

Choupo

02-Jan-2009

Actualizado em 02-Jan-2009

Por Miguel Boieiro "Na minha recente visita a Espanha retive uma palavra que, doravante, irá fazer parte do meu acervo lexical. Trata-se de populicultura. Tal palavra identifica a actividade ligada ao cultivo dos choupos, cuja designação latina é “populus”. A populicultura tem, no país vizinho, uma importância económica notável, o que não acontece em Portugal, onde o choupo pouco mais é do que mera árvore ornamental. Em Espanha, sobretudo em Castilla e León, a madeira de choupo é das mais apreciadas para o fabrico de móveis e a produção é metodicamente organizada, quer para o consumo interno, quer para a exportação.

Quando falamos de choupos, importa referir que existem três espécies principais espontâneas na Europa: choupo negro, choupo branco e choupo tremedor, cujas designações científicas são, respectivamente, “Populus nigra”, “Populus alba” e “Populus tremula”. Os choupos são árvores caducifólias, da família das salicáceas, de crescimento rápido, muito esguias e elegantes, podendo atingir 35 metros de altura. Preferem solos soltos e húmidos e clima soalheiro temperado. As raízes são tremendamente invasoras, pelo que não devem ser plantados junto de edifícios, dado o risco de danificarem canalizações e mesmo alicerces de prédios. O tronco é rectilíneo, de casca rugosa acinzentada, ou branca (choupo branco) e vai ganhando fissuras com a idade. A floração surge antes das folhas, formando amentilhos (espigas simples de flores minúsculas) masculinos ou femininos, em árvores separadas, uma vez que a espécie é dióica. Os frutos são cápsulas bivalves ovais com muitas sementes providas de pêlos em tufo, o que favorece a disseminação pela acção propulsora do vento. As folhas apresentam-se alternadas, pecioladas, cordiformes e irregularmente lobadas. No choupo negro as folhas são verde-escuras. No “Populus alba” há uma espécie de feltro esbranquiçado na face inferior de cada folha. A madeira do choupo é leve, branca, macia e de pouca durabilidade, sobretudo se mantida ao ar livre. É com ela que se fabricam os paus de fósforo e as colheres de pau. Serve também para fazer pasta de papel e outros produtos celulósicos, entrando obrigatoriamente na confecção dos contraplacados. Os choupos surgem habitualmente nas margens dos rios e lagos, formando vistosas manchas arbóreas que, no Verão, proporcionam sombras muito agradáveis. Alguns choupais ficaram famosos, como os do Mondego que, em Coimbra, serviram de mote a conhecidos fados e canções românticas. No choupo encontram-se taninos, cera, óleo essencial, flavonóides, zinco, salicina e outros glúcidos. Importa mencionar que a salicina dá origem ao ácido salicílico, à semelhança do que acontece com o salgueiro. Aproveita-se o carvão feito das respectivas cascas para curar diarreias, meteorismos e intoxicações. Comprovadamente, actua como antídoto neutralizante de certas intoxicações, pelo seu efeito adsorvente e absorvente. Os rebentos, ou gemas, têm propriedades diuréticas, sudoríficas, anti-sépticas, analgésicas, cicatrizantes, febrífugas e expectorantes. São, por isso, recomendados para preparar numerosas mezinhas destinadas a aliviar cistites, gota, hipertensão, edemas, faringites, bronquites, enfisema, asma, hemorróidas, queimaduras e males da próstata. Eis uma receita incluída em “Medicina pelas Plantas”, do Dr. Oliveira Feijão, destinada especialmente a doentes débeis e tuberculosos: 100 g de gomos ou gemas de choupo negro, contusos; 40 g de cascas de laranjas amargas; 1 litro de vinho branco. Macerar durante oito dias e coar espremendo. Tomar um cálice a cada refeição."