Madeira. (s.d.-d). *Profissões Tradicionais - Pastor*. Obtido de Cultura Madeira: <https://cultura.madeira.gov.pt/sabias-que-1/1955-profiss%C3%B5es-tradicionais-pastor.html>
- Museu Quinta das Cruzes. (2021). *Fichas de sala do museu*.
- Museu Quinta das Cruzes, DRC. (2023). Flores e Frutos da Madeira: desenhos, gravuras e aguarelas do século XIX. *Folheto*.
- Museu Quinta das Cruzes, Clode, P. (2009). *Peça em Destaque. Garrafeira*. Obtido de Cultura Madeira: <https://cultura.madeira.gov.pt/obras-e-artistas1/401-pe%C3%A7a-em-destaque-garrafeira.html>
- MUvEMMA. (2023). *Sobre*. Obtido de Museu Virtual dos Embutidos da Madeira: <https://muvemma.pt/sobre/>
- Nabais, A. (1985). The development of ecomuseums in Portugal. *Museum, n° 148. Images of the ecomuseum, XXXVII(4)*, pp. 211-216.
- Nepomuceno, R. (2004). As Quintas rurais Madeirenses na obra de Maria Lamas. *Islenha, 34*, pp. 46-57.
- Nóbrega, M. d. (2013). *Ruralidade*. Funchal: Secretaria Regional do Ambiente e dos Recursos Naturais.
- Nunes, N. (2016). *A cultura açucareira e a alimentação: património linguístico e cultural comum das ilhas atlânticas e do Brasil*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.
- O Núcleo Museológico – Rota da Cal. (s.d.). Obtido de Rota da Cal: <https://rotadacal.com/>
- Parque Temático da Madeira. (s.d.). *Projectos PTM*. Obtido de Parque Temático Madeira: <https://www.parquetematicodamadeira.pt/projeto--project.html>
- Pearson, J., & Prendergast, H. D. (2001). Daemonorops, Dracaena and Other Dragon's Blood. *Economic Botany, 55(4)*, pp. 474-477.
- Pereira, E. C. (1989a). *Ilhas de Zargo* (4ª edição ed., Vol. I). Funchal: Edição da Câmara Municipal do Funchal.

- Pereira, E. C. (1989b). *Ilhas de Zargo* (4ª edição ed., Vol. II). Funchal: Edição da Câmara Municipal do Funchal.
- Pérez, G. G. (12 de fevereiro de 2016). El Garoe, Árbol del Agua de la Isla de El Hierro (Canarias).
- Pinto, B., Luís, C., Vala, F., & Pereira, P. G. (2010). *Guia de Campo. Dia B*. Lisboa: Bio Eventos.
- Piqué, R., Palomo, A., Terradas, X., Tarrús, J., Buxó, R., Bosch, A., . . . Saña, M. (2015). Characterizing prehistoric archery: technical and functional analyses of the Neolithic bows from La Draga (NE Iberian Peninsula). *Journal of Archaeological Science* 55, pp. 166-173.
- Pliny, t. E. (1855). *The Natural History*. (H. R. John Bostock, Ed.) London: Taylor and Francis, Red Lion Court, Fleet Street. Obtido de <https://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus%3atext%3a1999.02.0137>
- Porto Editora. (s.d.-a). *salepo*. Obtido de Dicionário infopédia da Língua Portuguesa: <https://www.infopedia.pt/dicionarios/lingua-portuguesa/salepo>
- Porto Editora. (s.d.-b). *salepeira*. Obtido de Dicionário infopédia da Língua Portuguesa: <https://www.infopedia.pt/dicionarios/lingua-portuguesa/salepeira>
- Projeto Ecoheritage. (s.d.). *Learning hub*. Obtido de EcoHeritage: <https://learning.ecoheritage.eu/pt-pt>
- Quintal, R. (1990). Ilhas Afortunadas - 3º episódio. RTP.
- Quintal, R. (2007). *Estudo Fitogeográfico dos Jardins, Parques e Quintas do Concelho do Funchal* [tese de doutoramento]. Lisboa: Universidade de Lisboa.
- Quintal, R. (s.d.). *Uma Planta, uma História: Uveira-da-Serra*. Obtido de Jardins. Um Jardim para Cuidar: <https://revistajardins.pt/planta-historia-uveira-da-serra/>
- Rau, R. (2005, setembro 23). Stato del Comparto Industriale del Mirto. *Atti della Terza Giornata di Studio sul Mirto*, p. 3-5.

