

**Erva** Erval Grande – Ervício

bespécies. É vulgar aparecerem como infestantes das culturas a ssp. *vulgaris* e a ssp. *angustifolia* Hayek. A primeira é frequente na Europa, excepto nalgumas ilhas; em Portugal continental aparece nas terras ricas do Alto Douro, Centro, bacia do Mira e Algarve; no arquipélago dos Açores ocorre na ilha das Flores. A segunda é frequente nas areias costeiras e rochedos da região mediterrânica; em Portugal continental é muito vulgar nos terrenos fracos, arenosos ou xistosos; nos Açores tem sido observada na ilha do Corvo.

Erva-viperina
Echium vulgare

E.-turca — 7Herniária.

E.-ulmeira — 7Filipêndula.

E.-ursa — 7Thymus.

E.-vaqueira — Designação vulgar da *Calendula arvensis* L., E. anual, podendo atingir 50 cm de altura, em geral tearâneo-floculosa, da família das Compostas. Folhas alternas, oblongas ou estreitamente obovadas, agudas ou obtusas no cimo, as basilares curtamente pecioladas e as superiores semiamplexicaules. Inflorescências, capítulos solitários com flores marginais liguladas e femininas, as do disco tubulosas, amarelas, castanhas ou violáceo-purpúreas e funcionalmente masculinas; involúcro de brácteas lineares, acuminadas, verde-pálidas. Frutos, cipselas marginais fortemente encurvadas, com espinhos dorsais e finamente rostradas, alternando com outras largamente naviculares; os do disco menores e quase anulares. É muito vulgar em Portugal, nos terrenos cultivados e em terrenos incultos.

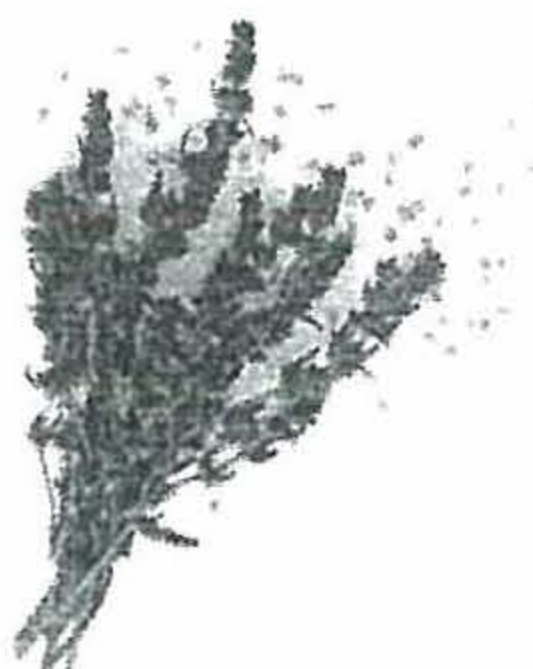
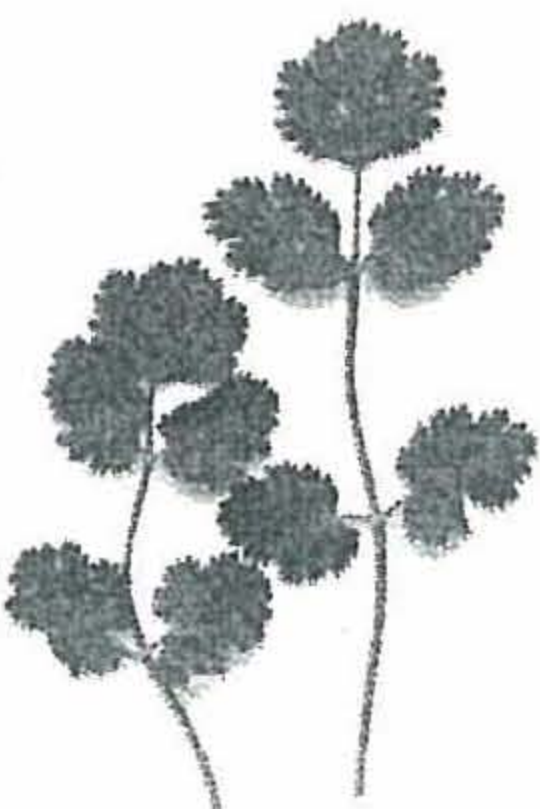


