

ACTAS DAS 2.^{as} JORNADAS
DE
CERÂMICA MEDIEVAL
E PÓS-MEDIEVAL
MÉTODOS E RESULTADOS PARA O SEU ESTUDO

TONDELA
(22 a 25 de Março de 1995)

Coordenação de João Manuel Diogo e Helder Chilra Abraços



CÂMARA MUNICIPAL DE TONDELA
1998



**ESTA EDIÇÃO BENEFICIOU DO PATROCÍNIO DO PROGRAMA LEADER II ATRAVÉS DA ADICES
E DO APOIO DA FUNDAÇÃO CALOUSTE GULBENKIAN**

Título: Actas das 2.^{as} Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-Medieval – métodos e resultados para o seu estudo

Edição: Câmara Municipal de Tondela

Capa: *Soenga* (António M. Coimbra, Molelos, Tondela) – Fot. de Helder Abraços

Alpendre de António M. Coimbra, Molelos, Tondela – Fot. de Helder Abraços

Soenga: empilhamento da louça (António M. Coimbra, Molelos, Tondela) – Fot. de Helder Abraços

Execução gráfica: Edições Afrontamento / Rua Costa Cabral, 859 / Porto

Impressão: Rainho & Neves, Lda. / St.^a Maria da Feira

Depósito legal: 86855/95

Porto, Dezembro / 1998

Consumo Alimentar e Utensílios de Cozinha

Santiago Macias (Campo Arqueológico de Mértola), Cláudio Torres (Campo Arqueológico de Mértola)

I. CONSUMO ALIMENTAR

A identificação e estudo dos hábitos alimentares da população de Mértola no período islâmico, teve início com a análise de vários lotes de materiais faunísticos e de macro-restos vegetais¹, recolhidos em diferentes locais do bairro onde se processou a intervenção arqueológica.

Do ponto de vista cronológico, os materiais recolhidos vão de finais do século XI até aos meados do século XIII estando a *topografia* da recolha relacionada com duas fases distintas de ocupação da zona da alcáçova.

A ALIMENTAÇÃO DA POPULAÇÃO DE MÉRTOLA ISLAMICA

Parece-nos importante sublinhar, em primeiro lugar, a utilização culinária da carne de diferentes tipos de espécies. O seu consumo variava, como parece evidente, de acordo com as condicionantes ecológicas do sítio e também consoante as capacidades financeiras dos habitantes da cidade. Em Mértola, a relativa variedade de macro-mamíferos referenciada aponta para alguma diversificação² embora, por razões geográficas, económicas e culturais, o predomínio se situe no grupo dos ovicaprídeos. Outra importante variável, fundamental num sítio como este, consiste no consumo de peixe, abundante no Guadiana e seus afluentes.

Uma outra perspectiva, e não menos importante, é a que se relaciona com a forma de confecção dos alimentos.

A cozinha do período a que nos reportamos, tanto no caso de Mértola como no que se refere à região Sul em geral, só por manifesto exagero ou falta de informação

poderá ser classificada como «árabe» ou como «islâmica». Exceptuando a corte califal, onde terão sido eventualmente introduzidos traços de nítida influência do Oriente Mediterrânico, durante o consulado do famoso Zyriab, e que perdurariam durante bastante tempo, os hábitos alimentares das populações autóctones apresentam características que as ligam a tradições ancestrais, que permaneceram aparentemente arreigadas no quotidiano das populações.

Esta cozinha, que designaremos de forma genérica como «mediterrânica», é fortemente tributária da tradição romana³ e mantém-se bem viva no Sul de Portugal até ao século XVI, vindo depois a entrar em declínio, conservando-se apenas alguns resquícios que em certos casos subsistiram até hoje.

As comidas muito azeitadas e o consumo do *garum*, apresentado normalmente como se fosse um exclusivo do Império Romano, mantém-se no mundo mediterrânico ao longo de toda a Idade Média⁴. Permaneceu muitos séculos para lá do desmoronar do Império, embora no Andalus o nome se aplicasse a uns pequenos bolinhos preparados à base de cevada⁵.

Por outro lado ainda, a textura dos próprios alimentos difere bastante daquela que hoje se nos apresenta à mesa. Havia uma marcada preferência pelos «desfeitos» (elemento presente de forma abundante na documentação escrita) e pelas papas⁶. A presença de peças de carne inteiras, tão do agrado da mitologia cinematográfica contemporânea, seria difícil de admitir à mesa das populações medievais⁷. E se tal asserção é verdadeira no caso de gen-

2. Foi registada a presença de oito espécies apropriadas para o consumo humano – Morales Muñoz, 1993

3. V. Bolens, 1990

4. Laurioux, 1992: 13

Note-se também que o azeite, embora fosse a gordura mais popular, estava longe de ser a única. V. Ibn Zuhri, 1992: 117-122

5. Bolens, 1990: 93-95. Existiam também outros tipos, como o *almorí*, de que se preparavam diversas variedades.

6 V. em Marques, 1987: 7-22 e 251-252

7. Referimo-nos, como é evidente, a populações de parcos

1. A identificação destes restos teve lugar na Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa e na Facultad de Ciencias da Universidade Autónoma de Madrid sob a orientação dos Profs. Doutores Miguel Telles Antunes e João Pais, no primeiro caso, e Arturo Morales Muñoz, no segundo.

tes abastadas, mais o será por razões acrescidas entre os habitantes, concerteza não muito prósperos, deste pequeno bairro.

A alimentação das populações andaluzas era sobretudo vegetal, com os cereais em primeiro lugar (pão, papas, sopas) complementado por leguminosas⁸.

Ainda que o pão de trigo fosse o mais apreciado, muitos outros tipos de pão existiam como sucedâneos, embora não reste deles qualquer evidência arqueológica: um dos mais usados era o de arroz, embora fosse tido como pouco alimentício⁹. A este respeito, contudo, as opiniões não são coincidentes. Abu Zahrah, citado por Ibn al-Awwam, afirmava ser o melhor dentre os pães de vegetais e que era de muito alimento¹⁰. Existiam outros, elaborados a partir de leguminosas: lentilhas, grãos, ervilhas, favas e alguns tipos de feijão. O mais saudável era o de grãos, embora fosse de digestão lenta¹¹. Um outro vegetal, como a alfarroba, era muito utilizado na panificação, hábito que ainda persiste em zonas remotas da serra algarvia.

CEREAIS

Trigo (*Triticum aestivum*)

A *harisa* preparava-se com cereais (embora a mais apreciada fosse a de trigo¹²), carne picada e gordura e era, por vezes, enriquecida com manteiga ou mel¹³, sendo o seu aspecto sólido e compacto um sinónimo de qualidade¹⁴. Era também prática comum adicionar leite a este tipo de papas¹⁵, constituindo a ligação destes dois elementos – cereais e leite – um dos traços mais importantes da alimentação popular andaluza¹⁶.

A *harisa* apresenta assinaláveis semelhanças, no que diz respeito ao processo básico de preparação, com as *migas*, um dos pratos mais apreciados da gastronomia popular alentejana.

recursos. Algumas receitas dos tratados de cozinha de época islâmica previam que o animal, despojado das vísceras, conservasse a sua forma original.

8. García Sánchez, 1983: 139

9. García Sánchez, 1983: 163

Ibn Zuhr cita mais de dezena e meia de pães feitos a partir de distintos ingredientes, ainda que considerasse o de trigo como o melhor – Ibn Zuhr, 1992: 47-49

10. Ibn al-Awwam, 1802a: 95. Não é muito provável que se fizesse pão de arroz em Mértola, ainda que esse cereal possa aqui ter chegado por via fluvial e sido comercializado.

11. García Sánchez, 1983: 165

12. al-Saqati, 1968: 178

13. García Gomez, 1981: 169

14. Arié, 1960: 350

15. Díaz García, 1983: 17. Por vezes juntavam-se também algumas verduras.

16. Devemos esta informação a Expiracion García Sánchez, a quem agradecemos (v. também a este respeito o que diz Lucie Bolens a propósito do *asallu* (trigo com mel, acompanhado com leite – Bolens, 1990: 56-57). De igual modo, o uso do arroz, frequentemente misturado com leite, é outro dos traços marcantes da dieta andaluza – Arié, 1990: 150. É, de qualquer modo natural, que esta característica, e pelas razões que atrás expusémos, fosse menos importante em Mértola do que noutras zonas do Ândalus.

Registe-se ainda um prato descrito pelo autor anónimo do século XIII e que parece decalcado das caseiras receitas de arroz doce – Huici Miranda, 1966: 214.

A *tarida* (equivalente da açorda) outro prato muito apreciado e feito à base de cereais, era preparado com pão feito em pedaços e impregnado num caldo gorduroso, no qual se tinham previamente cozido carne e verduras. Antepassado directo da açorda alentejana, a *tarida* era por vezes, e na sua versão mais pobre, feita apenas com água, um pouco de azeite e alguns condimentos¹⁷.

Os ensopados de carne, herdeiros desta tradição, são ainda hoje uma iguaria particularmente apreciada no Sul de Portugal, onde têm por costume papel de destaque nas grandes festas familiares¹⁸.

