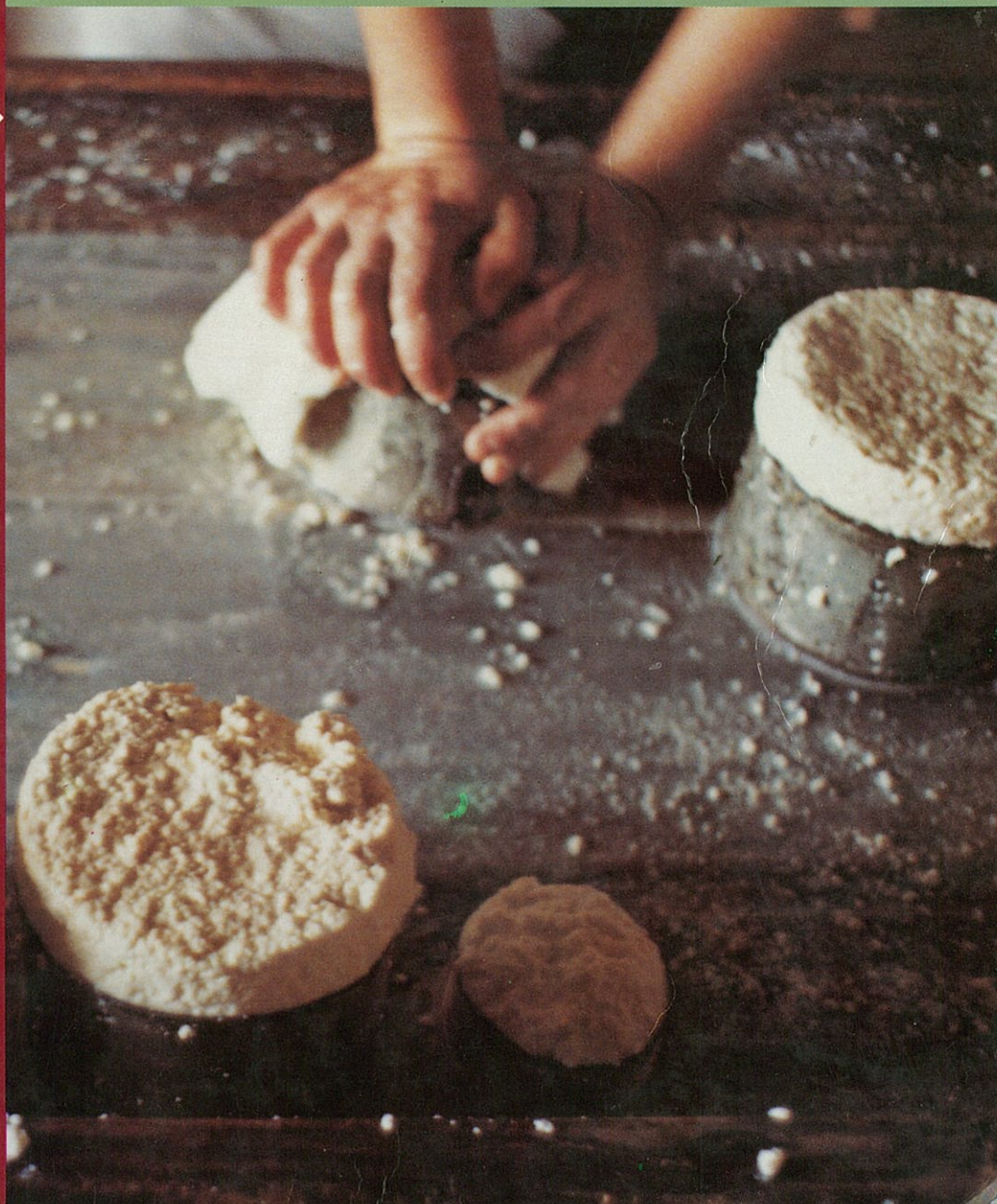


4

Arqueologia Medieval



EDIÇÕES AFRONTAMENTO



Capa e Design Gráfico: Gil Maia.

