Almanaque da Natureza

AGENDA

Dez.	21	Solstício de Inverno: 23h03.
	22	Lua Nova. Marés vivas.
	28	Quarto Crescente. Marés mortas.
Janeiro	1	Nascimento: 7h45. Ocaso: 17h25.
	4	Chuva de meteoros (Quadrântidas).
	5	Lua Cheia. Marés vivas.
	12	Quarto Minguante. Marés mortas.
	20	Lua Nova. Marés vivas.
	27	Quarto Crescente. Marés mortas.
Fevereiro	1	Nascimento: 7h35. Ocaso: 17h55.
	2	Dia Mundial das Zonas Húmidas.
	4	Lua Cheia. Marés vivas
	11	Quarto Minguante. Marés mortas.
	18	Lua Nova. Marés vivas.
	26	Quarto Crescente. Marés mortas.
Março	1	Nascimento: 7h02. Ocaso: 18h26.
	5	Lua Cheia. Marés vivas.
	12	Quarto Minguante. Marés mortas.
	14	Dia Internacional de Acção pelos Rios.
	20	Lua Nova. Marés vivas.
	20	Eclipse parcial do sol: 8h00-10h00.
	20	Dia Mundial da Agricultura.
	20	Equinócio da Primavera: 22h45.

"Devemos preservar cada pedaço de biodiversidade como se de um valor inestimável se tratasse, mesmo antes de perceber como usá-lo ou o que ele significa para a humanidade."
(E.O. Wilson)

BOMBONS INDIGESTOS

Usado nas festividades natalícias algarvias como sucedâneo do azevinho, a gilbardeira (*Ruscus aculeatus*) tem-se vindo a tornar cada vez mais difícil de encontrar nos matos do Barrocal. Trata-se de espécies apenas semelhantes à primeira vista, sobretudo devido ao fruto vermelho e às "folhas" picantes. Mas o que são realmente folhas no azevinho, aliás com margem repleta de espinhos, na gilbardeira não passam de ramos verdes, modificados e alargados, apenas com a ponta aguçada. As verdadeiras folhas são minúsculas e situam-se na base desses mesmos ramos. Apesar do seu aspecto apetecível, o que convém mesmo é não consumir as bagas da gilbardeira, algo tóxicas sobretudo para as crianças.

COSPE SANGUE

Num belo dia prenunciador da Primavera que se avizinha, um pequeno escaravelho negro atravessa, ainda algo adormecido, um caminho de terra, pouco após abandonar o seu abrigo invernal. Subitamente, alguém se interessa por este insecto de patas em forma de pérolas e corpo bombeado. Como muitos outros dos seus congéneres, o escaravelho imobiliza-se e finge-se morto. Pouco depois, uma ou mais gotas vermelho-alaranjadas brotam da sua boca. Será que morreu mesmo ? Não, trata-se apenas de uma estratégia de defesa. As gotas provêm da hemolinfa do animal que, aparentemente, possui um gosto algo detestado pelas aves insectívoras capazes de cobiçar esta potencial presa. Se entretanto nada mais acontecer, o cospe-sangue (*Timarcha tenebricosa*) prossegue a sua marcha, provavelmente em busca de um pé de solda ou pegamasso (*Galium sp.*), planta de que se alimenta e onde em breve depositará os seus ovos.

DUENDE RINCHÃO

Durante uma caminhada pelos bosques litorais ou serranos, uma gargalhada sonora vinda do alto pode, por vezes, inquietar muito boa gente. Não, não é algum duende brincalhão que goza com o deambular desajeitado de um pobre ser humano citadino. Trata-se, simplesmente, do macho de pica-pau-verde (*Picus sharpei*) que resolve, em pleno Inverno, iniciar a época de marcação de territórios reprodutores, através deste canto singular e do picotear sobre os troncos das árvores. Mais tarde ou mais cedo, uma fêmea irá aparecer e o casal inicia a escavação de um novo ninho, uma cavidade profunda num tronco onde, a partir de Abril, serão depositados e incubados cinco a sete ovos brancos. Grande comedor de formigas, este pica-pau passa mais tempo no solo da floresta e tamborileia menos nos troncos do que outras espécies semelhantes.