Entre as sopas mais populares contar-se-ia ainda o *gaspacho* (na zona Sul de Portugal pronuncia-se de forma corrente *caspacho*), sopa fria preparada com pão e legumes desfeitos¹⁹. Não referenciável do ponto de vista arqueológico e ausente dos livros de cozinha do período islâmico peninsular, deve ter tido, até pela pobreza dos ingredientes que comporta, um carácter bem popular.

O «cus-cus», igualmente de tradição berbere e feito a partir da sêmola de trigo, foi introduzido na Espanha muçulmana apenas no início do século XII, tendo-se mantido na nossa cozinha até ao século XVII²⁰.

FRUTAS E LEGUMINOSAS

Em relação a outros vegetais, o predomínio situa-se, no que diz respeito às espécies atestadas arqueologicamente, no figo, na uva e no chicharro.

Estas espécies são justamente as que Ibn Bassal cita no seu tratado, a grande distância de todas as outras, não restando dúvidas sobre a importância que tinham, em termos absolutos, na alimentação popular no Ândalus²¹. Ibn Bassal refere, em primeiro lugar, quatro espécies arbóreas: figueira, videira, amendoeira e oliveira. Seguem-se, em ordem de importância cerca de uma dezena de árvores de fruto, dentre as quais se destacam a romaneira, a macieira e a ameixeira²².

Figo (*Ficus carica*)

O figo, em particular, desempenhou papel de relevo na dieta das populações durante o período islâmico²³,

17. Torres, 1993: 381

18. O autor anónimo do século XIII refere uma receita à base de carne cozinhada com vinagre como típica dos casamentos do Algarve – Huici Miranda, 1966: 21-22

19. Prato ausente dos receituários andaluzes, o seu nome parece ser pré-romano – Bolens, 1990: 332

20. A utilização das massas a partir do trigo duro, longamente atribuídas às viagens de Marco Polo, são na verdade uma tradição romana veiculada pelo Andalus – Laurieux, 1992: 42

21. Hernandez Bermejo, 1990: 259

Segundo Ibn Zuhr, afirmava Galeno que os figos e as uvas eram os senhores da fruta – Ibn Zuhr, 1992: 71

22. Hernandez Bermejo, 1990: 259-260

23. Parece-nos interessante notar que mais de setecentos anos após o fim da Reconquista em Portugal a palavra berbere que identifica esta árvore – *aqarru* (Bertrand, 1991: 78 e 110 e Laoust, 1920: 421-422) – seja ainda utilizada nas regiões meridionais, embora com um significado diferente do que tinha na origem. A palavra *acarro* (cujo uso está em acentuado declínio no léxico popular) designa o momento em que as ovelhas, depois de pastarem, descansam em grupo debaixo das árvores. A ligação

pelas suas características nutritivas e especialmente por ser um dos frutos mais comuns e acessíveis²⁴.

Consumidos frescos (de Junho a Setembro) ou secos, os figos detiveram durante largos séculos um papel fundamental na alimentação das populações mediterrânicas:

Uva (*Vitis vinifera*)

As uvas, por seu turno, eram consumidas na época da colheita, ou ainda secas ou transformadas em vinho²⁵. O interdito corânico sobre o consumo de bebidas fermentadas ou o próprio *hadith* que proibia explicitamente o comércio de vinho²⁶ não devia ser tomado de forma muito rigorosa²⁷. Que ele era fabricado, admite-o o próprio Ibn Abdun ao aconselhar que não se vendessem muitas uvas a quem se soubesse que ia fazer vinho²⁸. As grânhas recolhidas nas fossas de Mértola têm, porém, outro enquadramento. Não se trata de restos provenientes de fabrico de vinho, mas de uvas de mesa, consumidas pelos habitantes das casas.

O consumo de passas era, certamente, muito frequente e apreciado. Note-se, por exemplo, que a palavra portuguesa *acepipe* – hoje sinónimo de *iguaria* – tem a sua origem neste bem de consumo²⁹.

Chícharo (*Lathyrus cicera*)

O consumo seria muito vulgarizado, dada a frequência com que foi recolhido nos estratos almoadas de Mértola.

Oliveira (*Olea europaea*)

É sobejamente conhecido o valor alimentar e também cultural da oliveira em toda a civilização mediterrânica. Os restos referenciados na escavação não permitem, no entanto, quaisquer conclusões, embora seja quase certo que tenham feito parte da refeição de moradores daquele bairro, não sendo o resultado de qualquer processo de transformação³⁰.

As azeitonas eram comidas nessa época de forma similar à dos nossos dias, nomeadamente no que diz respeito à sua preparação para conserva e posterior consumo³¹.

entre a imagem da cerrada sombra projectada pelas figueiras e o repouso dos animais sob as árvores parece-nos inequívoca.

24. Arié, 1990: 146

25. O vinho tinha também uma razoável importância nas receitas médicas e de cozinha – v. Marin, 1996.

26. El-Bokhari, 1984a: 52

27. São conhecidos os problemas enfrentados pelos mais devotos quanto ao consumo do vinho: recordem-se as resistências que encontrou al-Hakam II em meados do século X quando tentou acabar com o seu consumo – Arié, 1990: 148

28. Garcia Gomez, 1981: 142

Considerava, por exemplo, Maimonides que o vinho se devia usar como alimento e não a título de prazer – Maimonides, 1989: 315

29. Sousa, 1789: 7

30. Recorde-se que o azeite era fundamental na confecção de numerosos pratos, numa tradição que perduraria até aos nossos dias.

31. Vale a pena transcrever uma passagem de um tratado de agricultura do período islâmico a respeito da preparação das azeitonas para consumo caseiro: «das frescas e verdes umas se partem com pedra lisa ou com um pau de forma que cada caroço delas fique quebrado e estas se chamam partidas; a outras fazem-

Um conjunto doutros vegetais foi ainda referenciado em Mértola, embora sem a importância, em termos quantitativos, dos que anteriormente mencionámos. Citem-se o **melão** (*Cucumis melo*), que se aconselhava que fosse comido com pão fermentado³² ou o **linho** (*Linum usitatissimum*), cuja semente era usada como laxante e, ainda, misturada com mel como forma de combater a tosse provocada pelo frio³³.

Mencionem-se também vestígios de **pinheiro manso** (*Pinus pinea*) e de **azinheira ou sobreiro** (*Quercus sp.*)³⁴, a presença frequente de **ameixa ou abrunho** (*Prunus domestica insititia*) e da **erva doce** (*Foeniculum vulgare*) e raros elementos de **pêssego** (*Prunus persica*)³⁵.

CARNE

Mamíferos

Em relação aos mamíferos regista-se um predomínio acentuado da ovelha, da cabra e do coelho, os quais contabilizam cerca de 73% do total dos restos encontrados nas lixeiras da encosta e aproximadamente 74% dos da casa II³⁶. O claro predomínio destas espécies e a presença disseminada de cervos e aves permite-nos levantar a hipótese de estarmos perante uma paisagem de tipo misto neste período: espaços amplos nas zonas de ganadaria e bosque aberto de azinheiras, onde viviam cervos, coelhos e aves³⁷.

Ovelha (*Ovis aries*) e cabra (*Capra hircus*)

O consumo de ovicaprídeos (que juntamos num único grupo devido à dificuldade de destringar uns e outros que tantas vezes se coloca) foi generalizado na

– se três golpes ao alto e são chamadas abertas» – Ibn al-Awwam, 1802: 686. Este procedimento corresponde aos tipos de preparação de azeitona que ainda hoje se praticam no Alentejo e que popularmente se designam como *pisadas* e *arretalhadas*. A principal diferença reside nos temperos utilizados, sensivelmente modificados desde aquela época. Ibn Wafid apresenta também uma receita de preparação da azeitonas para comer – Millás Vallicrosa, 1943: 315.

32. Ibn al-Awwam, 1802a: 230. O hábito de comer pão a acompanhar este fruto persiste ainda hoje nas populações rurais da região Sul de Portugal. É provável que o melão (registado em Mértola pela primeira vez em níveis arqueológicos – Pais, no prelo) tivesse, na origem, sido importado do Norte de África a partir dos inícios do século IX e posteriormente cultivado nesta zona – Bolens, 1990: 34. Segundo nos informou Expiración García, a introdução deste fruto pode ser um pouco posterior, situando-se possivelmente no século XI.

33. Diaz García, 1981: 15

34. É possível, neste caso, o uso das bolotas para panificação, embora tal não esteja comprovado nem seja forçoso que a presença destes vestígios esteja directamente relacionada com práticas alimentares.

35. Pais, no prelo. O pêssego foi também referenciado na escavação de Cieza (Murcia) – devemos esta informação ao Dr. Julio Navarro, responsável por essa escavação, a quem agradecemos

36. Morales Muñoz, 1993: 264 e Antunes, 1996.

37. Adoptamos, a este respeito, a proposta elaborada por Miguel Benito Iborra – Benito Iborra, 1987: 441

época, representando a maioria deste tipo de vestígios em vários locais³⁸.

Os animais de Mértola eram predominantemente jovens o que leva a pensar numa utilização principalmente cárnica³⁹, ainda que no caso das cabras o predomínio de adultos induza num uso preferencial de produtos secundários⁴⁰.

