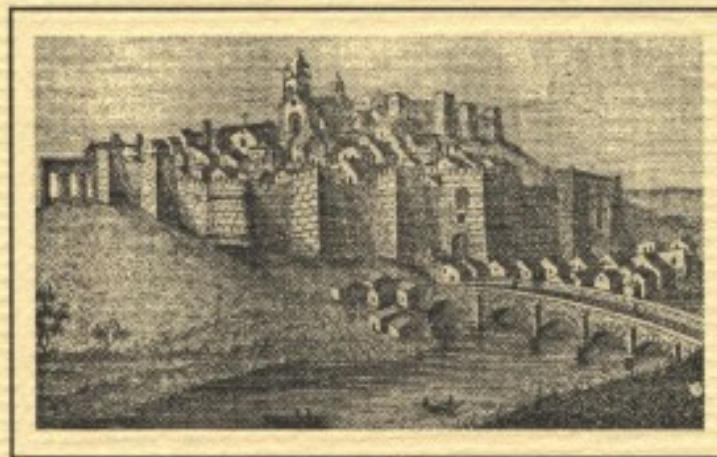


Separata da  
pág. 59-71

O LEGADO ÁRABE  
NA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO DO ALGARVE

# O MIRANTE

Nº 18



*Boletim da  
Associação de Estudos e Defesa  
do Património Histórico-Cultural  
do Concelho de Silves*

*Dezembro 2006*

**Ficha Técnica:**

*O Mirante*, n.º 18, Dezembro 2006

**Boletim da Associação de Estudos e Defesa do Património Histórico-Cultural do Concelho de Silves**

**Composição e informatização:** João Vasco Reis / Isabel Reis

**Paginação, Artes Finais e Impressão:** Tipografia União, Lda – Faro

**Depósito Legal N.º 29591/89**

**Edição, Direitos / Propriedade:** Associação de Estudos e Defesa do Património Histórico-Cultural do Concelho de Silves

**Tiragem:** 1.000 Exemplares

**O Mirante – Publicação Periódica**

Rua do Mirante, 22

Apartado 57

8300-999 Silves

Tel: 966345976 – Fax: 282442447 – e.mail: [patrimoniosilves@hotmail.com](mailto:patrimoniosilves@hotmail.com)

## O LEGADO ÁRABE NA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO DO ALGARVE

*Alfredo Saramago\**

Para se iniciar uma viagem à procura de influências de culturas alimentares é necessário caracterizar, pelo menos, duas realidades: a cultura alimentar da região antes das influências e a cultura alimentar da civilização influenciadora. O caso particular que hoje nos ocupa - o legado árabe na História da Alimentação do Algarve - obriga-nos a um olhar, necessariamente rápido, para o modelo alimentar na época pré-islâmica e o modelo alimentar do mundo islâmico.

Ir à procura das influências alimentares do mundo árabe-muçulmano no ocidente visigótico-cristão, é ir ao encontro de uma relação complexa, mistura de hostilidades e trocas, de diferenças reafirmadas e de fecunda assimilação.

A alimentação e a mesa são lugares privilegiados onde se manifestam as particularidades culturais, as reivindicações nacionais e as querelas religiosas. Benzer os alimentos com um sinal de fé é conferir-lhes uma identidade precisa que impede o outro de os consumir. Até o facto de se sentarem à mesa convivas de religiões diferentes mereceu suspeição à mentalidade medieval que originou casos explícitos de interdição. Participar numa refeição representa um sinal de comunhão de identidades, é a afirmação de se fazer parte de um mesmo grupo. A questão de se saber se um muçulmano pode ou não comer com um não muçulmano tem sido longamente, e há muito tempo, objecto de debate, embora saibamos que é nas comunidades judaicas que os usos e as interdições alimentares funcionam como poderosos laços culturais que marcam a identidade e a alteridade do grupo.

Práticas de distinção têm regulado hábitos e essas práticas, ou regulamentos, são consequência, em primeiro lugar, da vontade mais ou menos forte, segundo as épocas, de reafirmar e de marcar identidades culturais por indicadores sociais facilmente reconhecíveis. Essas normas também reflectem uma percepção quase «mágica», mais ou menos consciente, do consumo alimentar. O alimento é entendido como intermediário real - e não só metafórico ou simbólico - que permite incorporar as qualidades e os valores que materialmente é capaz de transmitir. A antropologia numa sólida ajuda à História da Alimentação, estuda a dimensão social e a importância cultural que cada povo atribui aos seus alimentos, à maneira de os preparar e à forma de os consumir. Não há coincidência na escolha do antropólogo Levi-Stauss para o título do terceiro volume das suas *Mitologias*: «A origem das maneiras de mesa».

O universo da alimentação dá valiosas informações sobre a sociedade e sobre as relações complexas que ocasiona. Em algumas culturas homens e mulheres comem juntos mas, em algumas outras, esse facto merece a mesma reprovação do que fazer

\* Historiador/Antropólogo. Comunicação apresentada nas "VI Jornadas de Silves", a 19 de Outubro de 2002. Na impossibilidade do autor da comunicação estar presente, a mesma foi apresentada pelo Dr. António Baeta de Oliveira (AEDPHCCS)

sexo em público. Os hábitos alimentares são esplêndidos indicadores das filiações étnicas e das diferenças sociais. Quando Gordon Childe se perguntou a si próprio se os ingleses e os americanos tinham uma cultura comum, a sua resposta foi não – tanto uns como outros usam diferentes modelos de facas e de garfos e usam-nos de maneiras diversas! A propósito de garfo, poderemos lembrar o pregador alemão que dizia ser o garfo um instrumento do diabo. Uns grupos sociais promovem activamente mudanças enquanto outros lhes resistem.

