

coincidir com um armazenamento doméstico e com modos de produção não feudais ou *antigos*.”(FERNÁNDEZ UGALDE, 1993: 612).

## 2. ASPECTOS SOBRE A DIETA ALIMENTAR

“São as laranjas brasas que mostram sobre os ramos  
as suas cores vivas ou rostos que assomam  
entre as verdes cortinas dos palanquins?...”

(in COELHO, 1975: 352)

### 2.1. Nota introdutória

Muitos foram os poetas muçulmanos que nos deixaram preciosos registos sobre a exaltação dos frutos e dos prazeres da alimentação. Porque comer é uma actividade fundamental para a sobrevivência humana, não podem deixar de referir-se alguns aspectos sobre os principais alimentos consumidos pela população muçulmana de al-Andaluz e, em particular, na *Kura* de Ossónoba.

A partir de documentos escritos, sobretudo o *Tratado dos Alimentos* e o *Calendário de Córdoba*, de alguns estudos sobre a alimentação hispano-muçulmana, assim como dos registos arqueológicos de restos culinários exumados durante as escavações nas alcáçovas de Silves, de Mértola e na torre de Mesas do Castelinho, tentou-se, tanto quanto possível, abordar a dieta alimentar durante o período muçulmano. Fazendo minhas as palavras de ‘Abd Malik b. Zuhr, quero falar dos alimentos que são acessíveis, daqueles que se podem encontrar com facilidade na maioria dos lugares (TRATADO DOS ALIMENTOS, P 1v, E 95v).

Para o Alto Algarve Oriental, embora ainda não estejam completadas as análises laboratoriais sobre os restos alimentares encontrados durante as escavações, foram, contudo, analisados os vestígios de macro-fauna recolhidos no Castelo Velho de Alcoutim e no Castelo das Relíquias, os quais revelaram uma certa semelhança de hábitos culinários com os núcleos urbanos atrás indicados, sobretudo, com os principais alimentos que se consumiam em Mértola, cidade situada numa área geográfica com características idênticas às do Alto Algarve Oriental.

### 2.2. Os textos e a informação arqueológica

Para conhecer a dieta alimentar durante o período visigótico, todos os

investigadores se baseiam fundamentalmente nas regras monásticas de S. Isidoro de Sevilha e de S. Frutuoso. A primeira, com ampla aplicação na Bética, pode estender-se também por todo o Sul da antiga Lusitânia, mantendo-se em uso ao longo dos séculos. A base da alimentação eram as verduras, as leguminosas, o pão e o azeite a que se juntava a carne, principalmente em dias festivos.

Para o período muçulmano, pelos tratados agrícolas e os vários textos sobre a alimentação, confirma-se a tradição da cozinha mediterrânea que ainda hoje predomina na Serra algarvia: saladas (o inigualável *gaspacho* que se come diariamente durante os meses de Verão); sopas de pão, temperadas de azeite e ervas aromáticas; sopas de pão com grão, abóbora e hortelã, para os dias frios de Inverno; assim como as outras leguminosas e hortaliças, a que se acrescenta um menor consumo de carne, especialmente de vaca.

Os frutos secos e as passas foram, ao longo dos séculos, um valioso complemento alimentar das populações da Serra algarvia, sendo comum, sobretudo em épocas de crise, uma alimentação à base de pão, azeite, azeitonas e figos secos. De particular interesse se reveste o facto de ter encontrado, no Castelo Velho de Alcoutim, junto da lareira do compartimento S, um figo seco carbonizado. Também no castelo da vila, já em contextos dos séculos XIV/XV, se recolheram vários exemplares, misturados com trigo carbonizado, junto de um forno.

O consumo de azeitonas estava amplamente difundido em al-Andaluz, em conservas guardadas nos potes de barro, e utilizava-se o azeite na preparação da maior parte dos alimentos. Segundo ‘Abd Malik b. Zuhr, o melhor era o extraído das azeitonas maduras, sem acrescentar sal nem outros elementos. Uma boa forma de o clarificar era a seguinte: “pôr a quantidade desejada num recipiente de boca larga e, no Verão, colocá-lo ao sol, tapando o recipiente com um pano ou uma peneira, para o preservar do pó e dos animais; deixá-lo durante vários dias para que purificasse e se tornasse mais claro e melhor” (TRATADO DOS ALIMENTOS, P18r, E121v). O azeite era também levado à mesa (assim como o vinagre), em pequenas bilhas ou galhetas com superfícies vidradas, encontradas frequentemente em prospecções e escavações. Do mesmo modo, o hábito de se comerem azeitonas está comprovado pela recolha de caroços carbonizados, misturados com as cinzas de lareiras, no Castelo Velho de Alcoutim (compartimento A) e no Castelo de Salir (espaço habitacional 1).