No que se refere às ovelhas, é interessante notar a predominância de ossos do crânio recolhidos e claramente identificados⁴¹. Duas razões dão a esta constatação uma particular importância: por um lado, porque uma das sopas mais populares no al-Andalus era preparada com as cabeças desse animal⁴²; por outro, devido a permanências do ponto de vista alimentar, no que se refere ao consumo das cabeças de borrego, ainda hoje particularmente apreciadas na região alentejana⁴³.

Coelho (*Oryctolagus cuniculus*)

A carne deste pequeno animal era, em geral, muito apreciada, sendo de comércio generalizado nos mercados⁴⁴. Sabemos também que era vedado aos vendedores de coelhos assim como os de aves fazer o seu comércio junto às mesquitas⁴⁵.

Boi (*Bos taurus*)

Outra espécie ligada ao consumo alimentar e representada em Mértola é a dos bovídeos (*Bos taurus*), com uma importante amostra de 10% (apesar das condições geográficas serem pouco propícias à bovinicultura). A maioria dos ossos recolhidos nos estratos mais antigos reportam-se a animais classificados como adultos ou sub-adultos⁴⁶, o que configura uma utilização primordial como animais de trabalho⁴⁷.

38. Os ovicaprídeos representam 44,9 % das amostras da encosta e 34,5 % das da casa II.

Esses dados parecem ser confirmados por outros sítios:

Em Plá d' Almatá (Balaguer) os restos de ovicaprídeos (com predomínio de ovelhas) são 48% do total – 24% dos quais são animais jovens, com menos de um ano, ao passo que os bovídeos representam 20% das amostras, dados que são também confirmados em Calatrava – Lluro, 1986: 393-395 e Morales Muñoz, 1988: 43. De igual modo, noutras regiões mediterrânicas os resultados obtidos são coincidentes com esses elementos. Num povoado siciliano abandonado em 1338 estas espécies representam 44,6 % da carne – Beck-Bossard, 1981: 312. Na casa de San Nicolas em Murcia, os restos de ovicaprídeos atingem 56,5% do NMI registado – Josep Lloró, 1991: 95-96, ao passo que em El Maraute representam 69,2 % dos restos (Riquelme Cantal, 1991: 97). A maioria dos restos provém de animais jovens, o que evidencia pequenos rebanhos e actividade ganadeira intensiva.

39. Esta hipótese carece, convém dizê-lo, de uma comprovação definitiva. Podemos admitir, em alternativa, que se tratem de jovens machos excedentários nos rebanhos.

40. Morales Muñoz, 1993: 266. Em dois casos o sectionamento dos ossos indicia a extracção de pele para posterior uso.

41. Morales Muñoz, 1993: 265

42. García Sánchez, 1983: 172

43. Ainda hoje, nas regiões meridionais, é costume o consumo de cabeças de borrego assadas, comidas normalmente pelos homens nas tabernas.

44. García Sánchez, 1986: 242

45. O mesmo era válido, por exemplo, para os negociantes de azeite ou outros produtos «sujos» – García Gómez, 1981: 134

46. Morales Muñoz, 1993: 265.

47. Situação semelhante detecta-se em Calatrava, onde

Veado (*Cervus elaphus*)

O facto deste animal estar presente nos diferentes locais onde se procedeu à recolha de materiais osteológicos, permite concluir que não se trata de um achado accidental e que o consumo de veado ainda que não fosse frequente teria, a despeito das pequenas quantidades identificadas, uma incidência maior do que se suporia⁴⁸.

Porco (*Sus domesticus*) e javali (*Sus scrofa*)

Parece inquestionável, por outro lado, o consumo de suídeos (*Sus scrofa* ou *Sus domesticus*) em Mértola, embora não seja possível determinar com segurança se estamos na presença de restos de porco ou de javali, sendo a última hipótese a mais provável.

Esta constatação está longe de ser um caso isolado. Em Alcaria Longa e Calatrava registaram-se situações análogas, o que nos obriga a rever aquilo que durante anos a fio se tem dito e escrito acerca deste tópico. Parece-nos insuficiente a sistemática argumentação de estarmos na presença de achados accidentais⁴⁹ ou, em alternativa, desses restos serem proveniente do consumo alimentar de eventuais populações cristãs⁵⁰.

Aves

As aves constituem um grupo pouco representado no que se refere aos níveis da encosta (de cronologia mais antiga), com apenas 47 restos, dos quais 72% pertencem a perdizes (*Alectoris rufa*). Na casa II, dos 26 restos, 19 são de galinha (*Gallus gallus*) – 73% – e 5 de perdiz – 19%⁵¹.

Peixe

O peixe constituiu parte importante da dieta alimentar da população de Mértola no período islâmico⁵². Por razões evidentes, as espécies fluviais predominavam à mesa dos mertolenses da Idade Média. Mais de 51% das amostras de que dispomos nos níveis mais antigos da escavação arqueológica referem-se a espécies fluviais: os diferentes tipos de muge (*Mugilidae*) – 32,2% –, o barbo

eram aproveitados até serem adultos – Morales Muñoz, 1988: 43. Noutros sítios, porém, verificam-se situações distintas: em El Maraute os bovídeos recolhidos eram maioritariamente jovens e sem utilização prévia como animais de trabalho – Riquelme Cantal, 1991: 107.

48. Identificaram-se dois ossos (2,6 % dos restos) em Alcaria Longa, outros dois (0,5%) na casa II e quatro ossos (4,1% do total) na encosta do castelo – Antunes, 1996 e Morales Muñoz, 1993: 264.

49. Morales Muñoz, 1988: 25.

50. Antunes, no prelo.

51. Antunes, no prelo. Estes dados são similares aos registados em Calatrava la Vieja onde galinhas e perdizes representam 81,8 % do total das aves (64 para as primeiras e 17,8 para as segundas) – Aguilar, 1990: 290. Num povoado siciliano abandonado em 1338 28,4 % da carne consumida era caça – Beck-Bossard, 1981: 314.

52. O peixe era bastante consumido a nível popular no al-Andalus, embora não gozasse talvez de grande estima entre as classes abastadas. Segundo opinião que nos foi expressa por Expiración García Sánchez, devia ser um elemento de grande importância dietética nas zonas costeiras e fluviais, como «substituto» das proteínas da carne e também como alimento com identidade própria. É improvável que entre essas populações houvesse qualquer tipo de animosidade em relação ao peixe – v., a respeito do consumo de peixe, Malpica Cuello, 1984: 103-117.

(*Barbus* sp.) – 16,1%⁵³ e o esturjão (*Acipenser sturio*) – 3,22%⁵⁴.

Por seu turno, e em relação ao esturjão, sabe-se não só que devia ser muito abundante na época⁵⁵ como também que a sua carne e ovas⁵⁶ eram particularmente apreciadas, devia ser muito abundante na época. O peso que cada esturjão podia atingir leva a pensar que a sua pesca deveria ocorrer nos canais e não em redes⁵⁷.

Em relação aos outros peixes identificados, as amostras são mínimas e não permitem mais do que uma breve referência. Para além do sável (*Alosa alosa*)⁵⁸, peixe que suporta tanto a água doce como a salgada, foi também registada a presença de espécies unicamente marinhas, como a sardinha (*Sardina pilchardus*)⁵⁹, o sargo (*Diplodus sargus*), o besugo (*Pagellus acarne*), o goraz e a breca⁶⁰. A presença destas espécies confirma a lógica existência de um comércio entre a cidade e as zonas da costa.

De acordo com as observações feitas na fauna recolhida em Mértola, o estado em que se encontraram as espínguas dos peixes indica que não houve um processo de fritura⁶¹, ainda que a tradição alimentar cultural destas populações passasse também por esta técnica culinária, em relação à qual existem inúmeros dados escritos.

Moluscos

Nos 87 restos detectados nos estratos mais antigos, predomina de forma clara a ameijoia fina (*Tapes decussatus*) – 68,9% –, registando-se ainda a presença de espécies

como a vieira (*Pecten* sp.) – 10,3% –, o berbigão (*Cerastoderma edule*) – 10,3% e as ostras (*Ostrea edulis*) 6,8%⁶². Na casa II a amostra é ainda mais expressiva no que se reporta à ameijoia, que atinge aqui 89,2% do total, surgindo também a vieira, com uma representação de 5,4% da amostra⁶³.

II. ESPAÇOS E UTENSÍLIOS

ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS

O armazenamento e a conservação dos alimentos eram, no período medieval, problemas cruciais do quotidiano.

Todos os autores que se ocupam de temas agrícolas são prolixos no fornecimento de soluções para a conservação de alimentos. Ibn Luyun, por exemplo, cita com profusão de detalhes os procedimentos a seguir para a conservação de ameixas, cerejas, alperces, peras, nêspersas, romãs, figos, uvas, maçãs e marmelos e azeitonas⁶⁴.

Os figos eram postos a secar. As uvas eram prensadas depois de passadas por água a ferver misturada com cinza e azeite⁶⁵.

As uvas e peras eram introduzidas em cântaros, tapados depois com cinza macerada em azeite. Colocava-se esse recipiente dentro de outro, de forma que este o cobrisse até meio. Dizia-se que os frutos se conservavam assim durante toda uma temporada⁶⁶.