Durante a alta Idade Média as práticas alimentares diferenciavam-se no plano cultural e religioso de acordo com algumas normas que se aplicavam, em primeiro lugar, ao consumo da carne. Tratava-se de um assunto muito delicado e controverso, não só pelo problema que esse consumo ocasionava sob o ponto de vista psicológico e cultural, mas também pelo papel muito especial que a carne representava – principalmente a carne de porco – no sistema de subsistência da época.

A Europa «carnívora» da alta Idade Média, a Europa da economia silvo-pastoril e das florestas e dos matos medidos em porcos, considerava este animal como um símbolo e como garantia da sua própria diferença. O corpo de São Marcos, como nos conta a sua hagiografia, foi subtraído à vigilância sarracena e transportado, *escondido, debaixo de carne de porco salgada. Um estratagema com acento simbólico!* Na iconografia de Santo António o porco é o animal seu protegido com direito a aparecer nos altares.

O porco, cuja importância era fundamental sob o ponto de vista alimentar, desempenhava um papel simbólico totalizante na Europa cristã e funcionava como uma verdadeira distinção, principalmente em relação ao mundo islâmico. (Para os judeus o interdito do porco era mais um, no meio de muitos outros)

Um outro motivo fundamental de oposição entre cristãos e muçulmanos era o vinho, a bebida preferencial das mesas cristãs, mas excluído ideologicamente – o que nem sempre foi verdade – da mesa muçulmana.

Tendo em atenção estes factos, o aparecimento do Islão na cena mediterrânica teve uma importância decisiva na definição dos modelos alimentares europeus.

Estes são os factos que interessam à Antropologia e à História da Alimentação porque é a partir deles que se poderá falar da alimentação como um sistema de comunicação.

Situemo-nos no período pré-islâmico e tentemos caracterizar a alimentação dessa época em terras do Algarve.

A forte matriz da cozinha romana, dita civilizada por oposição à também chamada cozinha bárbara dos povos do Centro e do Norte da Europa, estava presente na dieta alimentar do povo que nos interessa analisar. No entanto, apresentava já uma característica comum às regiões do sul da Península Ibérica: a união tranquila entre os dois conceitos de cozinha civilizada e cozinha bárbara. O primeiro, caracterizado pela hoje tão invocada trilogia do Mediterrâneo – pão, azeite e vinho – e o segundo pelo abundante consumo de produtos recolhidos na Natureza – caça, pesca, porco, sementes, frutos e plantas selvagens. A alimentação romana, que constituiu a base da dieta alimentar desta região, não teve força para contrariar o modelo de alimentação indígena. Juntaram-se e, dessa união, nasceu uma das principais riquezas da cozinha sul peninsular: a diversidade.

Durante quase toda a alta Idade Média a produção e o consumo de bens alimentares eram directamente interdependentes. Embora não se possa negar a importância do mercado, mais vocacionado para os produtos de luxo, como as especiarias, até ao século VIII e IX a maior parte dos produtos eram destinados ao consumo directo. Foi o território rural, com as terras cultivadas e incultas, que caracterizou esta época suplantando o espaço urbano que dominava na época romana. Campos, hortas, pastagens, iam quase cidade dentro numa lógica de consumo directo. As terras, em vez de serem desbravadas e cultivadas, eram protegidas para que delas fosse possível retirar os maiores benefícios. A difusão do modelo silvo-pastoril acompanhava as terras de cultivo. Campo, vinhas, pastagens e hortas constituem objecto das descrições de domínios senhoriais que reflectem a presença de recursos variados e complementares. Aos produtos da agricultura – cereais, leguminosas e legumes –, juntavam-se os produtos fornecidos pelas terras não cultivadas – caça, peixe e gado criado nos matos. A variedade da alimentação era garantida no conjunto com um significativo peso da presença de carne à mesa das classes populares. Parece-me importante sublinhar este ponto porque é um facto insólito, fora do comum, na história da alimentação. Durante a Idade Média os camponeses tiveram uma alimentação mais equilibrada que em outras épocas, passadas ou futuras, quando os cereais constituíam a base do seu sustento. Esta variedade de alimentos trouxe uma maior segurança material, embora este período tivesse sido fértil em calamidades naturais e sociais.

A diversidade caracterizou a alimentação desta época que se traduziu, como é evidente, por diferenças regionais relacionadas com factores de ordem natural e de ordem cultural. A criação de porcos, verdadeiro traço distintivo da alta Idade Média, foi facilitada pela existência de grandes manchas de azinheiras e sobreiros e pela herança celta e germânica. Desempenha um papel de primeiro plano, mesmo quando é suplantado, em algumas regiões, pela criação de gado ovino, tão do gosto da civilização romana e mais adaptado às áridas paisagens meridionais. Este facto teve várias consequências no plano alimentar: se o porco é, antes de mais, uma formidável reserva alimentar, e com uma carne que se presta bem à conservação, os carneiros e as cabras são principalmente utilizados quando vivos, produtores de lã e de leite. Trata-se, logo, de uma oposição entre carne e leite, melhor dizendo, entre carne e queijo, e depois uma distinção entre vários tipos de carne. São estes os animais mais citados nos textos, e constituem quase 85% dos animais registados nas propriedades rurais. Eram animais muito mais pequenos que os actuais. Os arqueólogos têm encontrado restos de ossos de porco de peso variável mas sempre três ou quatro vezes inferior às médias de hoje. Também os carneiros eram mais pequenos e, se de um porco não se obtinha mais que 45 a 50 quilos de carne, de um carneiro a média situava-se entre 25 a 30 quilos. A iconografia comprova as diferenças e em relação ao porco era natural que assim fosse porque, habituado a procurar comida nos matos, ficava mais magro, mais pequeno e muito semelhante ao porco selvagem. Daí algumas confusões que por vezes surgem com a análise de ossos em contexto arqueológico. Porco ou javali?