Alho

E.-viperina — Designação vulgar de *Echium vulgare* L., hemicriptófito da família das Boragináceas, que em Portugal ocorre em locais secos, sendo vulgar em bermas de estradas e zonas arenosas, especialmente em Trás-os-Montes. Tem um caule erecto e rijo de c. 20 a 90 cm de altura, folhas basais subarroseadas, indumento aplicado e macio e flores quase sempre azuis, dispostas em inflorescências espiciformes a paniculadas, que aparecem de Junho a Setembro; distingue-se das restantes espécies, do mesmo género, existentes em Portugal, por a maioria das flores ter 4 a 5 estames muito salientes para além de o limbo da corola ter as folhas caulinares superiores mais ou menos estreitamente lanceoladas ou estreitamente oblongas e a corola ter 10 a 19 mm. Na antiga Grécia usava-se esta planta para tratar as mordeduras de víbora, pois associavam a forma dos frutos à cabeça daquele réptil.

DALILA ESPÍRITO-SANTO/JOÃO DE VASCONCELLOS/
/M.^a CÂNDIDA LIBERATO/M.^a LISETTE CAIXINHAS

BIBL.: J. A. Franco, *Nova Flora de Portugal (Continente e Açores)*, 1971, 1984; Paul Davies *et al.*, *Wild Orchids of Britain and Europe*, Londres, 1988; M. Chinery, *The Natural History of Britain and Europa* (trad. port.), Lx., 1990; R. Vieira, «Flora da Madeira. O interesse das plantas endémicas macaronésicas», em *Col. Natureza e Paisagens*, n.º 11, SNPRCN, 1992; AA. VV., *The European Garden Flora*, vol. II, Cambridge.

Segurelha
Satureja montanaCoentros
Coriandrum sativum

Erval Grande — Município brasileiro do estado do Rio Grande do Sul, mesorregião do Noroeste Rio-Grandense, microrregião de Erechim. Área: 285 km². Pop. (1996): 5915 hab.

Erval Seco — Município brasileiro do estado do Rio Grande do Sul, mesorregião do Noroeste Rio-Grandense, microrregião de Frederico Westphalen. Área: 594,4 km². Pop. (1996): 9751 hab.

Erval Velho — Município brasileiro do estado de Santa Catarina, mesorregião do Oeste Catarinense, microrregião de Joaçaba. Área: 242 km². Pop. (1996): 4340 hab.

Ervália — Município brasileiro do estado de Minas Gerais, mesorregião da Zona da Mata, microrregião de Viçosa. Pop. (1996): 15 704 hab.

ervas aromáticas — NUTR. Aromatizar e apaladar comida é prática universal antiquíssima. Para o efeito, utilizam-se especialmente folhas, sementes, bolbos e outras partes vegetais, ao natural, frescas ou secas, ou secas e moídas; a utilização de extractos é menos comum. Por especiarias designam-se as partes vegetais, de sabor e odor muito intensos, cultivadas geralmente em regiões tropicais; por E. A., as partes vegetais, mais suaves e, em geral, menos ou nada picantes, provenientes de climas temperados. As características de cada espécie definem o uso culinário, enriquecendo cada prato ou sobremesa com um toque sávido ou odorífico especial e adaptado. A nutrição moderna apela ao uso vulgarizado de especiarias e E. A., embora em porções contidas no caso das especiarias, com intenção de substituir o sal, condimento potencialmente nocivo nas porções habitualmente usadas entre nós. Especiarias e E. A. têm sido estudadas para se lhes conhecer propriedades, e algumas, bem interessantes do ponto de vista nutricionista, distribuem-se com maior ou menor importância pela maioria delas: ajudam a conservar alimentos, nomeadamente através de mecanismos antioxidativos e que atrasam a rançagem de gorduras; desenvolvem efeitos digestivos benéficos, melhorando a produção de suco gástrico, aumentando a produção de saliva, estimulando a drenagem da bile, acelerando o peristaltismo cólico; contêm quantidades não desprezíveis (algumas delas, quantidades notáveis) de flavonóides, oligoelementos, vitaminas e outros minerais (ao alho, p. ex., reconhece-se acção hipocolesterolemizante e fibrinolítica; à pimenta de Caiena reconhece-se grande riqueza de vitamina C; etc.). As boas características da maior parte não escondem que a algumas delas não se reconhecem, até hoje, qualquer efeito ou característica especial; mas os encantos que emprestam à culinária dão prazer, o que é bem importante. Com algumas E. A. (p. ex., erva-doce) preparam-se infusões; outras (p. ex., funcho) utilizam-se como produtos hortícolas em sopas e pratos.

EMÍLIO PERES

Ervício — Rei godo de Espanha, filho de um nobre grego, Ardabasto, exilado da corte bizantina. E. era conde na corte do rei Vamba, a quem sucedeu, por intrigas de corte.