As sopas de pão, temperadas com azeite, são ainda hoje aromatizadas com determinadas plantas, amplamente utilizadas no período muçulmano, como os coentros, os oregãos, os poejos, a hortelã, imprescindível no cozido de grão com abóbora, alimento diário nos meses mais frios. Já no século X se aconselhava, no Verão, a consumirem-se alimentos e bebidas frescas; no Inverno, a comer-se



todo o tipo de alimentos quentes: em Janeiro, “comer sopa de cebola, já que é muito útil para a ciática” (CALENDÁRIO DE CÓRDOVA, 54); em Fevereiro, comer alho, carne de aves, todas as frutas, secas e doces, a romã, a toranja, a cana-do-açúcar, azeitonas e “comem-se grãos-de-bico todos os dias” (*ibid.*: 62). Também ‘Abd Malik b. Zuhr, no século XII, aludia ao facto de a digestão ser mais forte no Inverno, pelo que os alimentos ingeridos tinham que ser em maior quantidade, mais quentes e secos (TRATADO DOS ALIMENTOS, P 1v, E 95v).

Embora se produzisse açúcar no Andaluz, utilizado principalmente na preparação de xaropes medicinais, o consumo de mel como adoçante na confecção de determinados pratos e na doçaria devia prevalecer e, ainda hoje, é muito usado nesta região, sendo de excelente qualidade o de rosmaninho, cuja produção abarca os concelhos de Alcúitim, Loulé, Mértola e Almodôvar. No século X, Ibne al-Rasis comentava que o distrito de Beja “é mui boa terra de colmeias que há flores mui boas e mui proveitosas para as abelhas” (COELHO, 1972: 38). O queijo fresco era mais saboroso se comido com mel ou xarope de água-mel e, entre os doces que se preparavam com este alimento, o *falud* era feito à base de azeite, amido e amêndoas, enquanto que o *jabis* era uma espécie de pão frito, elaborado com farinha e manteiga. O mel, guardado em pequenos potes de barro, era ainda considerado “uma das bases mais sólidas em que se fundamenta a conservação da saúde e a cura das enfermidades” (TRATADO DOS ALIMENTOS, E 120r).

Após as vindimas, preparavam-se as uvas para serem consumidas em passas, sendo as do Algarve de boa qualidade e exportadas para várias regiões. “Em Setembro, fazia-se o arrobe da uva” (CALENDÁRIO DE CÓRDOVA, 121), compota cozinhada a partir do mosto fervido, que servia para consumo no Inverno. Este adoçante manteve-se em uso até, pelo menos, à segunda metade deste século, em determinadas regiões vinícolas do país, designadamente na área de Torres Vedras e Alenquer, onde era consumido directamente no pão ou incorporado nas “papas” em substituição do açúcar.

A base da alimentação assentava sobre a farinação de cereais, especialmente do trigo que se conservava, como se disse, em celeiros subterrâneos. Na confecção de uma grande variedade de pratos andaluzes utilizava-se a farinha: para engrossar as sopas, para fazer as “papas”, os biscoitos e o pão, usado nas migas, nos ensopados e em toda a espécie de sopas.

O melhor pão era o de trigo, fermentado e cozido correctamente no atador (*tannur*); em segundo lugar, o que se cozia no forno e, por último, o pão do rescaldo das brasas ou sobre as cinzas. O ázimo era considerado nocivo e de lenta digestão (TRATADO DOS ALIMENTOS, P 2r, M 1r). Mas também se

comia pão de centeio, de cevada, de painço, de sorgo e de várias leguminosas. O de bolota, “o primeiro a ser consumido pelos antigos” era considerado pesado, obstruía o fígado e provocava infecções estomacais (*ibid.*: E 96v-M 1v).

Conforme documenta Comet (1992: 480-481), com base em Isidoro de Sevilha (XX, 15), no período visigótico havia diversos tipos de pão: *panis subcineratus*, *focatus*; *panis clibanitius*; *panis rubidus*; *panis fermentatus*; *azymus* e *acrozymus*. Ao cozido directamente sobre as cinzas era dado o nome de fogaça. No cozido numa campânula, colocava-se a massa, com formato de bolacha, colada de forma a aderir à parede de um recipiente de barro (fogareiro de pão). Quando este estava cozido, caía nas brasas ou na cinza. Esta prática manteve-se durante o período muçulmano e conservou-se ao longo dos séculos no Magrebe, no Líbano e em Israel.