Durante a alta Idade Média criavam-se bois em maior quantidade que nos tempos romanos, quando eram apenas aproveitados para trabalho no campo. Os

textos raramente os referem mas o trabalho dos arqueólogos convida-nos, por vezes, a corrigir essa informação. Informações que também nos indicam que os animais abatidos não eram muito velhos, como sucedia quando eram utilizados nos trabalhos do campo, até terem forças para isso, nem eram muito jovens. Na maioria eram animais de quatro ou cinco anos facto que permite deduzir que eram abatidos de forma intencional para deles se retirar o máximo proveito: trabalho para a produção e carne para a dieta alimentar. Se assim for, é a primeira vez na história que os bois desempenham um lugar importante sob o ponto de vista alimentar, mesmo que os livros de cozinha até ao século XV não dessem importância à carne bovina, considerada como grosseira e perigosa.

As aves tinham um lugar importante na alimentação da época assim como a caça e a pesca, que também faziam parte dos alimentos populares. A caça, de maneira mais determinante, na mesa da aristocracia e a pesca na dos conventos. A caça foi durante muito tempo um exercício livre e só a partir dos séculos IX e X se constituiu privilégio da nobreza, embora as comunidades rurais continuassem a praticá-la com proveito.

O peixe também pode ser considerado um produto de economia selvagem, vindo do mar, dos lagos, albufeiras, rios e cursos de água. Trata-se de uma enorme variedade de peixes de água salgada e de peixes de água doce como a lampreia, a truta, a boga, o barbo, a carpa, etc., citados nos livros da baixa Idade Média. O peixe era bastante menos apreciado que a carne, não só por razões dietéticas – os médicos consideravam-no como pouco alimentício – mas também por razões de imagem: a Igreja tomou-o como substituto da carne e fê-lo alimento de jejuns e penitências.

O queijo, principalmente o de cabra e ovelha, era consumido regularmente.

A civilização alimentar da alta Idade Média europeia foi marcada pelo triunfo do vinho, bebida de consumo diário e bastante procurada.

Os campos forneciam essencialmente cereais mas verificou-se uma ruptura em relação à cultura romana, que considerava o trigo o melhor de todos eles. Assistiu-se ao sucesso dos cereais inferiores, de maior rendimento que o trigo e exigindo muito menos trabalho. O trigo começou a ser consumido preferencialmente nos meios urbanos e a aveia e o centeio, verdadeiras invenções medievais, respondiam às necessidades imediatas do consumo directo, assim como o milho miúdo e o sorgo. As leguminosas, favas e feijão e depois também o grão e mais tarde as ervilhas, consumiam-se a par dos cereais.

Os legumes verdes constituíam o complemento fundamental dos cereais e das leguminosas. Nabos, diferentes qualidades de couve, cebola, alhos, são tudo produtos de base na alimentação popular, assim como a chicória, as cenouras e algumas plantas aromáticas.

Pode perguntar-se: o sistema agro-silvo-pastoril, muito rapidamente aqui assinalado, asseguraria uma alimentação suficiente para a sobrevivência das populações? Parece que sim. Este sistema funcionou e permitiu às populações rurais não só sobreviverem mas, em determinados momentos, crescer, invertendo a tendência negativa dos séculos IV e V, embora não seja assim tão claro que haja coincidência entre alimentação suficiente e aumento de população. A complementaridade entre recursos animais e vegetais assegurou uma alimentação equilibrada. Houve

estabilidade no regime alimentar, atestado, aliás, pelos documentos escritos que apenas fazem excepção a alguns períodos dramáticos e circunscritos. Era difícil que tudo viesse a faltar, e ao mesmo tempo, num sistema de produção diversificado. Nunca se quis reconhecer o relativo bem-estar alimentar desta época mas, mesmo que as crónicas refiram o pão confeccionado com vários produtos durante alguns períodos de fome – bolota, favas, castanhas, etc. – a alimentação era rica e bem estruturada. Um melhor conhecimento de plantas e animais possibilitou uma garantia para a sobrevivência quotidiana.

Era este o panorama alimentar, em linhas gerais, entre o Tejo e Guadiana e no Algarve quando chegou o ano de 711. Se o nexu desta comunicação é chamar a atenção para as influências da cozinha árabe nesta região atlântica, é necessário saber o que entendemos por cozinha árabe, não só em contexto restrito, como em conceito alargado. Melhor seria chamar cozinha da civilização muçulmana. Porém, esse conceito não é rigoroso e admite várias interpretações e pode convocar viagens por diversos caminhos. Aliás, não são muitas as certezas sobre estas influências mas, apesar de não as haver, fica a ambição de suscitar, através da investigação, algumas reflexões tendo em conta o estado geral do nosso conhecimento. Neste caso, será prudente entender por cozinha árabe a dos países onde o árabe era falado, o árabe dos livros de receitas que nos chegaram.