O tratado de Ibn al-Awwam, por exemplo, faz uma certa diferenciação entre os diferentes tipos de artefactos cerâmicos e o respectivo uso: para as conservas de maçãs e de peras aconselhava-se um vaso novo de barro⁶⁷, ao passo que para as de uvas se consideravam mais apropriados vasos de vidro ou cântaros de vidro verde⁶⁸. Podiam também ser os cachos pendurados em talhas de vinho ou azeite. No entanto, as uvas-passas, embora preparadas em panela nova de barro vidrado deviam ser guardadas em cântaro novo e não em frasco ou vaso vidrado⁶⁹. Os pêssegos, por seu turno, deviam ser guardados em vasos de barro vermelho vidrado⁷⁰ e os pepinos em vinagre em vaso de vidro ou vidrado⁷¹.

Frutos como as abóboras ou os pepinos podiam cozer-se e guardar-se depois em jarras, em vinagre muito ácido. Podiam também, em alternativa, conservar-se em mel⁷². Cerejas e ameixas secavam-se ao sol e guardavam-se em jarras. As bolotas conservavam-se debaixo do chão, em lugar onde não chegasse a chuva, cobrindo-se depois de areia fresca e folha de azinheira. O mesmo procedimento era seguido para as castanhas, nozes e amêndoas.

62. Ruth Moreno, 1993

63. Antunes, 1996.

64. Ibn Luyun, 1988: 242-248

65. Ibn Luyun, 1988: 242

66. Abu l-Jayr, 1991: 314

67. Ibn al-Awwam, 1802: 670 e 671

68. Ibn al-Awwam, 1802: 662

69. Ibn al-Awwam, 1802a: 410-411

70. Ibn al-Awwam, 1802: 674

71. Ibn al-Awwam, 1802: 684

72. Abu l-Jayr, 1991: 312

53. Os diferentes tipos de barbos representam 38,2% dos peixes de Calatrava la Vieja, o que se deve certamente à proximidade do Guadiana – Roselló Izquierdo, 1991: 115. O barbo representa ainda uma parte substancial (28, 5%) dos peixes recolhidos em Alcázar Longa – Antunes, 1996.

54. Roselló Izquierdo, 1993: 277-283. Segundo García Sánchez, as espécies mais apreciadas eram, precisamente, a tainha ou muge, o sável e o esturjão (García Sánchez, 1986: 259), embora o consumo devesse variar de sítio para sítio e de acordo com os recursos existentes localmente.

55. Espécie de fundos arenosos, especialmente abundante nas bacias hidrográficas do Douro e Guadiana, das quais praticamente desapareceu. Encontra-se extinta no rio Tejo – Magalhães, 1991: 32. Na Idade Média era frequente a sua pesca, atingindo alguns exemplares grandes dimensões. Em 1321 foi capturado no Tejo um exemplar com cerca de 3,7 m. de comprimento e mais de 260 kg. – documento publicado por Neves, 1980: 65-66 e citado por Antunes, 1996.

Foi identificado em Mértola pela primeira vez em sítios arqueológicos medievais portugueses.

56. Estas últimas eram normalmente comidas cozidas ou fritas – Ibn Zuhri, 1992: 67

57. Antunes, 1996.

58. O nome é de origem moçárabe, segundo a informação que nos foi prestada pelo prof. Simon Levy (Fac. de Letras de Rabat), a quem agradecemos.

59. Está presente em locais longe da costa como Calatrava la Vieja, onde em conjunto com o boqueirão representa 41,1% dos restos de peixes – Roselló Izquierdo, 1991: 115. É pouco provável que em tais circunstâncias fosse consumida fresca.

60. A breca (ou *Pagellus bellottii*) é hoje apenas identificável na zona norte de Marrocos, não fazendo parte da fauna ibérica – Morales, 1994: 463. Parece, contudo, lógico que a situação fosse diferente na época islâmica.

61. Antunes, 1996. O carácter altamente destrutivo do processo de fritura implica também o desaparecimento da maior parte das amostras

As maçãs e os marmelos guardavam-se em jarras tapadas com um pano «vedado» com barro viscoso e postas num compartimento fresco⁷³.

Torna-se difícil, do ponto de vista das tipologias, indicar com rigor que uso específico estava destinado a cada peça ou sequer saber se um determinado tipo de peça tinha uma utilidade exclusiva ou, conforme parece mais provável, cada artefacto servia para várias funções. Ainda que, do ponto de vista arqueológico, nada comprove utilizações concretas, é possível levantar hipóteses e atribuir funções a algumas das formas cerâmicas identificadas durante os trabalhos arqueológicos e que são compatíveis com o conselhos incluídos nos tratados de Ibn al-Awwam, Ibn Luyun e Abu-l-Jayr⁷⁴.

Utensílios de conservação e armazenamento

Talhas

As talhas tinham como função principal a conservação de água, nelas se guardando, provavelmente, também frutos secos e os cereais de consumo corrente⁷⁵. De decoração mais sofisticada (fig. 1), eram, para além de contentores, peças que se colocavam em local de destaque no interior da casa.

As talhas podiam ser impermeabilizadas interiormente⁷⁶ ou não, consoante o que nelas se guardava.

Embora existam exemplares de vários tamanhos (o que poderá ter a ver com o seu conteúdo ou com as próprias necessidades dos habitantes da casa) podemos considerar como dimensão média as peças com cerca de 70 cm de altura, entre 20 a 30 cm de diâmetro de boca, 55

73. Abu l-Jayr, 1991: 313 e Ibn al-Awwam, 1802: 671. Tradicionalmente, ainda se conservam os figos metendo-os num recipiente em camadas sucessivas, separadas apenas por farinha.

74. Cf. supra.

75. A sua tipologia é bem identificável em termos morfológicos. É marcada pela presença de um bordo normalmente boleado ou em aba, colo de perfil cilíndrico, bojo pançudo ou globular e base plana ou ligeiramente convexa. A pasta é normalmente branca ou vermelha. Do ponto de vista decorativo podemos considerar essencialmente um grupo: o das peças adornadas com estampilhas e normalmente vidradas no exterior com vidrado verde de óxido de cobre.

76. Utilizava-se pez neste processo.

Fig. 1



cm de largura máxima e aproximadamente 15 cm. de base.

Cântaros

O transporte e armazenamento de água parece a função mais consentânea com a forma e a mobilidade dos cântaros⁷⁷, dependendo o uso específico das peças das dimensões que tinham.

Os artefactos de maiores dimensões (cerca de 45 cm. de altura máxima) seriam primordialmente utilizados no transporte da água desde o local de aprovisionamento (fig. 2), ao passo que aos contentores de menores dimensões (cerca de 25 cm. de altura máxima) estaria reservado um papel de armazenamento, sempre em quantidades relativamente pequenas, dentro da casa.

A decoração destas peças era feita com traços marcados com engobe, nos cântaros de pasta mais escura, ou com óxido de ferro (almagre) nas peças fabricadas com pastas claras.

Pote

Os potes constituíam outro dos grupos essenciais no que diz respeito à utensilagem de armazenamento. A sua morfologia variava um tanto, segundo a funcionalidade de cada tipo. Uma proposta recentemente formulada, e que parece perfeitamente válida, propõe três grupos distintos de peças⁷⁸:

77. Do ponto de vista morfológico, os cântaros caracterizam-se pelos bordos em aba ou boleados envasados, pelo colo cilíndrico e pelo bojo globular ou troncocónico invertido. Por razões evidentes, o fundo é normalmente raso ou ligeiramente convexo.