A partir de um relato de Ibn al-'Awwām, constata-se que também existiam no período muçulmano, pelo menos, quatro métodos de cozer o pão: o forno comum (*furn*), o subcinerário (*mallā*), o forno manual (*tannur*) e a sertã (*tabaq*), sendo estes últimos identificáveis em registos arqueológicos e etnográficos, conforme se tem vindo a anotar em diversos sítios de al-Andaluz, com formas semelhantes a outros ainda hoje utilizados por todo o Norte de África e no Oriente muçulmano (GUTIERREZ LLORET, 1990-91: 161-175).

Os fornos portáteis (*tannur*) são formas cilíndricas ou cónicas, abertas nos dois lados, modeladas à mão, por vezes decoradas com aplicação de cordões plásticos e com aberturas semicirculares na base. Têm ocorrido em contextos arqueológicos, desde o período emiral e califal, e o seu funcionamento, colocados sobre o solo ou semi-enterrados, foi descrito por um autor do século XIII (*ibid.*: 163-171). Do ponto de vista do registo arqueológico, para o Algarve Oriental, não se encontraram nenhuns exemplares deste tipo de fornos, embora alguns fragmentos de paredes de peças de fabrico manual, por vezes decoradas com aplicações plásticas no exterior e com a superfície interna muito queimada possam ter pertencido a atanores.

No que diz respeito ao prato ou sertã para cozer o pão (*tabaq*), o seu uso está comprovado desde o período romano e também amplamente documentado em sítios com ocupação muçulmana. Trata-se de grandes pratos de fabrico manual/torno baixo, com base recta e alturas que variam desde formas praticamente planas, com ligeiro rebordo até formas de paredes altas, que mais parecem grandes malgas ou caçoilas (*ibid.*: 171-172, fig. 11 e 12). Para além de fragmentos de malgas, que podem ter pertencido a este tipo de recipientes, também se registaram determinados tipos de lareiras, revestidas por um disco de barro cozido, que, para além de servirem para cozinhar os alimentos, poderiam ter servido igualmente para cozer o pão *mallā* ou subcinerário.



No Castelo Velho de Alcoutim, a lareira 2 do compartimento A apresentava características diferentes das outras: um lar feito de barro cozido, numa mancha arredondada, que assentava sobre uma base de telhas e ladrilhos. Alguns fragmentos de alguidares de fabrico manual e de grandes recipientes abertos de fabrico grosseiro, deviam ter servido, respectivamente, para amassar e cozer o pão na sertã ou em pratos com paredes baixas, como os exemplares L5-3-49 (Est. XXXIX. 4), R2-4-47 (Est. LIII. 5) ou o prato da sondagem 2, F19-3-56 (Est. LVI. 5).

Também no Castelo de Salir, o fogo de algumas lareiras era feito sobre uma base de barro e, sobretudo no espaço habitacional 3, encontraram-se associados a elas alguns alguidares de fabrico manual muito grosseiro (Est. CXX. 1 e 2), que penso terem servido para amassar o pão, pois seria difícil conterem líquidos. O possível pilão de almofariz (Est. CV. 8), recolhido na lareira 2 do espaço habitacional 3, poderia ter servido para triturar especiarias ou cereais e leguminosas que seriam torrados.

Ainda no Castelo de Salir, para além de grande quantidade de trigo, registado no interior do silo 1, encontrou-se igualmente entre as cinzas das lareiras, nos espaços habitacionais 1 e 3. Do mesmo modo, recolheram-se bolotas carbonizadas, no espaço habitacional 4, o que comprova o seu consumo nesta região durante o período almóada.

O pão, provavelmente amassado nos alguidares manuais, poderia ser cozido directamente sobre um lar feito de barro ou em alguns desses recipientes, também de fabrico manual, com paredes verticais baixas, como os pratos H10-2-67 e 68 (Est. CIV. 3 e 4).