Fotografia da capa e da contracapa: Luís Pavão

ISSN: 0872-2250

Nº de edição: 572

Depósito legal: 66923/93

Edição: Edições Afrontamento, Lda. — Rua Costa Cabral, 859 — 4200 Porto — Portugal

Telefones: (02) 529271, 594880 — Telefax: (02) 591777

Impressão: Rainho & Neves, Lda. — Santa Maria da Feira

Acabamento: Rainho & Neves, Lda — Santa Maria da Feira

Periodicidade: Anual

Ano de publicação: 1996

TÉCNICAS E UTENSÍLIOS DE CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS NA MÉRTOLA ISLÂMICA

CLÁUDIO TORRES*

MANUEL PASSINHAS DA PALMA*

MIGUEL REGO

SANTIAGO MACÍAS*

Num mundo em que aos homens estavam reservadas as tarefas da guerra e do comércio, para quem o lícito era a rua e os espaços públicos, o interior da casa tornou-se o território quase exclusivo das mulheres. Na sociedade mediterrânica a sua função no santuário familiar chegava mesmo a assumir contornos de ritualização simbólica. Há referências escritas ao facto da dona da casa se fazer acompanhar por uma almotolia de azeite com a qual não só atestava os candis de iluminação como distribuía o tempero da comida. No interior da sua casa, a mulher, além de saciar a fome dos seus familiares, era também a portadora da luz (Goitein, 1983: 142-143).

Como em tantas outras cidades da orla mediterrânica, também certamente em Mértola as mulheres muçulmanas repetiam os gestos de um quotidiano ritmado pelas horas do dia ou estações do ano. Era no interior da casa ou no pátio, espaços íntimos e longe de olhares indiscretos, que as mães, filhas ou sobrinhas escolhiam as favas e chícharos para guardar na tulha, acondicionavam os figos para secar, cremeavam a lã ou fiavam o linho. Algumas tarefas porém, como as operações de conserva e confecção de alimentos, consumiam mais tempo e mantinham ocupados um maior número de membros da família. Os trabalhos de aprovisionamento (desde a compra de alimentos no mercado ao transporte de água ou de carvão), de preparação e de cozedura (em casa ou no forno comunitário) prolongavam-se por várias horas. A importância destes trabalhos e também certamente a necessidade de manter limpos e sem fumo

os outros aposentos, levou a que a cozinha ocupasse um lugar independente e de uso exclusivo. Ao contrário da grande cozinha comunitária das terras frias do Norte, não é admissível que este pequeno compartimento da lareira, onde por vezes é visível uma separação entre espaços de armazenamento e áreas de fogo, pudesse também ter sido utilizado como zona de convívio familiar.

O armazenamento e a conservação dos alimentos eram, certamente, problemas vitais tanto para os camponeses, como para as comunidades urbanas. Com o objectivo de guardar e manter frescos os alimentos, as populações foram desenvolvendo e aperfeiçoando métodos eficazes que permitiam prolongar o seu período de uso, por vezes longos meses após a sua preparação.

O consumo de alimentos frescos, fossem carne e peixe, leguminosas ou fruta, era apenas possível em certas épocas do ano. As velhas civilizações mediterrânicas, habituadas às excessivas canículas estivais,

* Campo Arqueológico de Mértola

desenvolveram, por isso, um conjunto de técnicas e procedimentos tendentes a prolongar a sua conservação: salga e fumagem para carne e peixe, secagem e calda para as frutas (Santos, 1992: 87-88).

1. CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS

O armazenamento e conservação dos alimentos verificava-se, preferencialmente, no interior das casas. Em especial no caso de bens de maior consumo a recolha era feita anualmente. Em muitas casas havia mesmo medidas para controlar o consumo e avaliar os gastos efectuados (Goitein, 1983: 141). Em Mértola, e para além de uma pequena antecâmara que parece sempre anteceder a cozinha, a despensa principal situava-se habitualmente em compartimentos próprios de pequenas ou médias dimensões. Estes locais, pela sua exposição, reuniam algumas condições apropriadas para tal tipo de funções. Ibn al-Awwam, por exemplo, desaconselhava os compartimentos em que houvesse fogo ou fumo, assim como muita luz solar (Ibn al-Awwam, 1802: 661).