78. Khawli, 1993: 66

Fig. 2

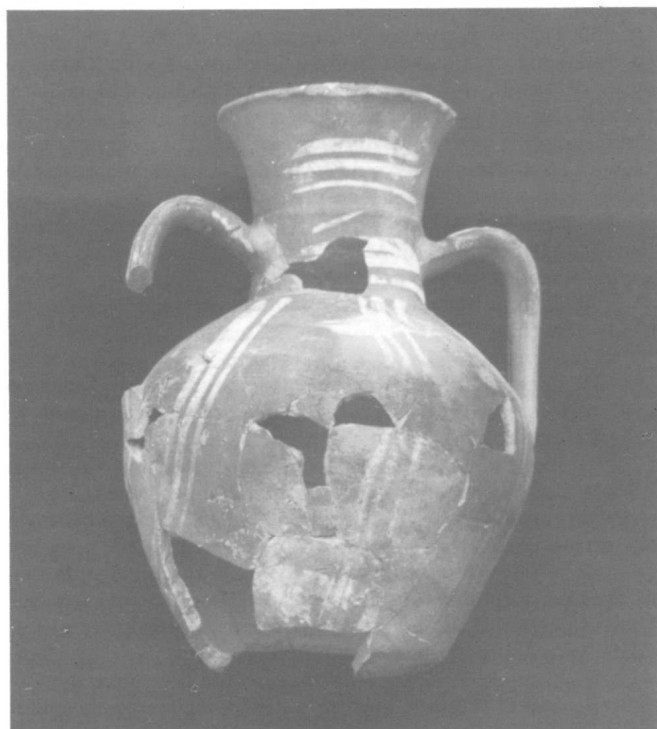


Fig. 3

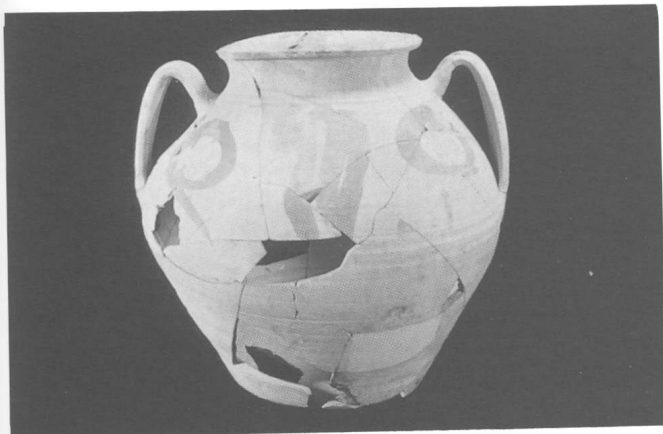
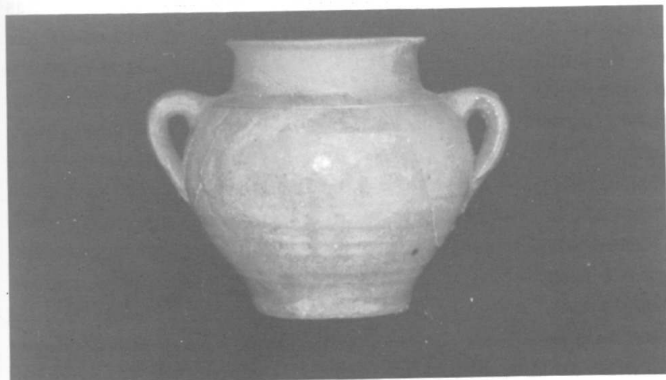


Fig. 4



Um primeiro, formado por potes de duas asas, destinado ao armazenamento de produtos como a farinha, os cereais, as leguminosas ou as azeitonas (figs. 3 e 4).

Um segundo, composto por peças dotadas de múltiplas asas e que se poderia destinar a conservar azeite, mel, torresmos ou gorduras animais⁷⁹.

Finalmente, um terceiro grupo de potes de pequenas dimensões (altura máxima de 8 cm.), de funções mais difíceis de determinar, podem ter servido para líquidos ou produtos de características medicinais ou utilizáveis em pequenas quantidades (fig. 5).

CONFECCÃO E CONSUMO ALIMENTARES

Panelas

A peça básica da cozinha ao longo de todo este período foi, indiscutivelmente, a panela (fig. 6).

Encontramo-la em todas as casas do bairro almoada em grandes quantidades e apenas com variações de tamanho. Numa quantificação que serve apenas como balizagem, regista-se que as panelas são 89,3% do espólio da casa I e 88,2% do da casa II⁸⁰.

79. O facto destas peças serem vidradas interior e exteriormente torna este uso bastante plausível. Tapadas com um pano, seriam depois penduradas, de forma a ficarem fora do raio de acção dos roedores. V., a este respeito, Torres, 1993: 380.

80. Lafuente, 1996. V. Macías, 1991: 407

Fig. 5

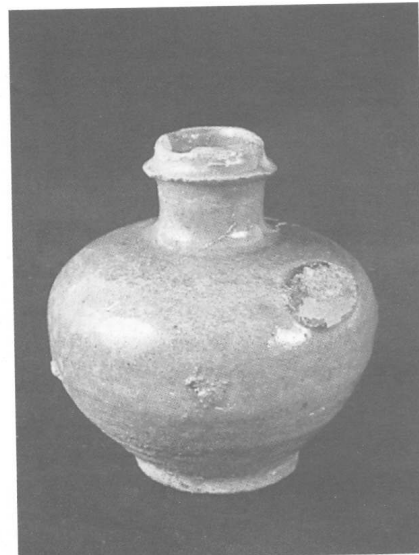
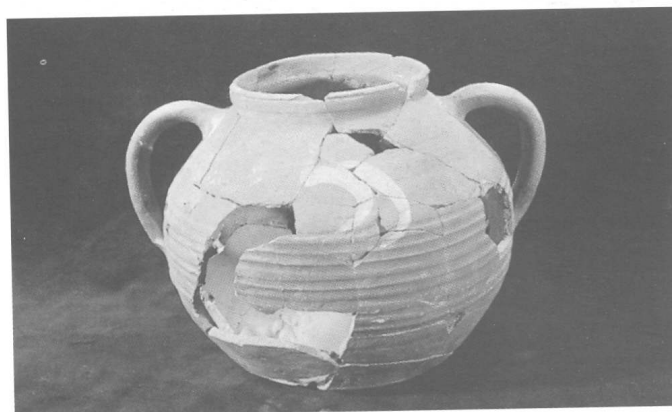


Fig. 6



A panela era normalmente exposta de forma directa ao fogo, frequentemente classificado como «lento», ou seja, sem chama viva. Podia ser tapada ou não, consoante o prato que estava a ser confeccionado⁸¹. Na preparação de uma determinada iguaria, as panelas deviam ficar sobrepostas e encaixadas uma na outra. À medida que o caldo da que estava debaixo ia secando, devia-se ir adicionando a água previamente colocada na de cima e que entretanto já estava quente⁸².

Segundo Al-Saqati, por seu turno, algumas comidas faziam-se com a panela destapada, ao passo que a cozedura da carne em água a ferver se fazia mexendo o caldo com um pau de figueira⁸³.

81. Alguns levavam a procedimentos mais complicados, como o da receita que obrigava ao uso de uma tampa furada no centro. Um espeto com uma galinha na ponta que ficava dentro da panela permitia que se remexesse o interior sem perda de baixar a temperatura – Huici Miranda, 1966: 25 e Rosselló-Bordoy, no prelo.

82. Granja Santamaria, 1960: 24.

83. al-Saqati, 1968: 173

Outros autores afirmam que se deveria usar o rabo de uma colher para mexer determinados cozinhados – v. Granja Santamaria, 1960: 24.

Fig. 7



Fig. 8



A presença de panelas pode indicar, um predomínio de pratos cozidos⁸⁴, forma que permitia um completo aproveitamento das carnes, por exemplo.

Caçoilas

A caçoila é outra forma muito utilizada nas cozinhas almoçadas, embora de modo menos intenso que as panelas. Um dos tipos mais característicos recolhidos na alcáçova de Mértola em contextos almoçadas, é o da caçoila de fundo ligeiramente convexo e com aplicações plásticas no extra-dorso (fig. 7).

Louça de mesa e consumo alimentar

A utensilagem ligada ao consumo alimentar tem vindo, nos últimos anos e fruto de um conjunto de intervenções arqueológicas realizadas em diferentes pontos da Península Ibérica, a ser melhor conhecida.

Tigelas

O tipo básico na louça de mesa⁸⁵ era a *tigela*⁸⁶ (fig. 8), embora se possa especular sobre a sua utilização pre-

84. Beck-Bossard, 1981: 319

85. Não sendo provável que existissem «mesas» nestas casas, utiliza-se essa expressão apenas por razões de ordem prática.

86. Trata-se de um nome adoptado por alguns arqueólogos, embora o uso desta palavra esteja longe de ser pacífico. Ao contrário de Espanha, onde a partir de estudos arqueológicos e filoló-

cisa⁸⁷. É indiscutível que estas peças não se destinariam a conter sopas ou caldos, devendo antes servir para a apresentação de frutas, bolos ou outras iguarias secas.

A maior ou menor dimensão de algumas peças poderá não estar relacionada com um uso colectivo ou individual⁸⁸.

Algumas, de pé mais estreito, mais largas e fundas, podiam ser usadas em cozinhadors «comidos colectivamente» como o *cus-cus*.

Parece também evidente que às louças de mesa estava reservado um papel de destaque dentre o conjunto de artefactos de uma habitação. Constata-se, por exemplo, que há um muito maior número de peças de mesa importadas em detrimento das de cozinha, fabricadas localmente⁸⁹.

Bilhas e jarrinhas

Pequenas bilhas marcavam também presença nas refeições do período hispano-muçulmano, como contentores de condimentos ou especiarias (fig. 9). Outros objectos de pequena dimensão – os recipientes que Rosselló Bordoy chamou *jarritas*⁹⁰ (e que entre nós temos designado como jarrinhas⁹¹) –, eram, pelas suas características porosas, ideais para conservar água, ainda que as de boca larga pudessem também ser usadas para beber⁹² (fig. 10). Outras jarrinhas deste género podiam não ser necessariamente para beber mas antes para servir à mesa: pertenceriam a este grupo peças de colo alto, com ou sem bico ou ainda os jarros e jarrinhos de uma asa e com um bico que facilitava a decantação de alguns líquidos (fig. 11).

Púcaros e copos

Pequenos púcaros ou peças de utilização tanto individual como colectiva eram usados para beber. O copo, embora não fosse de uso generalizado, pertencia ao lote dos objectos com que uma casa estava equipada⁹³. Não só

gicos se adoptou a palavra *ataifor* (v., por exemplo, Rosselló-Bordoy, 1991: 146), em Portugal não existe nenhum trabalho comparável em época recente. A nomenclatura das peças tem, assim, estado ao gosto particular de cada arqueólogo ou depende de aspectos tão subjectivos como a sua experiência pessoal ou a sua origem, em termos geográficos. Outros nomes igualmente utilizados para esta tipologia: prato, prato teigo, ataihor, malga etc.