No que diz respeito a métodos de fabrico do pão, podemos dar como exemplo a conservação de uma tradição ancestral, em algumas das ilhas do arquipélago dos Açores, onde se continuou a fabricar o pão sobre lajes de pedra e “grelhadores de barro”. No recente estudo sobre a cerâmica doméstica da ilha das Flores (MARTINS, 1995: 491-513) aborda-se o fabrico caseiro de recipientes de barro (tijolos de bolo) destinados à cozedura do pão. Nas casas tradicionais mais antigas existiam, num canto da cozinha, as lareiras/fornos sem chaminé, sobre as quais assentavam lajes de pedra e “grelhadores” de barro. A laje, de pedra bem lisa, circular ou rectangular, era aquecida sobre um lar baixo, acendendo-se o lume em frente (*ibid.*: 495). Também se produziam recipientes de barro abertos, circulares, de bordo vertical muito baixo e com diâmetro variável (30-60 cm). Era um utensílio polivalente que servia para cozer o pão (tijolos de bolo), torrar cereais e, também, para grelhar o peixe. O “bolo” era cozido sobre um “*tijolo*” de barro, em forno aberto sobre um apoio móvel, composto por três pedras ou por suporte de

ferro (*ibid.*: 496).

No que diz respeito aos fornos de pão (*furn*), normalmente comunitários, não registei nenhuma evidência arqueológica nos sítios muçulmanos que escavei. No entanto, é natural que algumas alcarias tivessem um, como seria o caso de Alcaria de Vila Longa, onde parece detectar-se uma estrutura circular, provavelmente já do período islâmico tardio. Posterior à Reconquista é o forno identificado durante as escavações no castelo da vila de Alcoutim, associado a cerâmicas e a moedas dos séculos XIV/XV. Trata-se de uma estrutura bastante simples: uma base semicircular, de pedra argamassada com terra, e restos da cobertura, em provável abóboda, de que se recolheram blocos feitos de argila, que revestiria uma estrutura de cana. Na parte frontal da abertura, junto da muralha sul do castelo, concentrava-se uma área com grãos de trigo e figos carbonizados que teriam sido secos no forno.

São inúmeras as alusões literárias e poéticas relacionadas com a alimentação no Andaluz, embora se confirme sempre o seu carácter frugal, sendo as carnes de ovelha, de cabra e de aves as mais consumidas. No *Tratado dos Alimentos* (M 2r - P 4v), escrito no século XII, realçam-se, como sendo as melhores, as seguintes carnes: “galos, galinhas, frangos, seguidas das perdizes, dos tordos, dos pombos, patos, gansos e pavões.”

Com base em vários livros de cozinha, tratados agrícolas e alimentares, Benevides-Barajas (1992) compilou algumas das receitas tradicionais da cozinha hispano-muçulmana. É notório que a carne se consumia, preferencialmente, cozida ou guisada, em panelas, sertãs e caçoilas de barro. De facto, também os restos alimentares registados no Castelo Velho de Alcoutim e no Castelo das Relíquias, por vezes ainda no interior de panelas, confirmam essa primazia. No século XI, o poeta Ibn Quzman, natural de Córdova, indica, como guisado de carne, um prato chamado *mutallat*, que pode ser um tipo de ensopado de carneiro, com beringelas e nabos, condimentado com açafrão e coentros. Embora este prato fosse muito popular em al-Andaluz, o rei-poeta de Silves, Ibne Amar, refere-se-lhe do seguinte modo: “Considero detestável o *mutallat*, por causa do açafrão...” (RUBIERA MATA, 1994: 131-132).

A carne mais consumida era, sem dúvida, a de carneiro e de borrego, seguida de cabra e de vaca, para além de aves de capoeira, coelhos domésticos e uma certa variedade de caça. No que diz respeito à carne de porco, embora menos apreciada, seria igualmente consumida: “a fêmea é melhor do que o macho e, por sua vez, a do leitão é muito melhor que a dos adultos; esta carne é quente e seca e possui uma substância que gera humores atrabiliários e enfermidades do mesmo tipo; em todas as formas é muito parecida à das cabras velhas (TRATADO DOS ALIMENTOS, P 6r).



A partir dos restos faunísticos identificados em áreas muito próximas do Algarve Oriental, recolhidos nas escavações das alcáçovas de Silves, de Mértola e do enchimento da torre de Mesas do Castelinho, verificou-se o consumo de carne, de diferentes espécies:

1. Na cidade de Silves, os restos alimentares, associados a contextos entre os séculos VIII e X, estudados por Teles Antunes (1991: 41-74), revelaram um predomínio esmagador de ovinos e caprinos. Seguem-se os bovinos, com baixa percentagem, e as espécies de pequeno porte, designadamente coelhos e aves. Nota-se, em particular, a ausência de caça (a menos que algum coelho fosse bravo), nomeadamente de veados. O não consumo de suídeos (porco, javali), estará de acordo com as determinações religiosas do Islão (*ibid.*: 71-72).