Foi apenas no início do século XX que a história da alimentação medieval do Islão começou a interessar alguns escritores árabes que publicaram pequenos artigos sobre o assunto. O jornal *Al-Mashriq*, editado pelos jesuítas de Beirute, deu espaço a esses textos, o primeiro dos quais «Al-Laban», publicado em 1899, seguido de «Al-Halāwā» em 1903. Foi, no entanto, Habib Zayyāt quem publicou os artigos com mais interesse, um dos quais em 1947, sobre o desenvolvimento da cozinha árabe no tempo dos omeidas e dos abássidas. Durante a década de vinte, trinta e quarenta, publicou diferentes textos sobre esta matéria e foi ele, com o seu trabalho, que introduziu o conceito científico na investigação sobre a alimentação árabe medieval. Do lado de cá lembremos a obra pioneira de Maxime Rodinson com a sua «Investigações sobre documentos árabes relativos à cozinha», publicado na *Revista de Estudos Islâmicos* em 1949. Referência, também, é o seu artigo *Ghidhā*, escrito para a 2ª edição da Enciclopédia do Islão.

Para quem se interessa por interpretações sociológicas sobre os textos de alimentação, Finkel publicou um estudo e a tradução parcial do *Kitāb al-harb al-ma'shuq*; Arberry traduziu o al-Bahgdadi's *Kitāb al Tabikl*; nos *Annales* de 1968 apareceu o «Ensaio sobre a alimentação das diversas classes sociais no Oriente medieval». Poderíamos continuar a citar inúmeros autores sem esquecer, é evidente, os trabalhos de Expiracion Garcia Sanchez, Lucie Bolens, Ana Labarta, Manuela Marín, Garulo, Bordelló, ou então, as únicas sínteses que o público interessado pode encontrar nas páginas dedicadas à alimentação em obras de carácter geral, como em Levi-Provençal (1957) e, mais recentemente, nos trabalhos da sua discípula, Rachel Arié. É absolutamente imprescindível mencionar o *Kitāb al tabij*, editado e traduzido por Huici de Miranda e o *Fadala al-jiwān*, segundo a edição de Muhammad b. Chekroun, tese de Fernando de la Granja Santa Maria, continuamente convocados

na maioria dos trabalhos sobre cozinha árabe, mas em relação aos quais não se sabe muito bem onde foram escritos e que cozinha pretendem narrar. Foram compostos no al-Andaluz ou em Marrocos? Que critérios seguiram os autores para escolher as receitas? Foram inspirados em outras fontes? Estamos num universo de interrogações.

Toda esta gente tem escrito sobre a cozinha árabe, no sentido alargado que acima referi. Em Portugal, embora não haja obras gerais de referência sobre a alimentação islâmica medieval, por razões que não é necessário aqui invocar, a arqueologia tomou conta do assunto e tem produzido um trabalho que a História da Alimentação terá que saudar. Os últimos vinte anos têm sido de uma notável importância com as múltiplas informações que substituem, muitas vezes com vantagem, os textos ausentes. De qualquer forma, nem os estudos com a vasta bibliografia que conhecemos nem os trabalhos desenvolvidos pela moderna arqueologia portuguesa, produziram uma obra de fôlego sobre as influências e a memória da alimentação árabe no nosso território. O assunto não é fácil e necessita da colaboração de muita gente debaixo de um plano orientador comum. Embora lembrando Fernando Pessoa que dizia não gostar de enumerar para não esquecer, saúdo exemplos, entre outros, que têm prestado uma forte ajuda à Antropologia e à História da Alimentação: o trabalho conjunto do Campo Arqueológico de Mértola, a obra publicada por Helena Catarino e os trabalhos de Rosa Varela Gomes.

Há uns anos, Ana Labarta, cheia de entusiasmo quis pôr em marcha um projecto – «A alimentação dos muçulmanos na Península Ibérica (711-1610)». Pretendia elaborar um *corpus* documental acerca da alimentação dos muçulmanos na Península Ibérica, desta vez incluindo Portugal porque, na verdade, não parecia conveniente estabelecer fronteiras políticas, actuais ou passadas. Queria convocar todos os especialistas do saber islâmico – agricultura, dietética, geografia, biografias, história, literatura, arte, - para que cada um pudesse contribuir com os seus conhecimentos e com as fontes pertinentes. Era desejo estabelecer periodizações em tão largo período, quase mil anos, que deviam basear-se em evoluções gastronómicas ou alimentares: novos produtos, descoberta de novas técnicas culinárias, importação de modas vindas de fora, influencias, etc. Dar atenção à preparação dos alimentos, processos rituais e religiosos, costumes com o abate de animais, alimentos crus, modos de fritar, de cozer e de assar, alimentos panados, cheios, macerados, molhos, etc. Depois, classificação de utensílios de cozinha, com utilizações, formas, matéria, características e tamanho, combustíveis – madeira, carvão e outros - utensílios de mesa, instrumentos – facas e colheres – utensílios de armazenamento, a própria mesa e cadeiras, toalhas, iconografia, protocolo, ordem de serviço dos pratos, quantidades de alimentos por pessoa, horário de refeições, boas maneiras, higiene, estabelecimentos comerciais onde se vendiam alimentos preparados e, muita ajuda pedida à arqueologia em geral. Infelizmente o projecto ficou a meio. Se enumerei com mais detalhe o programa desta interessada historiadora foi apenas para fazer dos seus desejos os meus desejos e para deixar, ainda mais claro, que não é uma só pessoa, por mais informação, conhecimento e saber que disponha, que pode responder à questão que me trouxe aqui, hoje.

Influencias da cozinha árabe? Quais influencias?



Gente um pouco mais distraída destes aspectos da alimentação pensa que, num determinado ano, neste caso 711, chegaram uns senhores com uma cultura e uma religião diferentes, deixaram-se estar uns largos séculos e transmitiram aos indígenas os seus usos e costumes. A sua alimentação, fazendo parte dessa cultura, foi instalada nos hábitos dos que cá viviam que de imediato se acomodaram às novas normas. Ao fim desses séculos a Cruz pôs o Crescente daqui para fora, levaram os seus usos e costumes e trataram de lhes apagar o rasto. *Desculpem-me o exagero* mas, por vezes, apetece-me exagerar!