Com entradas bem identificadas por soleiras em tijoleira ou lages de pedra, com o pavimento argamassado (e, num deles — casa II —, com uma provável repavimentação), esses compartimentos podem ter sido locais de armazenamento, a despeito das suas reduzidas áreas (3 m² na casa II). A largura do vão de entrada numa delas, em desproporção com as dimensões do compartimento, pode resultar da necessidade de movimentar bojudas talhas.

1.1. As técnicas de conservação

O armazenamento de grande quantidade de cereais não deveria, em princípio, ser feito

dentro das casas ou, sequer, nas suas proximidades: Ibn al-Awwam menciona a existência de grandes silos subterrâneos (*matmuras*), os quais eram devidamente preparados para essa finalidade (Ibn al-Awwam, 1802: 678). Embora a existência destas *matmuras* não tenha, até à data, sido comprovada em Mértola, há documentação referente a Silves (Botão, 1992: 34-35).

Todos os autores da época que se ocupam de temas agrícolas insistem nos métodos e receitas para a conservação de alimentos. Ibn Luyun, por exemplo, cita com profusão de detalhes os procedimentos a seguir para a conserva de ameixas, cerejas, alperces, pêras, romãs, figos, uvas, maçãs, marmelos e azeitonas (Ibn Luyun, 1988: 242-248).

Os figos eram postos a secar. As uvas eram prensadas depois de mergulhadas em água a ferver engrossada com cinza e azeite (Ibn Luyun, 1988: 242). As uvas e pêras eram introduzidas em cântaros, em que a boca era tapada com cinza macerada em azeite. Colocados dentro de outros recipientes, de maneira que estes os cobrissem até meio, dizia-se que, desta forma, os frutos se podiam conservar durante toda uma temporada (Abu I-Jayr, 1991: 314).

O tratado de Ibn al-Awwam faz também uma série de considerações sobre a adequação dos artefactos cerâmicos às suas funções e capacidades profiláticas. Para as conservas de maçã e de pêra aconselha um recipiente novo de barro (Ibn al-Awwam, 1802: 670 e 671), ao passo que para guardar as uvas considera mais apropriados vasos de vidro ou potes de esmaltado verde (Ibn al-Awwam, 1802: 662). Os cachos de uvas podiam também ser pendurados no interior do bocal de talhas onde se guardava vinho ou azeite. No entanto, as uvas-passas, embora preparadas em recipiente de barro vidrado deviam ser guardadas em cântaro novo (Ibn al-Awwam, 1802a: 410-411). Os pêssegos, por seu turno, deviam ser guardados em vasos de barro vermelho vidrado (Ibn al-Awwam, 1802: 674) e os pepinos mergulhados em vinagre dentro de um vaso de vidro ou barro vidrado (Ibn al-Awwam, 1802: 684).

As abóboras e os pepinos podiam cozer-se e guardar-se depois em jarras, numa calda de vinagre muito ácido. Podiam também, em alternativa, conservar-se em mel (Abu I-Jayr, 1991: 312). Cerejas e ameixas secavam-se ao sol e guardavam-se em jarras. Outros frutos, como as açofoeifas, entrançavam-se em fios e penduravam-se ao ar, num telheiro ou coberto bem ventilado. As bolotas conservavam-se debaixo do chão, em lugar onde não chegasse a chuva, cobertas de areia seca e folhas de azinheira. O mesmo procedimento era seguido para as castanhas, nozes e amêndoas. As maçãs e os marmelos guardavam-se em potes tapados com um pano embebido em barro viscoso e colocados num compartimento fresco (Abu I-Jayr, 1991: 313 e Ibn al-Awwam, 1802: 671). Os figos, depois de secos, eram, como hoje, guardados em seiras ou mergulhados em farinha.

Não é fácil indicar com rigor que uso específico estava destinado a cada peça cerâmica ou sequer saber se um determinado recipiente tinha uma ou

várias utilizações. Contudo, é possível levantar hipóteses e atribuir funções a algumas das formas cerâmicas identificadas durante os trabalhos arqueológicos e que são compatíveis com os conselhos enunciados nos tratados de Ibn al-Awwam, Ibn Luyun e Abu I-Jayr.