2. Quanto à cidade de Mértola, localizada num meio geográfico muito semelhante ao do Alto Algarve Oriental, as análises da fauna mamalógica resultaram na identificação dos seguintes animais: ovelhas, cabras, vacas, coelhos, lebres e cervídeos (MORALES MUÑIZ, 1993: 263-271). Constata-se, mais uma vez, a total ausência de porco ou javali e, embora se tivessem recolhido restos de cervídeo, a caça ao veado seria uma actividade muito reduzida. O mesmo não se poderá dizer em relação à caça de perdizes, aves que aparecem em grande percentagem, seguidas das galinhas e dos pombos (HERNANDEZ CARRASQUILLA, 1993: 273-276).

3. Ao contrário do que acontece nos centros urbanos anteriores, os restos faunísticos recolhidos em Mesas do Castelinho (CARDOSO, 1993: 103-107), provenientes do enchimento do fosso de uma torre de vigia, em contexto rural dos séculos IX/X, apontam para uma preponderância de caça - “relacionada com um meio ecológico favorecido por mantos florestais” - em relação ao pastoreio: *Cervus elaphus* (51.8%), *Capra hircus* e *Ovis aries* (46,2%), seguidos de uma reduzida percentagem de *Bos tauros* (2,0%). Também não se recolheram restos de porco ou de javali e, entre os animais de pequeno porte, predominam as aves de capoeira, assim como a caça, nomeadamente as perdizes, os tordos, possivelmente os melros, os pombos e rolas, encontrando-se, ainda, um osso de grande ave, de ganso ou de cisne.

Para o Castelo Velho de Alcoutim e o Castelo das Relíquias, embora o estudo dos restos alimentares ainda não esteja completado (não estão descritas as espécies de aves e não se analisaram os restos de peixes e de moluscos), a identificação da fauna, feita pelo Prof. Doutor João Luís Cardoso, resultou na individualização que se segue:

1. No Castelo Velho de Alcoutim, contabilizou-se um total de 158 restos alimentares, para além da seguinte fauna não culinária: um osso de cavalo, encontrado na rua C, perto da porta principal do castelo, um crânio completo, de

roedor, na sala N, anexa à cisterna, e um fragmento do mento de osso mandibular humano, no compartimento A, junto da lareira 2, de onde se recolheu também um dente.

Os totais dos restos culinários distribuem-se, por espécie, número e percentagem, no quadro seguinte:

<b>Castelo Velho de Alcoutim</b>	<b>nº de restos</b>	<b>percentagens</b>
<i>Ovis/Capra</i>	46	29,11%
<i>Bos taurus</i>	21	13,29%
<i>Oryctolagus cuniculus/lepus</i>	17	10,15%
<i>cervus elaphus</i>	1	0,63%
aves (indiferenciadas)	73	46,20%

2. No Castelo das Relíquias, registou-se um total de 266 restos alimentares, a que se acrescenta a presença de dois ossos de cão, de pequena estatura, provavelmente um rafeiro auxiliar de pastor, encontrados no compartimento B.

Os totais obtidos para a fauna culinária distribuem-se, por espécie, número de restos e percentagens, no quadro seguinte:

<b>Castelo das Relíquias</b>	<b>nº de restos</b>	<b>percentagens</b>
<i>Ovis/Capra</i>	169	63,53%
<i>Bos taurus</i>	15	5,63%
<i>Oryctolagus cuniculus/lepus</i>	23	8,65%
<i>cervus elaphus</i>	1	0,32%
aves (indiferenciadas)	58	21,80%

Pela distribuição espacial dos achados, evidenciam-se, mais uma vez, áreas funcionais específicas. No Castelo das Relíquias, apesar de não se ter identificado nenhuma lareira, os restos concentravam-se nos compartimentos A e B. Quanto ao Castelo Velho de Alcoutim, com maior área escavada, constata-se o seguinte:

1. nos compartimentos com lareira, interpretados como cozinhas, espaços onde se preparavam e consumiam os alimentos, registou-se a maior quantidade de ossos, no compartimento A - 29 (18,35%), no compartimento P - 30 (18,98) e no compartimento S - 50 (31,65%). Estavam misturados com cinzas e associados, quase sempre, aos fragmentos dos recipientes cerâmicos onde foram cozinhados;
2. no compartimento E, interpretado como local de armazenamento,



apareceram apenas 1 fragmento de *Bos taurus*, 3 de *Ovis/Capra*, 1 de *Oryctolagus cuniculus*, 2 de aves, assim como 3 conchas muito fragmentadas;

3. os compartimentos G e H, assim como o pátio Q, situados nas proximidades das cozinhas P e S, podiam ter servido como espaços para refeições, tendo-se aí recolhido alguns ossos e cerâmica de cozinha e de mesa;

4. os compartimentos mais pequenos seriam, sem dúvida, quartos de dormir, sem restos culinários, onde se encontraram, principalmente, pequenos pucarinhos, que levariam água ou infusões e eram tapados com conchas de vieiras.

