

## Acivro, Nadal e outras historias

O acivro (*Ilex aquifolium* L.) é un arbusto de 2-5 m de altura (chegando o cultivado aos 20 m) que pode vivir moitísimo tempo, rexistrándose casos de até 300 anos. As follas son coriáceas coas beiras onduladas e espiñentas permanecendo todo o ano na planta sendo, polo tanto, perennifolia.



É unha planta dioica: ten flores unisexuais, masculinas e femininas, en individuos distintos; sendo de cores brancas con cáliz formado por 4 sépalas e corola con 4 pétalos un chisco soldadas pola base. O froito, de cor vermello, é unha boliña do tamaño dun chícharo con 3-4 sementes duras que madurece en outubro e permanece na planta durante varios meses. Certos animais, como a pita de monte (*Tetrao urogallus*), comen os seus froitos e expulsan as sementes cos excrementos logrando así a propagación da especie.

A súa distribución no noso país é moi ampla, sobre todo nas montañas do interior: Na serra de San Mamede (concellos de Maceda, Montederramo, Vilar de Barrio e Laza); na serra dos Ancares; no Incio; no val do Lóuzara, río que abrolla no concello da Pedrafita do Cebreiro e vai dar ao río Lor na parroquia de Folgoso do Courel; no monte Oribio do concello de Samos; no Courel, sobre todo na Devesa da Rogueira "a máis belida e rica reserva botánica de Galicia e non precisamente pola súa extensión. Na Rogueira abundan tanto as faias como os carballos corporentos (rebolos). Tamén os teixos, acivros (xardós ou xardóios), avelaneiras,.."(Uxío Novoneira). Atopamos acibros preto da costa como na fermosa fraga de Caaveiro ou mesmo os corpulentos espécimes da parroquia de Morgadães (concello de Gondomar).

Os froitos son tóxicos para as persoas orixinando diarreas, convulsións e mesmo a morte en nenos e nenas. As follas teñen propiedades febrífugas, sudoríficas, diuréticas e laxantes. Segundo a medicina popular a cortiza do acivro, macerada en auga, axuda a curar a epilepsia.

A madeira, de cor claro e difícil de traballar, usouse, tinguida de negro, para substituír ao ébano. As pólas novas para mangos de cazolas que conteñen líquidos moi quentes e tamén para as aguilloadas, varas longas cunha punta de ferro no extremo usada para picar ou aguillar aos bois, cavalos e outros animais e que aínda non hai moito tempo estaban a venda nas feiras do país.

Coa casca faise o visgo ou liga, produto gomoso empregado para cazar pequenos paxaros vivos (xílgaros, reiseñores,...). Untamos pequenas variñas coa liga e as pousamos preto dos bebedoiros dos paxariños, dos seus niños ou de farelas de pan; cando chega o paxaro queda pegado á variña e xa non pode voar.

Hai moitos anos usouse a póla do acivro para acadar o amor dunha moza. Unha velliña explicaba o ritual: Cortámola a noite de San Xoán as 12 mesmo e a pasamos 13 veces por baixo das ondas do mar, rezando un credo de cada vez, e despois con ela tocamos a moza elixida.

O feito de ter follas e froitos durante o inverno foi considerado como un símbolo da vida que aguanta o esmorecemento do resto da vexetación durante esa estación do ano. O costume de usar pólas de acivro no tempo do Nadal ven do moi antigo; as tribos xermánicas, na



entrada do inverno, puñan nos seu cuartos pólas de acivro e para os romanos estaba asociado ás festas saturnais celebradas a finais de decembro na honra do deus da sementeira e da agricultura: Saturno. Tal costume foi estendéndose polo mundo chegando no século XVI ao continente americano coa invasión europea dese continente.

Precisamente as pólas que teñen máis interese para a ornamentación son as de pés femias (as que teñen os froitos) provocando así unha descompensación de sexos e producindo un excesivo distanciamento entre femias e machos que impide a normal reprodución da planta. Por outra banda, nas zonas boscosas de montaña e de cheo no inverno cando outro tipo de vexetación escasea, os froitos e follas do acivro constitúen o cáseque único alimento dunha importante

## Acivro, Nadal e outras historias

comunidade de vertebrados (roedores, herbívoros e aves) como a pita de monte, corzo e tordo. A mesta follaxe da lugar a que a temperatura no interior dun acivro chegue a ser uns 4°C superior á temperatura no exterior polo que serve de acubillo de moitos paxariños que escapan así das ventiscas e nevaradas e incluso se ocultan dos seus predadores naturais como o miñato (*Búteo búteo*) e o azor (*Accipiter gentiles*). Estudos feitos nos Ancares demostran que no cru inverno un 67% dos paxaros foron atopados vivindo nos acivros.

Todo elo xunto coa corta excesiva e irracional así como o seu lento crecemento levará nun curto prazo á desaparición do acivro no noso país, a pesares de ser unha das especies protexidas por lei. Isto non só sería lamentábel porque supón a desaparición dunha especie, senón ao mesmo tempo poñería en perigo aos animais que a usan como acubillo e/ou alimento no inverno. A conclusión está clara: non usemos o acivro no Nadal.



Da mesma familia que o acivro (familia das Aquifoliáceas) é o *Ilex paraguarensis*, árbore de crecemento moi lento que pode chegar aos 25 metros de altura, máis coñecido como herba mate ou cha do Brasil usada para preparar unha infusión similar ao té chamada mate; nome que deriva da palabra *matiá* do idioma quechua que significa vaso ou recipiente para beber e que fai referencia ao cabazo (*Lagenaria vulgaris*) usado tradicionalmente para introducir as follas torradas e trituradas da planta xunto con auga a uns 70°C (esto recibe o nome de “cebar o mate”). Chuchamos o mate usando unha pequena cana metálica (as boas son de prata) chamada “bombilla” que ten na súa parte inferior un filtro para evitar que as follas trituradas cheguen a nosa boca. O mate consúmese principalmente en Argentina, Paraguai, Uruguai e ao sur de Brasil e para darnos unha idea do seu consumo só dicir que se producen un total de 500.000 toneladas ao ano.

# Índice

Acivro, Nadal ..... 1