2. O ESPAÇO COZINHA E A CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS

As cozinhas até hoje estudadas no bairro almoada de Mértola surgem como locais autónomos perfeitamente identificáveis, funcional e planimetricamente. O seu local de implantação topográfica na casa não parece obedecer a qualquer norma. Estão situadas indistintamente perto da entrada (Casa I) ou no ponto mais afastado do acesso à rua (Casa II). No que se refere apenas às áreas urbanas, tudo leva a crer que depois da “Reconquista”, com excepção das casas mais abastadas, é quebrada esta tradição e a cozinha perde o seu carácter de compartimento individualizado e autónomo, para adoptar o modelo setentrional de espaço polivalente (fig. 1).

É ainda cedo para tirar conclusões definitivas em relação ao modo como funcionava este pequeno laboratório alimentar. Porém, depois de localizadas as lareiras e estudada a distribuição dos fragmentos cerâmicos, é possível fazer algumas interpretações.

Nota-se, por exemplo, que três das quatro cozinhas integralmente escavadas têm uma nítida sub-divisão em duas áreas diferenciadas. Nessas casas (as

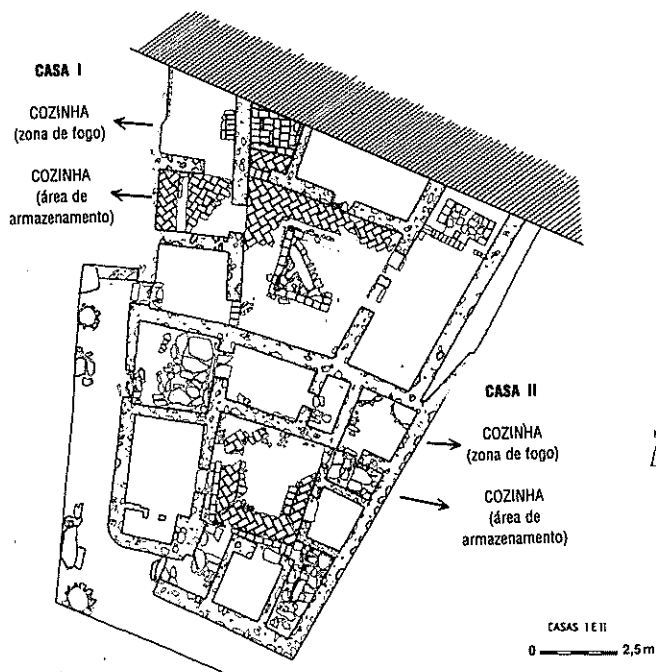


Fig. 1

habitações I, II e IX, designadamente), uma pequena dependência destinada também a armazenamento e com acesso directo ao pátio, servia de antecâmara à divisão utilizada como local de fogo.

Esta espécie de átrio da cozinha pode ter uma área um pouco inferior a 2 m² (Casa II), ou quase 5 m² (Casa I). Ainda que não seja perceptível qualquer sinal de luxo — não foram encontrados quaisquer vestígios de decoração arquitectónica — nota-se um certo cuidado na pavimentação, em lageado (casas II e IX), ou em tijoleira (casa I). Nas casas I e II, destaca-se em cada uma destas divisórias anexas à cozinha uma pequena plataforma que se eleva a 10 ou 15 cm do solo. Situado em frente da porta que abre para o pátio, este pequeno estrado pouco ultrapassa o meio metro quadrado na casa II, atingindo uma área de 2 m² na casa I. Pode ter servido para arrumar algumas talhas de água assentes nas suas respectivas peanhas, assim como potes mais pequenos para azeite, vinagre ou frutos secos. Abundam nos *tratados de agricultura* (os de Abu I-Jayr, 1991: 312-317, Ibn Luyun, 1988: 242-248 e de Ibn al-Awwam, 1802: 660-682, nomeadamente) os procedimentos a seguir para guardar um grande número de produtos em potes e jarras penduradas das paredes ou dos barrotes do tecto (fig. 2).