Do ponto de vista da dieta alimentar praticada nestes castelos, localizados em áreas onde existiriam matas e várias espécies cinegéticas, ainda hoje abundantes, é particularmente interessante o facto de ser muito reduzido o consumo de cervídeos, apenas um vestígio de veado em cada castelo, e pouco elevado o de coelho (doméstico ou selvagem) e de lebre. Em contrapartida, é assinalável a importância dos restos culinários de aves, domésticas e selvagens, incluindo espécies de grande porte, e salienta-se a abundância de ovinos/caprinos e de bovídeos, assim como a total ausência de porco e javali, tal como acontecia com os sítios anteriormente descritos.

Interessante foi verificar que, quer nos contextos urbanos de Silves e de Mértola, como nos *husum* do Alto Algarve Oriental, se constatou um predomínio de *ovis* e *capra*, seguido de *Bos taurus*, consumidos sobretudo em ensopados ou cozidos. Pelo contrário, num contexto rural, como seria Mesas do Castelinho, verificou-se o predomínio da caça na alimentação da possível guarnição que habitava a torre de atalaia, constituindo o veado a “componente principal da dieta, considerando não apenas a maioria dos restos que lhe pertencem, mas também a corpulência do animal, muito superior à dos ovinos e caprinos” (CARDOSO, 1993: 106). O consumo de bovídeos era praticamente insignificante para esta população.

Para além da constante percentagem elevada de ovinos e caprinos, se a presença de veado é ínfima nos castelos do Alto Algarve Oriental, escassa em Mértola e está ausente na alcáçova de Silves, há que salientar, pelo contrário, a grande quantidade de bovídeos registada no Castelo Velho de Alcoutim (13,29%), muito superior à verificada para o Castelo das Relíquias (5,63%). Para Silves, o seu consumo, de baixa percentagem em relação aos ovinos e caprinos, praticamente como acontece no Castelo das Relíquias, pode, segundo Teles Antunes (1991: 68), corresponder à diferença de peso entre estes animais, “aproximadamente de uma cabeça de gado bovino para cerca de 7 ovinos e 9 caprinos” (*ibid.*: 68).

Assim sendo, resulta da maior importância o amplo consumo de grandes

bovídeos domésticos no Castelo Velho de Alcoutim, situado numa região considerada tradicionalmente pobre. A presença elevada destes animais entre os restos culinários pode interpretar-se sob dois aspectos:

1. Esta região seria bastante fértil no período muçulmano, com boas várzeas junto do Guadiana, sobretudo no Vale da Lourinhã, e nas rechãs da ribeira dos Cadavais, e boas terras de pastos para bóvídeos, nas proximidades da vila actual e na área de Cortes Pereiras e Afonso Vicente. Ainda no século XVI, Frei João de S. José referia-se a Alcoutim como tendo “muitas criações de gados e caça de toda a sorte, porque seu termo é grande e está no melhor das serras do Algarve” (in GUERREIRO e MAGALHÃES, 1983: 56).

2. A população que habitava o recinto fortificado superior do castelo pertenceria, seguramente, a uma elite, possivelmente da aristocracia berbere, que, não sendo constituída por pastores, devia receber tributos em géneros das povoações que estavam no seu alfoz. Só assim se poderá compreender melhor a dieta alimentar, eminentemente urbana, com o elevado consumo de ovinos, caprinos e grandes bóvídeos, a aquisição de cerâmicas importadas (percentagem maioritária de decorações a verde e manganés) e uma predisposição para o lazer, comprovada pelo número de jogos e fragmentos de tambores recolhidos.

3. Embora não fizessem da caça uma actividade dominante, ela seria também praticada, esporadicamente, talvez como uma forma de exercício e de lazer. É natural que, na caça à lebre e a determinadas aves selvagens, se utilizassem falcões, espécie que ainda hoje existe nesta região. Como arma de caça, possivelmente ao veado, recolheu-se, entre as várias dezenas de pontas de lança, que estavam no átrio da porta principal do castelo, uma ponta de seta. Também o resto de um *Equus caballus*, encontrado na rua C, pode associar-se à utilização do cavalo na caça, na guerra ou meramente para transporte de mercadorias.