87. Algumas, classificadas como tigelas, nem sequer seriam forçosamente «peças de mesa»: veja-se, por exemplo, a referência que faz Lucie Bolens às *gidara* (tigelas), usadas pelo inspector dos *suqs* para verificar a qualidade de determinados produtos acabados de confeccionar. Em Portugal, *gidara* constituiu o étimo de *alguidar*, designando outro tipo de peças. Não é, também, impossível que os artefactos atrás mencionados sejam, de facto, pequenos alguidares e não tigelas. Bolens, 1990: 59

88. Flores Escobosa, 1993: 64

89. Boone, 1991 e 1991b

90. Rosselló Bordoy, 1978: 29-39

91. Torres, 1987a: 14 a 16. Ainda que esta designação possa ser discutível, é a que tem sido adoptada de forma generalizada – v., por exemplo, Guerra, 1993. Não nos parece prudente formular propostas alternativas sem a realização de estudos mais aprofundados neste âmbito.

92. É essa a proposta formulada por Rosselló Bordoy, 1991: 146 e 165.

93. Nos níveis islâmicos de Mértola encontraram-se alguns exemplares destas formas – Torres, 1987a: 51 e 52. É provável que

Fig. 9

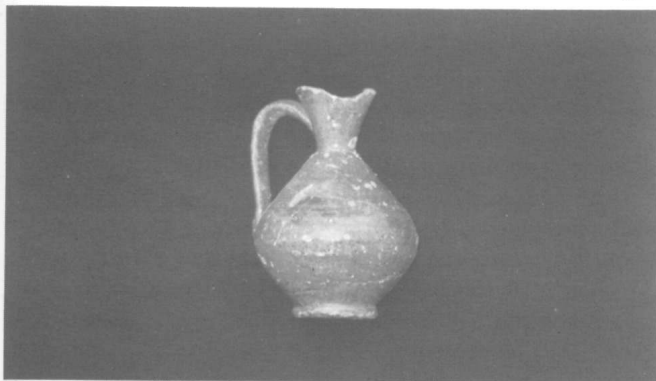


Fig. 11

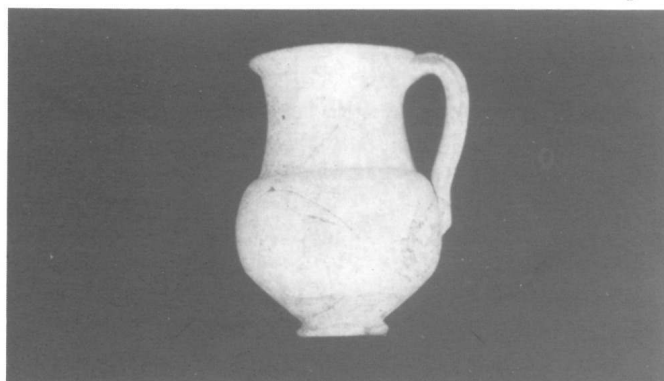
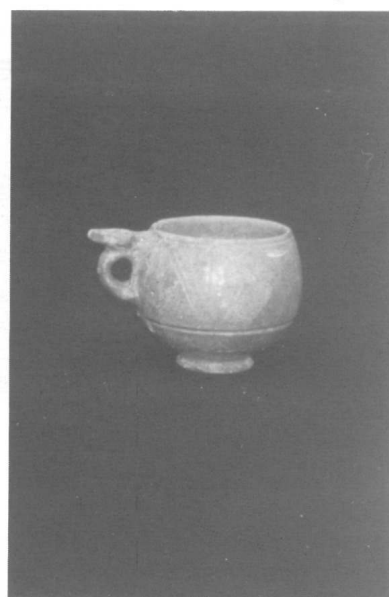


Fig. 10



Fig. 12



a forma se encontra arqueologicamente comprovada (fig. 12), como a palavra árabe – documentada entre os séculos XIII e XV – permaneceu no léxico popular desta região (*cace* ou *caço*, dependendo das zonas), designando o utensílio utilizado para servir sopas e caldos⁹⁴.

Alguidares

À mesa eram ainda usados pequenos alguidares, de pé anelar ou assentes em três ou quatro pequenos apoios

o uso do copo se fosse vulgarizando à medida que se subia na escala social. No manuscrito do século XIII de al-Wasit (hoje na Biblioteca Nacional de Paris) vê-se um grupo mulheres, de copo na mão, a ouvir um tocador de alaúde. O triunfo definitivo do copo virá apenas na Época Moderna, onde surge em primeiro lugar nas mesas aristocráticas. Era, de qualquer modo, utilizado no Egipto no século XII – Goitein, 1983: 148.

Na Península Ibérica, está presente em estratos dos séculos XII-XIII de Dénia – Gisbert Santonja, 1992: 89-90 e fig. 20 – 5 a 7.

V. também, a propósito da forma de «estar à mesa», Santos, 1964: 234-235.

94. V. Nunes, 1900a: 181. Ainda utilizado de modo corrente, embora esteja em claro declínio. A palavra árabe *kas* designa uma forma aberta cilíndrica ou troncocónica usada para beber – Roselló Bordoy, 1991: 82

de perfil cónico (fig. 13). Pensa-se que podiam conter água quente, de forma a manter alguns alimentos a uma temperatura apropriada.

Protecção mágica

A protecção dos alimentos era tentada das mais diversas formas. Num mundo cheio de crenças, temores e superstições pareciam insuficientes os simples preparados culinários, os fermentos ou os açúcares, para garantir que os víveres não se estragariam. A magia tinha aqui um vasto campo de intervenção, que começava na escolha de objectos onde se inscrevessem fórmulas apropriadas e ia até às variadas fumigações destinadas a afastar os espíritos e os animais indesejados.

O primeiro cuidado a ter consistia na escolha dos próprios artefactos onde se iriam conservar os alimentos. A expressiva colecção de talhas de Mértola contém vários exemplos, para todo o período islâmico, dessas diferentes formas de protecção. Muitos dos utensílios de armazenamento (e em especial as talhas, onde se guardava a preciosa água⁹⁵) eram, durante o processo de fabrico cobertas

95. Parece discutível que nas grandes talhas luxuosamente decoradas se guardasse azeite. O carácter poroso destes objectos,

Fig. 13

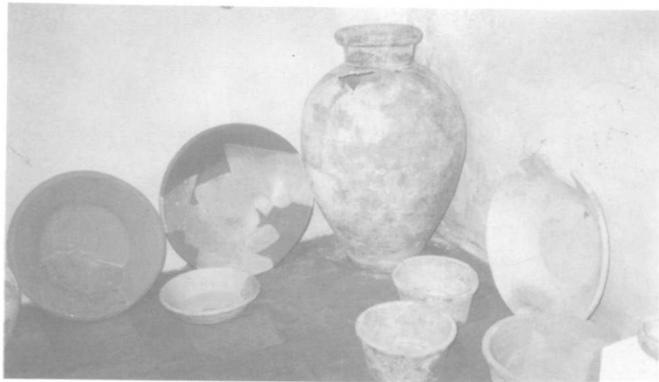


Fig. 14



com estampilhas contendo palavras propiciatórias como *baraka* – benção –, *al-yumn* – felicidade – ou *al-mulk* – o Império (de Deus) –. Noutros casos é utilizada a «mão de Fátima»⁹⁶ (fig. 14), que surge por vezes associada a elementos de carácter floral e geométrico e que protege dos feitiços não só os alimentos conservados nessa vasilha, mas também a casa e os seus habitantes.

FONTES E COLECTÂNEAS

ABU L-JAYR, 1991

Tratado de agricultura, introd., ed., trad. e índices por CARABAZA, Julia, Madrid, Instituto de Cooperacion con el Mundo Árabe

AL-SAQATI, 1967

El «*kitab fi adab al-hisba*» (libro del buen gobierno del zoco) de al-Saqati ed. por CHALMETA GENDRON, Pedro in «Al-Andalus», vol. XXXII, fasc. 1, pp. 125-162

AL-SAQATI, 1967a

El «*kitab fi adab al-hisba*» (libro del buen gobierno del zoco) de al-Saqati ed. por CHALMETA GENDRON, Pedro in «Al-Andalus», vol. XXXII, fasc. 2, pp. 359-397

destinados a fazer ressumar o que neles se contivesse, parece inadequado à conservação daquela gordura.

96. A mão, símbolo da divindade para os muçulmanos, tem uma utilização constante, «seja como elemento apotropaico (que protege do mau olhar), profiláctico (que afasta os males) ou divino (que protege de – e contra – todos os males, humanos ou provocados por espíritos ocultos)» – Khawli, 1994: 607-608.