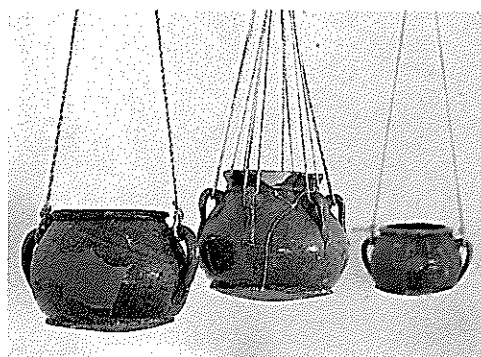


Fig. 2

A hipótese de uma ante-câmara destinada a este tipo de utilização é reforçada, no caso concreto da casa II, pelo espólio recolhido durante os trabalhos arqueológicos. Além de não ter sido encontrado neste local qualquer fragmento de cerâmica de fogo, sobre o estrado anteriormente referido espalhavam-se os pedaços de uma grande talha com decoração estampilhada e que pôde ser integralmente reconstituída. Esta peça foi certamente destruída no seu local de uso, em época próxima do abandono da casa (fig.3).

A partir destes elementos, podemos afirmar que os pequenos compartimentos, ligados directamente à cozinha, além de se destinarem plausivelmente à preparação das refeições, serviriam também de depósito e armazenamento de bens alimentares.

A única entrada na cozinha propriamente dita, e que lhe conferia uma escassa iluminação, era uma simples abertura sem porta



Fig. 3

que a ligava à antecâmara. Como é natural, a identificação dos espaços-cozinha não oferece qualquer dúvida. Em primeiro lugar, devido à presença de uma ou mais lareiras e depois — embora tal factor não seja determinante — pelo abundante espólio de louça de ir ao fogo, nomeadamente panelas e frigideiras.

3. UTENSÍLIOS DE CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

Ainda muito longe da multiplicidade de objectos e recipientes do mundo contemporâneo, a casa medieval mediterrânica, sem referir o refinamento palatino, era não só detentora de uma série de artefactos e instrumentos em madeira, ferro ou bronze, como principalmente de uma grande quantidade e variedade de recipientes e contentores cerâmicos.

Os estudos mais recentes em ceramologia, nomeadamente no decurso das últimas duas décadas, têm permitido organizar morfologias e grupos tipológicos segundo critérios funcionais. Surgiram desse modo classificações genéricas como *louça de cozinha*, *louça de mesa*, *vasilhas de armazenamento*, *contentores de fogo*, etc. Estas designações são apenas uma forma de classificar os objectos, atribuindo-lhes, sem muitas pretensões de rigor absoluto, uma certa ordem e coerência funcional. Após uma primeira proposta tipológica (Rosselló Bordoy, 1978) têm-se multiplicado os estudos neste domínio. Merecem particular atenção os trabalhos de Navarro Palazon (1986) e Flores Escobosa (1993).

A enorme variedade de formas e artefactos cerâmicos, além de reflectir a especialização e complexidade da vida quotidiana, pode também ser relacionada com os costumes do dote de casamento. No Oriente Mediterrânico era comum que a esposa transportasse para o seu novo lar dois ou três exemplares de cada utensílio (Goitein, 1983: 142 e García Gómez, 1957: 305-306).

Comentava Ibn al-Jatib, médico e célebre visir de Granada no século XIV, ser comum no seu tempo o uso de frigideiras em cobre, embora aconselhasse como mais apropriados para ir ao fogo, artefactos em estanho (Ibn al-Jatib, 1984: 137). Porém, autores como Ibn Zuhr defendiam o uso exclusivo de utensílios em argila ou louça vidrada na cozinha (Ibn Zuhr, 1992: 147). Outros escritores da época, menos rigorosos a esse propósito, referiam nas suas receitas apenas o uso de recipientes cerâmicos. A sua utilização quase exclusiva devia ser generalizada, como é o caso dos contextos arqueológicos de Mértola, onde é muito rara a existência de utensílios de cozinha em cobre ou ferro.

Os problemas em relação à utensilagem, e em especial à de cerâmica, colocam-se sobretudo ao nível da sua funcionalidade e morfologia. Este último aspecto será apenas considerado no que se refere às suas formas básicas e não à evolução que estas sofreram ao longo da época islâmica. Ao sabor de modas, influências, ou pela simples mudança de zonas de fabrico, muitas

destas peças tiveram uma natural evolução ao longo dos quinhentos anos de islamização do Garbe. Importa aqui recordar alguns tipos básicos e tentar aproximações entre eles e a sua eventual função.