- Reis, L. (28 de julho de 2015). *Brigalhó é uma iguaria única no mundo*. Obtido de RTP Notícias: https://www.rtp.pt/noticias/especial-informacao/brigalho-e-uma-iguaria-unica-no-mundo_a847599
- Rijksmuseum. (s.d.). *Kaart van het Iberische Schiereiland*. Obtido de Rijksmuseum: <http://hdl.handle.net/10934/RM0001.COLLECT.17412>
- Riva, R., Varine, H. d., Garlandini, A., & Mussinelli, E. (2017). *Ecomuseums and cultural landscapes. State of the art and future prospects*. (R. Riva, Ed.) Santarcangelo di Romagna: Maggioli Editore.
- Rivera, D., & Obón, C. (1995). The ethnopharmacology of Madeira and Porto Santo Islands, a review. *Journal of ethnopharmacology*, pp. 73-93.
- Rivière, G. H. (1985). The ecomuseum - an evolutive definition. *Museum, n° 148. Images of the ecomuseum, XXXVII(4)*, pp. 182-183.
- Rocha, L. (9 de abril de 2018). *Museu Etnográfico da Madeira promove oficina de embutidos*. Obtido de Funchal Notícias: <https://funchalnoticias.net/2018/04/09/museu-etnografico-da-madeira-promove-oficina-de-embutidos/>
- Rocha, L. (7 de agosto de 2023). “*Na Rota da Urzela*”: mostra no Museu Etnográfico da Madeira. Obtido de Funchal Notícias: https://funchalnoticias.net/2023/08/07/na-rota-da-urzela-mostra-no-museu-etnografico-da-madeira/?feed_id=140767#
- Rodrigues, C. (1 de junho de 2022). Conservação premiada. *Diário de Notícias*, p. 26.
- Rodrigues, E. (2019). O Turismo na Madeira Oitocentista. *Arquivo Histórico da Madeira, Nova Série, 1*, pp. 337-379.
- Royal Horticultural Society. (julho de 2021). *The Award of Garden Merit lists*. Obtido de RHS: <https://www.rhs.org.uk/plants/pdfs/agm-lists/agm-ornamentals.pdf>
- Royal Horticultural Society. (s.d.-a). *Echium candicans*. Obtido de Royal Horticultural Society: <https://www.rhs.org.uk/plants/6290/echium-candicans/details>
- Royal Horticultural Society. (s.d.-b). *Jasminum azoricum*. Obtido de Royal Horticultural Society: <https://www.rhs.org.uk/plants/23662/jasminum-azoricum/details>

- Royal Horticultural Society. (s.d.-c). *Geranium maderense*. Obtido de Royal Horticultural Society: <https://www.rhs.org.uk/plants/7896/geranium-maderense/details>
- Royal Horticultural Society. (s.d.-d). *Digitalis sceptrum*. Obtido de Royal Horticultural Society: <https://www.rhs.org.uk/plants/234813/digitalis-sceptrum/details>
- Royal Horticultural Society. (s.d.-e). *Euphorbia mellifera*. Obtido de Royal Horticultural Society: <https://www.rhs.org.uk/plants/7071/euphorbia-mellifera/details>
- Royal Horticultural Society. (s.d.-f). *Genista maderensis*. Obtido de Royal Horticultural Society: <https://www.rhs.org.uk/plants/114269/genista-maderensis/details>
- Royal Horticultural Society. (s.d.-g). *Dactylorhiza foliosa*. Obtido de Royal Horticultural Society: <https://www.rhs.org.uk/plants/5286/dactylorhiza-foliosa/details>
- Royal Horticultural Society. (s.d.-h). *Sorbus aucuparia subsp. maderensis*. Obtido de Royal Horticultural Society: <https://www.rhs.org.uk/plants/324057/sorbus-aucuparia-subsp-maderensis/details>
- Royal Horticultural Society. (s.d.-i). *Lavandula pinnata*. Obtido de Royal Horticultural Society: <https://www.rhs.org.uk/plants/61298/lavandula-pinnata/details>
- RTP Madeira. (14 de dezembro de 2021). «*Lapinha do Caseiro*» em exposição no Museu Etnográfico. Obtido de RTP: https://www.rtp.pt/madeira/cultura/lapinha-do-caseiro-em-exposicao-no-museu-etnografico_81458
- Saborea Madeira. (2022). *Receitas*. Obtido de Saborea Madeira. A journey through taste: <https://www.saboreamadeira.com/general-6>
- Sainz-Trueva, J. (1988a). Quinta do Palheiro Ferreiro. *Atlântico*, 15, pp. 222-232.
- Sainz-Trueva, J. (1988b). Quinta do Monte. *Atlântico*, 16, pp. 304-312.
- Sainz-Trueva, J. (1989a). Quinta da Mãe dos Homens. *Atlântico*, 17, pp. 5-6.
- Sainz-Trueva, J. (1989b). Quinta do Jardim da Serra. *Atlântico*, 18, pp. 105-113.
- Sainz-Trueva, J. (1989c). A moda que não vingou. *Atlântico*, 19, pp. 165-169.