A ausência de consumo de porcos e javalis não será de estranhar em contextos muçulmanos e deve, neste caso, estar directamente ligada ao facto de a população residente praticar a religião islâmica, como acontece também no Castelo das Relíquias, Mesas do Castelinho e nas cidades de Silves e Mértola. Mas, como refere o próprio Tratado dos Alimentos, atrás citado, embora pouco apreciada, esta carne também era consumida. Por isso, não poderá generalizar-se a sua ausência para todos os povoados do período muçulmano, principalmente rurais, onde pode ter-se praticado a caça ao javali e, no caso de as populações serem moçárabes, ter-se efectuado a criação de suídeos, ainda que em escala reduzida. A proximidade do Castelo Velho de Alcoutim em relação ao rio Guadiana, onde ainda hoje existem várias espécies piscícolas, designadamente barbos, enguias, sargos, taíñas, robalos, carpas, lampreias etc., facilitou também o consumo de pescado neste castelo, evidenciado nos registos arqueológicos de vértebras e



escamas, misturadas com as cinzas das lareiras. De momento, não foi ainda possível analisar a que espécies pertenceriam. Porém, dada a proximidade com Mértola, penso que a dieta alimentar em peixe não seria muito diferente da verificada para esta cidade, onde se constatou um predomínio de consumo de peixes de rio, embora também se tivessem encontrado restos de peixes de mar provenientes, seguramente, do comércio com as zonas costeiras do Algarve Oriental em embarcações que subiam o Guadiana.

Entre as espécies mais consumidas na cidade de Mértola destacam-se os vários tipos de muge (*Mugilidae*), o barbo (*Barbus sp.*) e o esturjão (*Acipenser sturio*), seguidos do sável (*Alosa alosa*), da sardinha (*Sardina pichardus*), do sargo (*Diplodus sargus*) e do besugo (*Pagellus acarne*). Entre os moluscos que chegavam a Mértola, registaram-se restos de ameijoia (*Venerupis decussata*), de vieira (*Pecten sp.*), de berbigão (*Cerastoderma edule*) e de ostra (*Ostrea edulis*), (ROSSELLÓ IZQUIERDO, 1993: 277-283, MACIAS, 1996: 142-144).

No período muçulmano, o peixe era consumido fresco, temperado com ervas aromáticas e especiarias. Mas também podia ser seco ou salgado, temperado com molho de escabeche, conforme se pode deduzir das receitas de al-Tudjibi (AUBAILE-SALLENAVE, 1994:238). A melhor forma de o preparar era cozido, em sopas de confecção semelhante a algumas das açordas do Baixo Alentejo e do Algarve: primeiro escaldava-se o peixe em água a ferver e tirava-se a pele, depois colocava-se numa caçoila de barro ou de louça vidrada, com um pouco de azeite. Quando estivesse cozido, deixava-se no fogo lento e acrescentava-se um molho preparado com vinagre e gengibre. Para melhorar este prato, acrescentavam-se sopas de pão ao caldo, assim como coentros e ovos, resultando mais saboroso (TRATADO DOS ALIMENTOS, P 9v). Também as ovas de peixe eram muito apreciadas, preparadas cozidas, fritas ou de outras formas (*ibid.*: P 10r).

O consumo de carne, peixe e moluscos está igualmente comprovado no Castelo de Salir e em Vale do Bôto, embora, de momento, ainda não estejam identificadas as espécies dos restos culinários recolhidos nestes sítios. Para Vale do Bôto, salientam-se os abundantes registos, principalmente no interior dos silos transformados em lixeiras. De particular interesse se reveste o facto de, sobretudo nos silos 2 e 5, se ter encontrado uma grande concentração de bivalves e gasterópodes, que se sobrepunham em camadas alternadas, o que me leva a pensar num amplo consumo destes alimentos (CATARINO, 1988: 48-49). A ampla prática piscatória e a recolha de marisco seriam actividades com certa preponderância neste povoado rural, obviamente por estar situado perto do litoral.