ANJO AMEAÇADO

Com o seu corpo achatado, olhos e espiráculos dorsais, barbatanas peitorais e pélvicas muito desenvolvidas, ninguém diria que o peixe-anjo (*Squatina squatina*) não é uma raia. Na verdade, trata-se mesmo de um tubarão, com fendas branquiais nos flancos, boca e narinas perto da extremidade da cabeça. Espécie de águas costeiras que pode atingir 2,5 m de comprimento, este tubarão possui hábitos nocturnos, enterrando-se no fundo à espera de surpreender

peixes, moluscos e crustáceos com a sua boca de mandíbulas extensíveis, sendo inofensivo para o homem, a não ser quando capturado nas redes. Nesta época do ano, as fêmeas estão prestes a dar à luz entre 7 e 25 crias, após dez meses de gravidez. O peixe-anjo tem sido consumido desde tempos imemoriais, devido à sua carne delicada, sendo apanhado, com frequência, nos arrastos costeiros. A partir de meados do séc. XX, começou a tornar-se muito raro, estando hoje considerado pela UICN como espécie em perigo crítico de extinção.

SAPO DE PASSOS AGITADOS

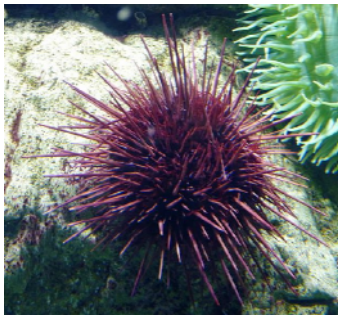
Anfíbio de tamanho médio (5 a 9 cm) e de hábitos bastante terrestres, o sapo-corredor (*Epidalea calamita*) passa o dia debaixo de pedras ou em galerias que ele próprio escava com ajuda dos dedos anteriores bastante duros. Sai à noitinha para percorrer o seu território em busca de coleópteros, formigas, aranhas e larvas de insectos, deslocando-se de forma característica através de pequenas corridas, circunstância que está na base do seu nome. Pode também trepar facilmente por muros e rochedos. A época reprodutora inicia-se nos últimos meses do Inverno, deslocando-se então estes animais até à lagoa ou charco mais próximos, sobretudo situados em regiões litorais, onde o repetido coaxar dos machos, produzido por um único saco vocal situado na garganta, pode ser ouvido de noite a grande distância, procurando atrair as fêmeas. O acasalamento dá-se na água e pode demorar algumas horas. A fêmea deposita então dois cordões gelatinosos relativamente curtos contendo cerca de 3 mil ovos. Uma semana depois nascem as larvas, negras e minúsculas, com uns 7 mm de comprimento, e que rapidamente se transformam em girinos. A principio negros vão-se tornando acastanhados à medida que se desenvolvem, alimentando-se essencialmente à base de plantas aquáticas e detritos vegetais. Pouco antes da metamorfose, que ocorre 6 a 8 semanas após a eclosão das larvas, os girinos possuem um tamanho bastante reduzido (2-3 cm), transformando-se então em pequenos sapos com 0,6-1 cm de comprimento e já com um aspecto semelhante aos pais. Só regressarão à água dois ou três anos depois, para se reproduzirem pela primeira vez.

PÉ AZUL

No início do Inverno ainda é frequente encontrar o pé-azul (*Lepista nuda*) no solo de pinhais, sobreirais, azinhais ou mesmo em parques urbanos. De bom tamanho, podendo alcançar 15 cm de diâmetro, este cogumelo caracteriza-se pelo tom violáceo do chapéu, lâminas e pé, o que leva muitas pessoas a desconfiar do respectivo valor culinário. Como acontece com outros cogumelos, esta espécie é realmente tóxica enquanto crua, contendo toxinas que, no entanto, são prontamente destruídas, após cozedura acima de 70ºC. A sua carne, igualmente de tons violáceos e com um sabor doce e aroma anisado muito característico, pode então ser consumida sem grandes problemas, embora nalgumas pessoas mais sensíveis possa provocar um ligeiro efeito laxante. Muito bom para acompanhar carnes, este cogumelo também se conserva bem em azeite ou vinagre.