Quem chegou em 711 e nos séculos seguintes? Que cultura traziam? Os berberes, oriundos das montanhas do Norte de África, islamizados, engrossaram as fileiras dos exércitos muçulmanos. Viajaram em tribo, vieram com os seus hábitos que mantiveram, ou sujeitaram-se aos usos do novo território? Várias tribos atravessaram o estreito e cada uma delas, com idiossincrasias próprias, podem ter dado origem a diferentes formas de influências. A sua vontade de autonomia depressa se verificou, aderindo às heresias, manifestando hostilidade aos poderes e reagrupando-se em torno de famílias principais indígenas. Perderam hábitos alimentares ou ganharam outros?

E os árabes, que árabes chegaram? Os sedentários do Sul? Os agricultores dos oásis irrigados? Os do oeste, mercadores, cambistas, usurários? Os marinheiros do Golfo Pérsico? Ou os nómadas do centro, criadores de camelos? E os que chegaram, e sabemos quase com certeza de todos os que chegaram, eram tributários de que cultura? Teriam os mesmos hábitos, comeriam da mesma maneira? Um sírio tinha os mesmo interditos corânicos que um omíada ou um abássida? Os yemenitas e outros árabes de Silves comeriam o mesmo que os sírios de Beja? E os egípcios de Ossónoba teriam a mesma mesa que os berberes instalados nas montanhas e nos campos? A dieta alimentar de almorávidas e almoadas seria a mesma? Quando o poder califal enfraquecido permitiu o aparecimento dos reinos das Taifas, continuou-se a comer da mesma forma? A influência omíada perdeu-se ou os reis das Taifas continuaram a banquetear-se como o califado procurando uma outra forma de legitimação? Nos 157 sítios assinalados em 64 quilómetros quadrados na região de Mértola, Alcaria Longa, a alimentação das populações seria a mesma das gentes de Tavira, Silves, Beja ou Évora? Os berberes da montanha e dos campos, homens do turbante, alimentavam-se como os homens do fez, instalados nas cidades e no litoral?

Continuamos com as interrogações mas, possivelmente, só através delas, feitas de forma franca, podemos um dia ter respostas e começar a ligar laços que hoje ainda andam dispersos.

Quando falamos de influência da cozinha árabe não sabemos muito bem se estamos dispostos a lembrar a cozinha persa, Damasco, Bagdad ou a influência bizantina na vida da corte, brilhante e faustosa, dos omíadas. Estamos a falar de uma cultura que levantou um gigantesco arco de comunicação que ia de Lisboa a Meca, de Córdoba a Damasco e de Fez a Alexandria. A alimentação faz parte de uma civilização que alcançou esplendores inéditos na arte de viver mas a alimentação foi, nessa civilização, não só um imperativo de vida de todos os povos que chegaram ao al-Andaluz mas também de todos os que aí viviam. O que nos deve interessar, principalmente, é a cozinha dos povos e não só a cozinha dos senhores. A cozinha

popular não viaja se, em primeiro lugar, não viajarem os produtos nos quais ela se funde. A cozinha sábia – aristocrática – apoia-se na invenção, na renovação e na experiência. A cozinha tradicional nem sempre se transmite com o rigor de um código genético. Há sempre variações, interpretações, circunstâncias que a modificam sempre que viaja. A história da alimentação é uma sucessão de mudanças, conflitos, distanciamentos e reconciliações.

Apesar do desmembramento do Império, os homens, os bens e as ideias viajaram sempre, facto que caracterizou o mundo muçulmano do século VIII ao século XV. Apesar da divisão política e a continuidade de algumas particularidades, mais forte nas regiões rurais, ou afastadas dos centros do poder, a unidade cultural foi notável. Se o Islão impôs a sua marca sobre quase todos os aspectos da vida, teria ficado de fora a alimentação?

A História da Alimentação é muito prudente em assinalar o legado árabe, faltam-lhe informações, tem muitas dúvidas e não dá certezas. Sabemos de ciência certa quais os produtos que os muçulmanos trouxeram; sabemos também de todas as técnicas que com eles viajaram e que foram postas em prática no território conquistado; conhecemos utensílios que eram necessários ao armazenamento dos produtos, ou os outros, imprescindíveis na preparação dos alimentos e ainda aqueles que iam à mesa para serviço. O que não sabemos e apenas podemos deduzir são os modos de preparação, os temperos, os tempos de lume, as pequenas diferenças e transformações que todas as receitas sofrem quando viajam. Porque os livros de cozinha eram apenas destinados a uma elite e os hábitos dessa elite não podem ser generalizados a todo o povo. A alimentação mais rica e mais variada só foi conhecida nas regiões climaticamente privilegiadas: costa ocidental do Golfo Pérsico, as planícies irrigadas do Tigre, do Eufrates e do Nilo, grandes oásis da Síria, da Palestina, as montanhas do Líbano, da Arménia, do Yemen e a bacia do Mediterrâneo. Foi nas ricas cidades de comércio que a alimentação satisfaz os gostos mais refinados e conheceu o seu maior desenvolvimento: Bagdad, Damasco, Cairo, Córdoba e todo o al-Andaluz em geral. Foi justamente nestas cidades que foram redigidos entre o século IX e século XV a maior parte dos livros de cozinha que hoje se conhecem, e que são testemunhas preciosas das práticas de uma sociedade principesca, ou burguesa, se o termo se pode utilizar, mas bem distante das práticas do povo. Nas sociedades cultivadas, a alimentação desempenha duas funções importantes: procura o prazer do sentido do gosto, do cheiro e da vista e, ao mesmo tempo, é um meio de conservar a saúde. Da combinação destes dois aspectos – hedonista e dietético – teve origem a literatura culinária. Os textos testemunham uma cozinha refinada, de confecção complexa e demorada chamando, para um mesmo prato, vários tipos de cocção, vários alimentos e vários temperos. É uma cozinha onde os cheiros se combinam com o prazer visual e a harmonia das cores. Mas não era esta a cozinha da maioria da população e, procurando influências, teremos que as tentar encontrar na dieta quotidiana.