Os muçulmanos, bons apreciadores de comidas e bebidas, nomeadamente os sumos, os xaropes e, inclusivamente, o vinho, preocupavam-se também com a

saúde e a beleza, conforme se pode verificar na obra de ‘Abd Malik b. Zuhri. Como curiosidade, os carangejos de rio, depois de cozinhados, numa panela nova de argila, actuavam como antídoto contra os venenos e faziam melhorar os tísicos (TRATADO DOS ALIMENTOS, P 11 r, E 109); os ovos, preparados de variadas maneiras, eram considerados saudáveis, nutritivos e, aplicados crus sobre o corpo, proporcionavam uma pele lisa e bela (*ibid.*: E 100r); o óleo de amêndoas, para além de utilizar-se na cozinha, servia principalmente na cosmética, para untar e massajar o corpo (*ibid.*: P 24r).

Finalmente, não pode deixar de fazer-se alusão ao leite e seus derivados: o melhor leite era o de cabra, seguido do de ovelha, vaca e camela; o queijo fresco constituía um excelente alimento, considerado melhor que o curado; e a manteiga, para além de consumida simples ou utilizada na preparação de variados cozinhados, aplicava-se também sobre as queimaduras, para acalmar a dor (*ibid.*: M 5v, E 104v, P 8r, E 105r).

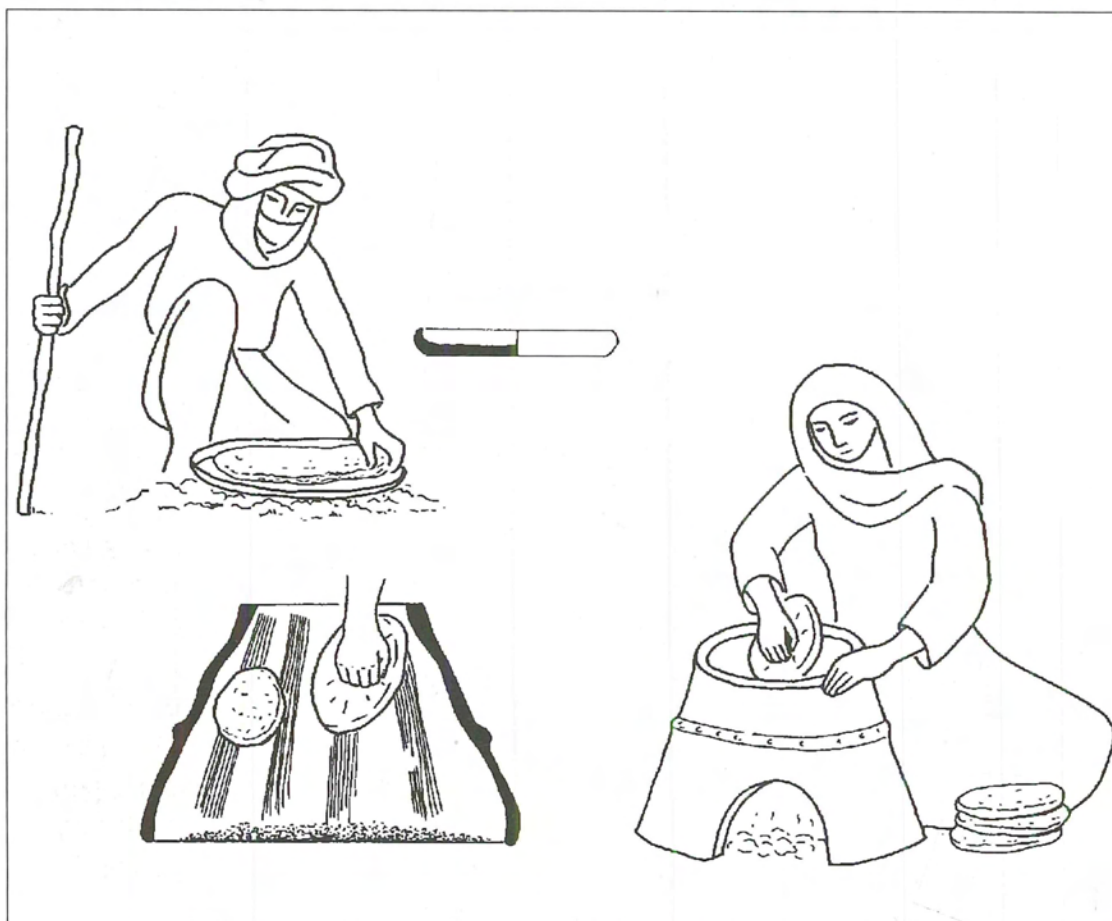


Fig. 65 - Modos de utilização do *tabaq* e do *tannur*, na preparação e cozedura do pão (reproduzido de GUTIERREZ LLORET, 1990/91: 166, 172).