CAVIAR DO MAR

Nas grandes poças que a maré vazia deixa nas costas rochosas, é frequente encontrar o ouriço-do-mar-roxo (*Paracentrotus lividus*), um invertebrado equinoderme protegido por uma concha ou exoesqueleto globoso, formado por várias placas calcárias fundidas e coberto por espinhos grandes e fortes, de cor arroxeada, esverdeada ou acastanhada. Embora pareça ser um animal fixo, a verdade é que consegue deslocar-se facilmente através do movimento de pés ambulacrários, pequenos tubos terminados em ventosas que atravessam a concha e se estendem graças à pressão da água no interior do corpo e se contraem por acção muscular. Estes ouriços alimentam-se exclusivamente de algas verdes, castanhas ou vermelhas que capturam através de um aparelho raspador especial situado na boca ventral, formado por cinco dentes e chamado lanterna-de-aristóteles, por ter sido inicialmente descrito por aquele filósofo grego. Se a população de ouriços for grande, a razia sobre a população de algas moles é de tal modo severa que deixam o substrato desertificado, apenas resistindo as algas calcárias que formam crostas duras na superfície das rochas. Os ouriços-do-mar possuem sexos separados e libertam os gâmetas directamente na água, onde se realiza a fecundação. As larvas são nadadoras e vivem no plâncton marinho durante cerca de um mês, antes de assentarem e se transformarem em adultos. As gónadas, alaranjadas nas fêmeas e esbranquiçadas nos machos, e de sabor único, são consideradas uma iguaria gastronómica de alto valor em muitos países, chegando a ser comparadas com o caviar. Embora em Portugal não haja grande procura, muitos ouriços são capturados para fins de exportação ou consumo local, nomeadamente na Costa Vicentina, a partir do final do Inverno, altura em que as gónadas atingem o máximo desenvolvimento, existindo também já alguns viveiros comerciais.



MUSGO IBERO-AMERICANO

O início da abertura do Oceano Atlântico Norte, que ocorreu no Cretácico, há uns 80 milhões de anos atrás, ditou a separação entre a Europa e a América do Norte que ainda hoje prossegue. Muitas populações de seres vivos foram então gradualmente afastadas dando origem a espécies diferenciadas. Tal não é aparentemente o caso do musgo-de-Whipple (*Claopodium whippleanum*) que actualmente sobrevive ao longo da costa oeste da América do Norte, em Marrocos e na zona ocidental da Península Ibérica, onde foi descoberto inicialmente na Serra de Monchique, em meados do séc. XIX. Este musgo vive em locais sombrios e húmidos, sobre solo ou rochas ácidas, onde forma tufos ou tapetes verde-escuros ou acastanhados. As plantas individuais não ultrapassam 4 cm de comprimento, com caules pouco ramificados e providos de pequenas folhas (filídeos) ovado-lanceoladas com cerca de 1 mm.

FEIJÃO VERDE

O feijão-verde é apenas o fruto (vagem) ainda jovem do feijoeiro (*Phaseolus vulgaris*). As suas áreas de cultivo original foram o Peru e a América Central, daí tendo sido trazido para a Europa no séc. XVI na sequência dos Descobrimentos. As variedades mais utilizadas foram seleccionadas de acordo com a capacidade de produzir vagens mais tenras e menos fibrosas. A época aconselhada para o cultivo do feijão-verde é entre Fevereiro e Março, numa terra bem ensolarada e rica em húmus, pois a planta necessita de estabelecer simbiose com nitrobactérias, capazes de fixar azoto do ar. As sementes (feijões) devem ser enterradas apenas uns poucos centímetros e regadas frequentemente. Mais tarde, torna-se necessário usar estacas para sustentar (empar) a planta, que é trepadora, e colher as vagens antes de amadurecerem. O feijão-verde é um dos vegetais mais saudáveis que existe, sendo rico em vitaminas A, C e K, manganésio, potássio, ferro e fibras.

Bibliografia: ✓Gonzalez, G.L. (1991), "Guia de los Arboles y Arbustos de la Peninsula Ibérica". Incafo. ✓Aves de Portugal (www.avesdeportugal.info). ✓Sarasa, M.C. (2001), "Especies de Interés Pesquero en el Litoral de Andalucía", CAP-JA. ✓Saldanha, L. (1997), "Fauna Submarina Atlântica", Publ. Europa-América. ✓Moreno, G. et al. (1986), "La Guia de los Hongos de la Peninsula Ibérica". Incafo.✓Wirth, V. et al. (2004) "Guia de Campo de los Líquenes, Musgos y Hepáticas", Ediciones Omega. ✓Nicholson, W.E. (1912) "The Genus Claopodium in Europe". The Bryologist, 15(3): 41-44. ✓http://en.wikipedia.org. **Ilustrações:** Pica-pau - Luis García (Creative Commons). Peixe-anjo - Gervais, H. & Boulart, R. (1877). "Les Poissons", J. Rothschild. Sapo-corredor - David Perez (Creative Commons). Pé-azul - John C. Jacobs (Creative Commons). Ouriço-do-mar - Ricardo T. Gandelman (www.flickr.com/Creative Commons). Musgo - Ken-ichi Ueda (www.flickr.com/Creative Commons). **Textos e ilustrações restantes:** Almargem.