Depois da conquista que os enriqueceu, os árabes, guardando alguns costumes, adoptaram um estilo de vida inspirado nas aristocracias vencidas e, por outro lado, as populações submetidas aceitaram as regras e os novos usos, também guardando uma boa parte dos seus. Os cristãos, fascinados pela riqueza dos inimigos, copiaram-

nos, e os ricos hábitos alimentares das classes do poder passaram para o mundo cristão.

O intercâmbio de elementos de culturas diferenciadas – cristã e muçulmana – não foi igual em todo o território e não se tratou de um movimento uniforme. Os contornos da conquista foram diferentes segundo as regiões, ocasionando situações diversas para as populações, não só em relação ao seu estatuto político e militar, como ao seu quotidiano. As influências variaram segundo as populações fixadas, a força dos indígenas e os produtos da região analisada.

Muitas terras ficaram na mão dos moçárabes e de visigodos através de tratados e o novo poder permitiu, não só aos descendentes de Witiza mas também a senhores visigodos, conservarem a soberania do território e das suas populações. A Igreja ficou com bens e autoridade. Todos pagavam um tributo anual e continuaram com os mesmos hábitos até ao final, pelo menos, do século VIII. A estrutura anterior conservou-se.

A tolerância muçulmana para com os povos submetidos foi efectiva e, em relação à alimentação, presume-se que poucas modificações tenham havido a não ser uma aceitação pacífica das melhorias introduzidas pelos novos produtos e pelas novas técnicas, assim como o respeito pelos interditos corânicos, sem grandes restrições. A Revelação fez conhecer o lícito e o ilícito, o puro e o impuro e apenas a carne de porco e as bebidas fermentadas eram proibidas. Mesmo assim, não se pode comparar o rigor em relação à carne de porco e ao vinho. Diz-se que este interdito tem a ver com a condição do porco: impuro e capaz de comer os próprios excrementos. É possível, no entanto, encontrar outras razões que parecem mais adequadas ao sentido pragmático que assistiu ao homem sempre que se tratou da sua alimentação. Se o porco é considerado «não limpo» porque, além de poder transmitir doenças, come os seus próprios excrementos, porque é que a galinha e outras aves não o são?

Os animais mais importantes no Médio Oriente são ruminantes como o camelo, os carneiros e as cabras, que estão perfeitamente adaptados à ecologia da região. São capazes de se alimentar de plantas com grande teor de celulose com as quais ficam aptos a produzir leite, carne, lã e peles. Os porcos não. Necessitam de comida com muito pouca matéria celulósica que é comida que alimenta o homem. Desta forma, competem com o homem e disputam os seus próprios alimentos. Por outro lado, os porcos adaptam-se mal ao clima árido do Médio Oriente. Contrariamente aos camelos e ao gado ovino e caprino, os porcos necessitam de muita água. Tradicionalmente, as sociedades nómadas não estavam preparadas para viajarem com porcos e isso tornou-os menos desejáveis que outros animais. Outro argumento: o Médio Oriente perdeu muitas florestas desde há de 5.000 anos até aos tempos modernos. Por exemplo: a Anatólia tinha 70% do território coberto por florestas no século VI A. C. e hoje tem apenas 17%. A produção suína, nestas condições, era onerosa e é possível que os autores do Levítico tivessem registado, para conveniência do povo, essa proibição. Apesar dela, a arqueologia continua a dar notícia de restos de ossos de porco embora a percentagem em relação a outros animais seja pouco expressiva.

Perante o consumo de vinho a condescendência era muito maior e os livros de receitas narram, com frequência, preparações que levam vinho e outras bebidas

fermentadas. Lembremos agora o livro de Maimónides, encomendado por um sultão, o *Regime de saúde*, escrito em 1198, obra médica que conheceu, tal como o seu autor, um prestígio notável. No capítulo quarto refere os benefícios do vinho, assunto que em princípio não queria tratar porque era uma obra dirigida a um muçulmano a quem a religião proibia ingerir bebidas alcoólicas. Abu Zayd, na sua obra *Preservação do Corpo e da Alma*, cerca de 934, e Abu Bakr al-Razi, 932, no seu *Kitâb al-manafi 'al aghdhryah wa daf' madarrihâ*, última edição em Beirute em 1985, também referem, de maneira detalhada, todos os benefícios do vinho. É possível que se bebesse em privado, sem grandes recriminações, como deixam entender textos do século X.