- Santos, F. (2010). A Pesca na História da Madeira: Estado dos Conhecimentos e Problemáticas Futuras de Análise. *Anuário do Centro de Estudos de História do Atlântico*, n.º 2, pp. 354-397.
- Santos, M. M. (2015). *Murta (Myrtus communis)*. Obtido de FUTURO - o projecto das 100.000 árvores: <https://www.100milarvores.pt/portfolio-items/murta-myrtus-communis-2>
- Sarmento, A. A. (1941). *As pequenas indústrias da Madeira*. Funchal: Diário de Notícias.
- Schedel, H. (1493). *Liber chronicarum*. Norimbergae: Antonius Koberger.
- Secretaria Regional do Turismo e Cultura. (s.d.). *Tetos Mudéjares da Sé do Funchal*. Obtido de Cultura Madeira: <https://cultura.madeira.gov.pt/agenda-cultural/123/2737-tetos-mud%C3%A9jares-da-s%C3%A9-do-funchal.html>
- Sequeira, M. M., Fontinha, S. M., Freitas, F. I., Ramos, L. C., & Mateus, M. d. (2006). *Plantas e usos tradicionais nas memórias de hoje - Freguesia da Ilha*. Funchal: Casa do Povo da Ilha / Parque Natural da Madeira.
- Silva, F. A. (1990). O Revestimento Florestal do Arquipélago da Madeira, 1946. Em E. d. Andrada, *Repopoamento florestal no arquipélago da Madeira (1952-1975)* (pp. 133-152). Lisboa.
- Silva, F. A., & Meneses, C. A. (s.d.). *Elucidário Madeirense*.
- Silva, M. d., & Paiva, J. (2016). *Teofrasto, história das plantas: tradução portuguesa, com introdução e anotação*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.
- Silva, S. D. (2003). *Realidade Museológica no Arquipélago da Madeira – da génese à actualidade* [dissertação de mestrado]. Lisboa: Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias.
- Silva, T. (2013). *As quintas madeirenses como uma oferta turística diferenciada* [dissertação de mestrado]. Funchal: Universidade da Madeira.
- Sousa, É. D. (2006). *Arqueologia da Cidade de Machico. A Construção do Quotidiano nos Séculos XV, XVI e XVII*. Machico: CEAM – Centro de Estudos de Arqueologia Moderna e Contemporânea.

- Sousa, F. C., Ladeira, P., & Rodrigues, R. (2023). Convento de Santa Clara Funchal. Madeira: Direção Regional da Cultura. Secretaria Regional de Turismo e Cultura.
- Sousa, J. (1990). História dum Quintal. *Islenha*, 7, pp. 108-117.
- South Tyrol Museum of Archaeology. (2008). *Ötzi – the Iceman*. Obtido de South Tyrol Museum of Archaeology: <https://web.archive.org/web/20101116005906/http://www.iceman.it/en/equipment>
- Stone, S., & Stone, M. (1981). *The mustard cookbook*. New York: Avon.
- The Metropolitan Museum of Art. (s.d.). *Rest on the Flight into Egypt*. Obtido de The Met: <https://www.metmuseum.org/art/collection/search/336159>
- Thomaz, M. (1635). *Insulana*. Em Amberes: em Caza de Ioam Mevrsio Impressor.
- Turismo de Canarias. (s.d.). *Arbol Garoé (Árvore Garoé)*. Obtido de Ilhas Canárias: <https://www.olailhascanarias.com/museus-e-visitas-de-interesse/el-hierro/arbol-garoe-arvore-garoe/>
- Turnbull, J. (1813). *A voyage round the world, in the years 1800, 1801, 1802, 1803, and 1804*. London: W. McDowall for A. Maxwell.
- Unesco. (1985). *Museum, nº 148. Images of the ecomuseum*. Paris: Unesco.
- Unesco. (17 de outubro de 2003). Artigo 2º. *Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial*.
- Valdés, G. F. (1851). *Historia General y Natural de las Indias, Islas y Tierra-firme del Mar Océano* (Vol. Primera Parte). Madrid: Real Academia de la Historia.
- Veríssimo, N. (2007). Natal madeirense. *Povos e Culturas*(11), pp. 79-86.
- Viana, A. d. (1883). *Der Kampf um Teneriffa, Dichtung und Geschichte von Antonio de Viana*. (F. v. Löher, Ed.) Tübingen: Litterarischer Verein in Stuttgart.
- Vieira, A. (1998). *Do Éden à Arca de Noé*. Funchal: CEHA, SRTC.
- Vieira, A. (2001). *História da Madeira*. Funchal: Editorial Eco do Funchal.
- Vieira, A. (2004). *Canaviais, Açúcar e Aguardente na Madeira. Séculos XV a XX* (1ª ed.). Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico.