AL-SAQATI, 1968

El «*kitab fi adab al-hisba*» (libro del buen gobierno del zoco) de al-Saqati ed. por CHALMETA GENDRON, Pedro in «Al-Andalus», vol. XXXIII, fasc. 1, pp. 143-195

AL-SAQATI, 1968a

El «*kitab fi adab al-hisba*» (libro del buen gobierno del zoco) de al-Saqati ed. por CHALMETA GENDRON, Pedro in «Al-Andalus», vol. XXXIII, fasc. 2, pp. 367-420

ARIÉ, Rachel (ed.), 1960

Traduction annotée et commentée des traités de hisba d'Ibn Abd al-Rauf et de Umar Al-Garsifi in «Hesperis-Tamuda», vol. I, Rabat, pp. 5-38, 199-214 e 349-38

DIAZ GARCIA, Amador, 1983

Un tratado nazari sobre alimentos: al-kalam ala l-agdiya de Al-Arbuli. Edicion, traduccion y estudio, con glosarios in «Cuadernos de Estudios Medievales», X-XI (1982-83), Universidad de Granada, pp. 5-91

EL-BOKHARI, 1984

Les traditions islamiques, trad., índice e notas de HOUDAS, O. e MARÇAIS, W., vol. I, Paris, Librairie d'Amérique et d'Orient

EL-BOKHARI, 1984a

Les traditions islamiques, trad., índice e notas de HOUDAS, O. e MARÇAIS, W., vol. II, Paris, Librairie d'Amérique et d'Orient

EL-BOKHARI, 1984b

Les traditions islamiques, trad., índice e notas de HOUDAS, O. e MARÇAIS, W., vol. III, Paris, Librairie d'Amérique et d'Orient

EL-BOKHARI, 1984c

Les traditions islamiques, trad., índice e notas de HOUDAS, O. e MARÇAIS, W., vol. IV, Paris, Librairie d'Amérique et d'Orient

GARCIA GÓMEZ, Emilio (e LÉVI-PROVENÇAL, É., eds.), 1981

Sevilla a comienzos del siglo XII – El tratado de Ibn Abdun, 2ª ed., Sevilla, Servicio Municipal de Publicaciones

IBN AL-AWWAM, 1802

Libro de agricultura, trad. por BANQUERI, Josef Antonio, Tomo primero, Madrid, Imprenta Real

IBN AL-AWWAM, 1802a

Libro de agricultura, trad. por BANQUERI, Josef Antonio, Tomo segundo, Madrid, Imprenta Real

IBN LUYUN, 1988

Tratado de agricultura, introd. e trad. de EGUARAS IBAÑEZ, Joaquina, Granada, Patronato de la Alhambra y Generalife

IBN ZUHR, 1992

Tratado de los alimentos, ed., trad. e introd. por GARCIA SÁNCHEZ, Expiración, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas

LÉVI-PROVENÇAL, É. (v. GARCIA GOMEZ, Emilio)

MAIMONIDES, 1989

Cartas y testamento de Maimonides (1138-1204), ed. por VALLE, Carlos del, Córdoba, Publicaciones del Monte de Piedad y Caja de Ahorros de Córdoba

NEVES, Carlos Baeta, 1980

História florestal, aquícola e cinegética, documentos coligidos e editados por , vol. I, Lisboa, Ministério da Agricultura e Pescas

NEVES, Carlos Baeta, 1982

História florestal, aquícola e cinegética, documentos coligidos e editados por Carlos Baeta Neves, vol. II, Lisboa, Ministério da Agricultura, Comércio e Pescas

- NEVES, Carlos Baeta, 1982a
História florestal, aquícola e cinegética, documentos coligidos e editados por Carlos Baeta Neves, vol. III, Lisboa, Ministério da Agricultura e Pescas
- NEVES, Carlos Baeta, 1983
História florestal, aquícola e cinegética, documentos coligidos e editados por Carlos Baeta Neves, vol. IV, Lisboa, Ministério da Agricultura, Florestas e Alimentação
- SOUSA, João de, 1789
Vestígios da língua árabe em Portugal, Lisboa, Academia Real das Sciencias

ESTUDOS

- AGUILAR, Adolfo, 1990
Calatrava la Vieja – primer informe sobre la fauna de vertebrados recuperados en el yacimiento almohade. Segunda parte: las aves in «Boletín de Arqueología Medieval», nº 4, Madrid, Asociación Española de Arqueología Medieval, pp. 285-309
- ANTUNES, Miguel Telles, 1991
Restos de animais no Castelo de Silves (séculos VIII-X) in «Estudos Orientais», vol. II, Lisboa, Instituto Oriental, pp. 41-74
- ANTUNES, Miguel Telles, 1996
Alimentação de origem animal em regime islâmico – Alcaria Longa e Casa II da Alcáçova de Mértola in «Arqueologia Medieval», nº 4, Porto, Edições Afrontamento, pp. 267-276.
- ARIÉ, Rachel, 1990
Remarques sur l'alimentation des musulmans d'Espagne au cours du Bas Moyen Age in «Études sur la civilisation de l'Espagne musulmane», Leiden, pp. 142-155
- BECK-BOSSARD, Corinne, 1981
L'alimentazione in un villaggio siciliano del XIV secolo, sulla scorta delle fonti archeologiche in «Archeologia Medievale», vol. VIII, Firenze, All'Insegna del Giglio, pp. 311-319
- BECK-BOSSARD, Corinne (e ALEXANDRE BIDON, Danièle), 1984
La préparation des repas et leur consommation en Forez au XV^e siècle d'après les sources archéologiques in «Manger et boire au Moyen Age» (Actes du Colloque de Nice – 15/17 Octobre 1982), t. 2, Nice, Centre d'Études Médiévales de Nice, pp. 59-71
- BENITO IBORRA, Miguel, 1987
Estudio preliminar de los hábitos alimentares de origen animal de los moradores del poblado árabe de las Dunas de Guardamar (Alicante) in «II Congreso de Arqueología Medieval Española», vol. II, Madrid, Asociación Española de Arqueología Medieval, pp. 433-442
- BENITO IBORRA, Miguel, 1989
La fauna de la rabita califal de las Dunas de Guardamar in «La rabita califal de las Dunas de Guardamar», Alicante, Diputación Provincial de Alicante, pp. 153-161
- BERTRAND, Pierre-Yves, 1991
Les noms des plantes au Maroc, Rabat, Actes Editions
- BOLENS, Lucie, 1981
Agronomes andalous du Moyen Age, Genève, Librairie Droz
- BOLENS, Lucie, 1990
La cuisine andalouse, Paris, Albin Michel
- BOONE, James L. (MYERS, J. Emlen e GLASSCOCK, Michael), 1991
Compositional analysis of 'melado' and clear-glazed redwares from three islamic period sites in the Lower Alentejo of Portugal (exemplar dactilografado depositado no Campo Arqueológico de Mértola)
- BOONE, James L. (e GARRETT, Elizabeth), 1991a
Clay sources for islamic period ceramics recovered in excavation at Alcaria Longa and the Alcáçova de Mértola: the petrographic evidence (exemplar dactilografado depositado no Campo Arqueológico de Mértola)
- BOONE, James (MYERS, J. Emlen e GLASSCOCK, Michael), 1991b
Compositional analysis of orange and buff plainwares recovered from Alcaria Longa (exemplar dactilografado depositado no Campo Arqueológico de Mértola)
- CORTES, Maria del Agua (v. LLURO, Josep)
- FABIÃO, Carlos (v. GUERRA, Amílcar)
- FABIÃO, Carlos (e GUERRA, Amílcar), 1991
O povoado fortificado de Mesas do Castelinho, Almodôvar in «Actas das IV Jornadas Arqueológicas», Lisboa, Associação dos Arqueólogos Portugueses, pp. 305-319
- FLORES ESCOBOSA, Isabel (e MUÑOZ MARIN, Maria del Mar), 1993
Vivir en al-Andalus – exposicion de cerámica (S. IX-XV), Almeria, Instituto de Estudios Almerienses
- GARCÍA SÁNCHEZ, Expiración (v. FERRE, Lola)
- GARCÍA SÁNCHEZ, Expiración, 1983
La alimentación en Andalucía Islámica. Estudio histórico y bromatológico. I: Cereales y leguminosas in «Andalucía Islámica. Textos y Estudios», II-III (1981-82), Granada, pp. 139-176
- GARCÍA SÁNCHEZ, Expiración, 1986
La alimentación en Andalucía Islámica. Estudio histórico y bromatológico. II: Carne, pescado, huevos, leche y productos lácteos in «Andalucía Islámica. Textos y Estudios», IV-V (1983-86), Granada, pp. 237-278
- GARCÍA SÁNCHEZ, Expiración, 1996
La alimentación popular en Al-Andalus in «Arqueologia Medieval», nº 4, Porto, Ed. Afrontamento, pp. 219-235
- GARRETT, Elizabeth (v. BOONE, James)
- GISBERT SANTONJA, Josep A. (BURGUERA SANMATEU, Vicent e BOLUFER I MARQUES, Joaquim), 1992
La cerámica de Daniya (Dénia) – alfares y ajuares domésticos de los siglos XII-XIII, Valencia, Ministerio de Cultura
- GLASSCOCK, Michael (v. BOONE, James)
- GOITEIN, Shelomo Dov, 1983
A Mediterranean Society, vol. IV, Berkeley, Univ. of California Press
- GRANJA SANTAMARIA, Fernando, 1960
La cocina arabigoandaluza según un manuscrito inédito (extracto de tesis doctoral), Madrid, Facultad de Filosofía y Letras
- GUERRA, Amílcar (v. FABIÃO, Carlos)
- GUERRA, Amílcar (e FABIÃO, Carlos), 1993
Uma fortificação omíada em Mesas do Castelinho (Almodôvar) in «Arqueologia medieval», nº 2, Porto, Edições Afrontamento, pp. 85-102
- HERNANDEZ BERMEJO, J. Esteban, 1990
Dificultades en la identificación e interpretación de las especies vegetales citadas por los autores hispanoárabes. Aplicación a la obra de Ibn Bassal in «Ciencias de la naturaleza en el Al-Andalus. Textos y estudios», Granada, C.S.I.C.
- HERNANDEZ CARRASQUILLA, Francisco, 1993
Los restos de aves del yacimiento medieval de Mértola in «Arqueologia Medieval», nº 2, Porto, Edições Afrontamento, pp. 273-276