As características principais da cozinha árabe têm que ser procuradas nos ingredientes, na maneira como se combinam, nas formas de cozer os alimentos, nos sabores e nas consistências. Começemos pelos ingredientes e da maneira como alguns Tratados de Alimentação os referem: musgo e âmbar para os afortunados, produtos que não deixaram rasto. Água de rosas, muito acessível, açafraão, canela, cravinho, cardamomo, são ingredientes que ficaram na nossa cozinha, alguns até aos nossos dias. Num outro grupo alinham-se os frutos secos: tâmaras, passas de uvas, amêndoas, nozes, avelãs e pinhões. Todos estes frutos instalaram-se definitivamente nos hábitos alimentares da região que nos interessa analisar. Aparecem depois os frutos frescos de acordo com a sua condição, doce ou azeda, e depois deles o açúcar e mel. Como estimulantes permaneceu o vinagre que tomou lugar do *morri*. A seguir, os cereais e leguminosas, que se juntam às receitas para lhes aumentar a consistência e o volume. Diz-se no Alentejo que juntar pão, feijão ou grão a um bocadinho de carne, seja ela qual for, é para «avultar». Nestes casos, o gosto pela consistência alia-se à astúcia de fazer aumentar um prato sem grandes custos. Nas cozinhas populares do Alentejo e Algarve, a maioria das receitas eram quase sempre «avultadas»!

As ervas e os legumes chegam em seguida – cebola, alho, alho-porro, coentros, hortelã, tomilho, manjerona e também cenouras, couves e espinafres. Só depois deles os tratados falam dos produtos comuns, como o sal, pimenta, coentros secos, cominhos, vinagres e produtos lácteos. O vinho também é mencionado mas os tratadistas têm o cuidado de dizer que se deve deixar uns dias ao sol antes de o utilizar...

Dizia um autor anónimo de um tratado andalus de cozinha que as especiarias eram a base da arte culinária. Permitem diferenciar as receitas, dar-lhes sabor e aumentar o paladar. Diz mais, diz que as especiarias trazem o bem e evitam o que é nocivo. Afinal, é este o ideal muçulmano: favorecer o bem e combater o mal. Terá sido também por esta razão que Portugal foi o país da Europa que utilizou, em excesso e de forma ostentatória, as especiarias até mais tarde...?

As matérias gordas são também uma das características da cozinha árabe, com preferência para a gordura de carneiro e para o azeite. A manteiga tem uma importância relativa mas os queijos, frescos e secos, constituem uma forte componente na dieta árabe. Arroz, massas e ovos também se juntavam a diversas comidas. A carne mais consumida era a de ovinos e caprinos, caça e aves de capoeira. Da caça, era especialmente considerada a perdiz, a rola e a lebre. Pombos bravos, tordos e vários pássaros eram comidos com arroz ou em fritada. As carnes cozinhavam-se, preferencialmente, em guisados, com largos tempos de lume, até adquirirem uma

consistência que permitisse a fácil saída dos ossos. Os assados em forno – *tannâr* – eram preferidos aos grelhados, que desaproveitavam os sucos. Os peixes mais gordos eram os mais apreciados, entre eles a carpa, de água doce, e as sardinhas e o atum do Mediterrâneo e do Atlântico. Os frutos eram mais consumidos em conserva e em compotas do que frescos. Rosa Brabant estudou obras de alguns médicos medievais e todos eles tinham uma opinião negativa em relação ao valor da fruta como alimento. Diziam que todas as frutas são medicinais e por isso o seu consumo habitual pode causar dano ao sangue. Diziam mais: quem comer fruta só por gosto impede a conservação da saúde. Salvavam-se os figos, as uvas e os frutos secos. É uma situação contraditória porque o mundo islâmico é um mundo de fruta. Na prática, o maior ou menor consumo de fruta numa sociedade, reduz-se, é evidente, a um problema económico e, até certo ponto, é uma questão de prestígio. Onde abunda a produção os preços são baixos e o género está ao alcance das classes populares. Sabemos que aqueles que consomem o que está ao alcance de todos não gozam de muito prestígio. Por essa razão, as pessoas importantes e as que sem o serem querem parecer, tomam atitudes ostentatórias, adquirindo espécies raras ou fora da temporada habitual.

Grande parte da população do Alentejo manteve, até há muito pouco tempo, a fruta longe da sua dieta alimentar. Comiam-na como quem come um doce, por guloseima, excepção feita à melancia, que no verão refrescava, e às uvas. Esta situação poderá ser considerada um legado árabe?

Legado árabe é, com certeza, todo o *corpus* de receitas relacionadas com a doçaria. Mais de 50% das receitas conhecidas dos tratados da época, não só são exequíveis hoje, como as receitas estão narradas da mesma forma como foram vertidas nos livros de cozinha e de doçaria que se publicaram nos séculos seguintes. Exactamente o mesmo se pode dizer de compotas e licores.

Numa brilhante e esplendorosa civilização que por aqui andou cinco séculos, com uma larga convivência entre cristãos, muçulmanos e judeus, não é tarefa fácil descobrir influências particularizadas a não ser com a ajuda de textos e, particularmente, com a preciosa ajuda da arqueologia. Há necessidade de informações determinantes que só a arqueologia pode dar, não só para confirmar os textos mas, em muitos casos, para se substituir a eles e emendá-los. Ninguém duvida do que foi o legado árabe em termos de alimentação, sabemos em linhas gerais quais os produtos que vieram, os que ficaram e os que caíram em desuso, mas não sabemos com detalhe como eram preparados. E o importante era tentar saber onde, como e quando. Lugares, modos e épocas.

Para aqui viajaram gentes de diversas culturas, aqui ficaram cinco séculos, trouxeram tradições, compraram e venderam numa zona alargada do mundo conhecido até então, estabeleceram comércio entre dois mares, foram intermediários entre um longínquo universo do Oriente e o mundo ocidental, inundaram o Mediterrâneo com produtos vindos da Ásia Central e mesmo da China, houve tempos de segregação e outros de miscigenação, lutaram e fizeram pazes, uniram-se sob um poder único e logo se libertaram em autonomias, tiveram filhos, comeram, beberam, vestiram-se, trabalharam, fizeram guerra e descansaram.