- Vieira, A. (2009). *A Caixa de Açúcar na Madeira*. Obtido de Centro de Estudos de História do Atlântico Alberto Vieira: <https://ceha.madeira.gov.pt/>
- Vieira, A. (24 de setembro de 2020). *madeiras*. Obtido de Aprender a Madeira: <https://aprenderamadeira.net/article/madeiras>
- Vieira, A., Góis, L., Fernandes, D., & Baptista, A. (2007). *Contributos para a história do Desenvolvimento da Agricultura e do Meio Rural na Região Autónoma da Madeira*. Funchal: CEHA- Biblioteca Digital.
- Vieira, R. (1992). *Flora da Madeira. O interesse das plantas endémicas macaronésicas*. Lisboa: Serviço Nacional de Parques, Reservas e Conservação da Natureza.
- Vieira, R. (1997). Uma nova forma de cedro-da-Madeira *Juniperus Cedrus* Webb & Berth. For. Fastigiata R. Vieira. *Boletim do Museu Municipal do Funchal*, 49, pp. 143-148.
- Villa, P. A., & Jovillard, S. (2021). Escale à Madère. *Échappées belles, saison 15, épisode 26*. France.
- Virgile. (06 de março de 2002a). *Aeneis, Livre III*. Obtido de Itinera Electronica: <http://agoraclass.fltr.ucl.ac.be/concordances/AeneisIII/default.cfm>
- Virgile. (06 de março de 2002b). *Aeneis, Livre V*. Obtido de Itinera Electronica: <http://agoraclass.fltr.ucl.ac.be/concordances/AeneisV/default.cfm>
- Virgile. (07 de março de 2002c). *Aeneis, Livre VII*. (1. e. Université catholique de Louvain. Faculté de philosophie et lettres. Département d'études grecques, Ed.) Obtido de Itinera Electronica.
- Virgile. (13 de setembro de 2002d). *Géorgiques, Livre I*. Obtido de Itinera Electronica: <http://agoraclass.fltr.ucl.ac.be/concordances/GeorgI/texte.htm>
- Virgile. (16 de setembro de 2002e). *Géorgiques, Livre II*. (1. e. Université catholique de Louvain. Faculté de philosophie et lettres. Département d'études grecques, Ed.) Obtido de Itinera Electronica: <http://agoraclass.fltr.ucl.ac.be/concordances/GeorgII/texte.htm>
- Virgile. (27 de novembro de 2002f). *Les Bucoliques*. Obtido de Itinera Electronica: http://agoraclass.fltr.ucl.ac.be/concordances/virg_bucoliques/texte.htm

- Visconde do Porto da Cruz. (1955). *Folclore Madeirense*. Funchal: Edição da Camara Municipal do Funchal.
- Vjosa / Aoos Ecomuseum. (s.d.). *The Ecomuseum. A museum without walls...* Obtido de Vjosa / Aoos River Ecomuseum: <https://www.ecomuseum.eu/pindos-ecomuseum>
- Wilde, W. R. (1844). *Narrative of a Voyage to Madeira, Tenerife and along the shores of the Mediterranean, including a visit to Algiers, Egypt, Palestine, Tyre, Rhodes, Telmessus, Cyprus, and Greece*. Dublin: William Curry, Jun. and Company.
- Zúñiga, A. d. (1578). *Primera y segunda parte dela Araucana*. Madrid: En casa de Pierres Cosin Impressor.
- Zurara, G. E. (1841). *Chronica do Descobrimento e Conquista de Guiné*. Pariz: J. P. Aillaud.