- HUICI MIRANDA, Ambrosio, 1966
Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magribí, Madrid
- KHAWLI, Abdallah, 1993
Introdução ao estudo das vasilhas de armazenamento de Mértola islâmica in «Arqueologia Medieval», nº 2, Porto, Edições Afrontamento, pp. 63-78
- KHAWLI, Abdallah, 1994
A Mão de Fátima e a sua representação na arte hispano-muçulmana. Cerâmica estampilhada de Mértola in «Arqueologia en el entorno del Bajo Guadiana», Huelva, Universidad de Huelva, pp. 605-618
- LAFUENTE, Pilar, 1996
La cocción de los alimentos. Aproximación al menaje de cocina en una casa islámica (s. XIII) in «Arqueologia Medieval», nº 4, Porto, Ed. Afrontamento, pp. 175-182
- LAOUST, Émile, 1920
Mots et choses berberes, Paris, Augustin Challamel Éditeur
- LARIOUX, Bruno, 1992
A Idade Média à mesa, s.l., Publicações Europa-América
- LLURO, Josep (CORTES, Maria del Agua e TORRES, José), 1986
La fauna dels jaciments medievals del Castell Formós i Plá d' Almatá (Balaguer) in «Actas del I Congreso de Arqueología Medieval Española», vol. I, pp. 377-407
- LLURO, Josep, 1991
Los restos de fauna in «Una casa islámica de Murcia – estudio de su ajuar (siglo XIII)», Murcia, Centro Ibn Arabi / Ayuntamiento de Murcia, pp. 95-97
- MACÍAS, Santiago, 1991
Um conjunto cerâmico de Mértola – silos 4 e 5 in «A cerâmica medieval do Mediterrâneo Ocidental», Mértola, Campo Arqueológico de Mértola, pp. 405-428
- MAGALHÃES, Filomena (e outros), 1991
Livro vermelho dos vertebrados de Portugal – vol. II (peixes dulcícolas e migradores), Lisboa, Serviço Nacional de Parques, Reservas e Conservação da Natureza
- MALPICA CUELLO, António, 1984
El pescado en el reino de Granada a fines de la Edad Media: especies y nivel de consumo in «Manger et boire au Moyen Âge», t. I, Faculté des Lettres et des Sciences Humaines de Nice, pp. 103-117
- MARIN, Manuela, 1996
Ollas y fuego: los procesos de cocción de los alimentos en los recetarios de al-Andalus y del Magreb in «Arqueologia Medieval», nº 4, Porto, Ed. Afrontamento, pp. 165-174
- MARQUES, A. H. de Oliveira, 1987
A sociedade medieval portuguesa, 5ª ed., Lisboa, Livraria Sá da Costa Editora
- MILLÁS VALLICROSA, José Maria, 1943
La traducción castellana del «Tratado de agricultura» de Ibn Wafid in «Al-Andalus», vol. VIII, pp. 281-332
- MORALES MUÑIZ, Arturo (v. ROSELLÓ IZQUIERDO, Eufrosia), 1986
La fracturación intencionada de osamentas animales como indicador paleocultural en yacimientos arqueológicos in «Actas del I Congreso de Arqueologia Medieval Española», vol. I, Diputación Provincial de Aragón, pp. 353-376
- MORALES MUÑIZ, Arturo (MORENO NUÑO, Ruth e CEREIJO PECHARROMÁM, Manuel Angel), 1988
Calatrava la Vieja: primer informe sobre la fauna recuperada en el yacimiento almohade. Primera parte: los mamíferos in «Boletín de Arqueologia Medieval», nº 2, Madrid, Asociación Española de Arqueologia Medieval, pp. 7-48
- MORALES MUÑIZ, Arturo, 1993
Estudio faunístico del yacimiento islámico de Mértola: los mamíferos in «Arqueologia Medieval», nº 2, Porto, Edições Afrontamento, pp. 263-271
- MORALES MUÑIZ, Arturo (e outros), 1994
Archaeozoological research in Medieval Iberia: fishing and fish trade on almohad sites in «Trabalhos de Antropologia e Etnologia», vol. 34 (1-2), Porto, Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia, pp. 453-475
- MORALES MUÑIZ, Arturo (RIQUELME CANTAL, José A.), 1994a
Los mamíferos de Mértola (Bajo Alentejo, Portugal): segundo informe sobre la fauna de interes economico (exemplar dactilografado depositado no Campo Arqueológico de Mértola)
- MORENO NUÑO, Ruth (v. MORALES MUÑIZ, Arturo), 1993
El conjunto malacológico del yacimiento portugués de Mértola in «Arqueologia Medieval», nº 2, Porto, Edições Afrontamento, pp. 285-287
- MUÑOZ MARIN, Maria del Mar (v. FLORES ESCOBOSA, Isabel), 1994
MYERS, J. Emlen (v. BOONE, James)
- NUNES, M. Dias, 1900
A ollaria em Serpa in «A Tradição», ano II, vol. II, Serpa, pp. 6-9
- NUNES, M. Dias, 1900a
A ollaria em Serpa in «A Tradição», ano II, vol. II, Serpa, pp. 165, 167-170, 181 e 187-189
- OLIVEIRA, José Carlos (v. TORRES, Cláudio), 1996
Paleoetnobotânica da alcáçova do Castelo de Mértola in «Arqueologia Medieval», nº 4, Porto, Ed. Afrontamento, pp. 277-282
- RIQUELME CANTAL, José A. (v. MORALES MUÑIZ, Arturo), 1991
Estudio faunístico del yacimiento medieval de «El Maraute» (Torre-nueva, municipio de Motril, Granada) in «Boletín de Arqueologia Medieval», nº 5, Madrid, Asociación Española de Arqueologia Medieval, pp. 93-111
- ROSELLÓ IZQUIERDO, Eufrosia (e MORALES MUÑIZ, Arturo), 1991
Calatrava la Vieja: primer informe sobre la fauna de vertebrados recuperados en el yacimiento almohade. Tercera parte: peces in «Boletín de Arqueologia Medieval», nº 5, Madrid, Asociación Española de Arqueologia Medieval, pp. 113-133
- ROSELLÓ IZQUIERDO, Eufrosia, 1993
Análisis de los peces recuperados en Mértola in «Arqueologia Medieval», nº 2, Porto, Edições Afrontamento, pp. 277-283
- ROSELLÓ BORDOY, Guillermo, 1978
Ensayo de sistematización de la cerámica árabe en Mallorca, Palma de Mallorca, Diputación Provincial de Baleares
- ROSELLÓ BORDOY, Guillermo, 1991
El nombre de las cosas en al-Andalus: una propuesta de terminología cerámica, Museu de Mallorca, Palma de Mallorca
- ROSELLÓ BORDOY, Guillermo, no prelo
Cerâmica y alimentación andalusí: pervivencias en Mallorca in «Formas de habitar e alimentação no Sul da Península Ibérica (Idade Média)», Mértola, Campo Arqueológico de Mértola

- SANTOS, Vítor Pavão dos, 1964
A casa no Sul de Portugal na transição do século XV para o século XVI (dissertação de licenciatura apresentada à Faculdade de Letras de Lisboa), Lisboa
- TORRES, Cláudio, 1985
Uma proposta de interpretação funcional para os conhecidos «cabos de faca» já com longa história na arqueologia ibérica in «Actas del I Congreso de Arqueologia Medieval Española», vol. I, Diputación Provincial de Aragón, pp. 331-341
- TORRES, Cláudio (e OLIVEIRA, José Carlos), 1987
O criptopórtico-cisterna da alcáçova de Mértola in «II Congreso de Arqueologia Medieval Española», vol. II, Madrid, Asociación Española de Arqueologia Medieval, pp. 617-626
- TORRES, Cláudio, 1987a
Cerâmica islâmica portuguesa, Mértola, Campo Arqueológico de Mértola
- TORRES, Cláudio (e outros), 1991
Museu de Mértola: núcleo do castelo, Mértola, Campo Arqueológico de Mértola
- TORRES, Cláudio (e outros), 1991a
Cerâmica islâmica de Mértola – propostas de cronologia e funcionalidade in «A cerâmica medieval no Mediterrâneo Ocidental», Mértola, Campo Arqueológico de Mértola, pp. 497-536
- TORRES, Cláudio, 1993
O Garb al-Andalus in «História de Portugal» (dir. de MATOSO, José), vol. I, Lisboa, Círculo de Leitores, pp. 363-415
- TORRES, José (v. LLURO, Josep)
- VITORINO, Gabriela, 1987
Atlas linguístico do litoral português, Lisboa, Centro de Linguística da Universidade de Lisboa