Por onde começamos?

Só o saber de muitos pode ajudar e, mesmo assim, ter-se-á que trabalhar com certezas e com dúvidas. Um exemplo de certezas: sabemos em antropologia que, de acordo com os estudos de assimilação, a alimentação tradicional e o vestuário são as primeiras tradições a ser abandonadas. Compreende-se porque são dois imperativos de vida: é melhor comer a comida dos outros do que morrer de fome e é melhor andar coberto com as roupas dos outros do que andar nu. Esta é uma verdade sem protesto. Um exemplo de dúvida: os muçulmanos tinham a representação mental do oceano Atlântico como o oceano Envolvente que, segundo uma visão herdada da geografia ptolomaica, envolvia as terras habitadas. Horizonte do desconhecido para lá das zonas de cabotagem de pescadores e mercadores. Oceano tenebroso. No entanto, o fascínio foi grande pelo Atlântico. A armada omíada sulcava-o na defesa dos ataques vikings, depois, as várias cidades da costa prosperaram à sua custa, desenvolvendo um comércio que ia de Lisboa a Valência. Esta é a opinião de Christophe Picard.

Os muçulmanos não tinham ambição marítima pelo Atlântico e não houve comércio para além do abastecimento periférico imediato às cidades. Opinião de Stéphane Boisselier. Registe-se que são duas obras muito recentes da historiografia do al-Andaluz. Outro exemplo de dúvida: alguns historiadores dão uma relativa importância ao legado da alimentação árabe porque entendem que as grandes influências se situaram depois da «Reconquista», quando se intensificou o trânsito com o Norte de África. Outros, indo ao extremo oposto da questão, afirmam que as influências, indesmentíveis, tiveram lugar antes da conquista – as trocas comerciais e as viagens para o Mediterrâneo e para o Norte de África, antes do início do século VIII, teriam fixado as influências que pouco se alteraram com a presença efectiva dos muçulmanos.

É por estas razões que se espera da arqueologia, como já referi, respostas que subtraíam dúvidas. O estudo das cerâmicas é um dos mais importantes aspectos para o esclarecimento de muitas questões. Saúde-se, uma vez mais, os trabalhos do Campo Arqueológico de Mértola, Rosa Varela Gomes e Helena Catarino, esta última com um notável trabalho de análise publicado em três volumes na Revista do Arquivo Histórico da Câmara Municipal de Loulé, em 1997/98. Como refere, «as cerâmicas são indicadoras de sobrevivências e inovações no quotidiano». O trabalho é pioneiro no que se refere às ajudas que dá à História da Alimentação, trabalho que se orienta pela obra de Rosselló-Bordoy que não se cristalizou na primeira sistematização tipológica e cronológica. Já em 1990, no Colóquio de História da Alimentação, celebrado em Lérida, deu informação da investigação que tinha começado para aproveitar as fontes escritas de forma a valorizar a função e a especialização dos utensílios domésticos. No seu trabalho «Arqueologia e Informação Textual», analisa dois textos e compara a informação que aí recolheu com as obtidas em outras fontes científicas ou literárias. Utilizou a obra de Huici de Miranda e a tese de Fernando de la Granja.

A cerâmica é um bom teste de análise. Por exemplo, os vários sítios arqueológicos estudados em Portugal, principalmente no Algarve e no Alentejo, permitem ter uma ideia aproximada de muitas cidades do século XI. Verifica-se uma

influência nítida do poder de Córdoba. Técnicas e decorações importadas dessa cidade califal e das regiões orientais misturam-se com técnicas locais, cerâmica usual de menor qualidade, especialmente a do século X. Monocromáticas desde o século IX, tornaram-se bicromáticas ou policromáticas em todos os territórios ocidentais. É no século XI que a difusão dos estilos nascidos em Madina – al Zahra conhece um grande esplendor, particularmente em Mértola, Silves e Faro. Pergunta-se: essa influência verificada nas cerâmicas alargar-se-ia aos modos de preparação dos alimentos e à maneira de os servir? Importaram-se utensílios sem se importarem os modos?

Entre certezas, dúvidas e contradições, é necessário encontrar um caminho.

Sei que, em resumo, acabei por colocar mais questões do que enunciar certezas mas a História da Alimentação e a própria Antropologia, por limitações evidentes, procuram muito antes de poderem responder. Neste momento investigo e preparo um trabalho relacionado com o tema desta comunicação: "*A influencia da cozinha árabe no primeiro livro de cozinha português: a Arte de Cozinha de Domingos Rodrigues*".

Sabemos que a doçaria, popular e conventual, é herdeira da doçaria árabe; que as migas alentejanas são sucessoras da *harisa*; que os ensopados não são mais do que a *tarid* ou *tarida*, que de facto nada tem a ver com a açorda, que nunca levou carne e que vem mencionada, claramente, com junção de água, ovos, pão e coentros no Tratado dos Alimentos (M 3v); que o borrego e os grãos fazem parte da dieta de todos nós mas, talvez surpreenda saber-se que a Arte de Cozinha tem 74% de receitas com forte influência da cozinha árabe. Escolheram-se como referencias as duas já citadas obras de Huici de Miranda e Fernando La Granja e os alimentos e os temperos apresentam, na percentagem indicada, a mesma semântica. Falta ainda investigar sobre os modos e os utensílios das preparações.

Quase quinhentos anos depois do fim do domínio islâmico, o primeiro livro de cozinha português reflecte as influências da alimentação dessa fulgurante civilização.