Por razões evidentes que decorrem da própria intervenção arqueológica, são sobretudo os materiais cerâmicos a chegar até nós. É por esse motivo, mas sobretudo por razões que se prendem com a sua funcionalidade, que apresentamos exclusivamente peças de cerâmica neste grupo de objectos destinados à conservação e armazenamento.

Embora as tipologias estejam hoje razoavelmente definidas (Rosselló Bordoy, 1978, Navarro Palazon, 1986 e Flores Escobosa, 1993), muitas lacunas estão ainda por esclarecer quanto ao uso preciso de cada tipo. A proposta que apresentamos baseia-se no cotejo de fontes escritas, nos resultados científicos a que chegaram outras estações arqueológicas peninsulares do mesmo período e na experiência colhida de forma directa durante as sucessivas campanhas de escavação do bairro da alcáçova de Mértola.

Talha

As talhas — com destaque para as decoradas — eram principalmente utilizadas como contentores de água, podendo também servir eventualmente para guardar frutos secos e os cereais de consumo corrente (fig. 4). A sua tipologia é bem identificável em termos morfológicos. Um gargalo curto de

boca larga encimada por um bordo de aba grossa, assenta num bojo paçudo ou globular que afunila numa pequena base plana ou ligeiramente convexa. A pasta mal cozida e muito porosa é normalmente branca ou avermelhada, conforme provenha de barreiros calcáreos ou ferrosos. Referindo apenas o grupo que ostenta o tradicional estampilhado, é de notar que nestes recipientes apenas o colo e o ombro são revestidos e impermeabilizados pela característica esmaltagem verde de óxido de cobre. Este facto permite concluir que o oleiro os fabricou para guardar água de beber. A parte inferior da talha, deixada sem cobertura vítrea e portanto naturalmente humedecida, permitia manter sempre fresco o precioso líquido. Devido também ao seu vistoso programa decorativo, aplicados sempre nas zonas mais visíveis, estes contentores de água ocupavam na casa um lugar privilegiado (fig. 5).



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

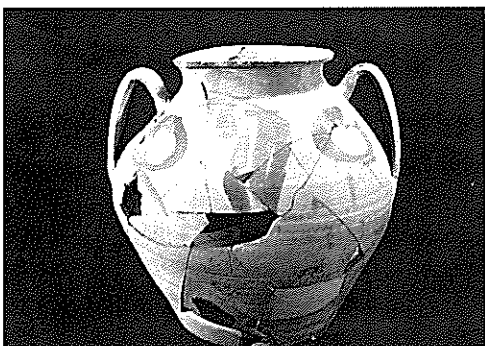


Fig. 7



Fig. 8

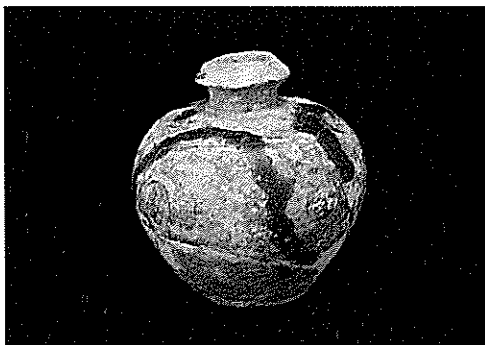


Fig. 9

As talhas não vidradas podiam também ser impermeabilizadas interiormente. Utilizava-se pez ou gordura, consoante o produto 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 cm. de largura máxima e aproximadamente 15 cm. de base.

Cântaro

O transporte e armazenamento de água parece a função mais consentânea com a forma e a mobilidade do cântaro. Do ponto de vista morfológico, os cântaros distinguem-se pela sua boca estreita de bordos boleados ou em pequena aba envasada, por um gargalo alongado de onde arrancam duas asas em fita que vêm colar a um bojo globular ou troncocónico invertido. O fundo é estreito e normalmente ligeiramente convexo (fig. 6).

Os recipientes de maiores dimensões (cerca de 45 cm. de altura máxima) serviriam para o transporte da água desde o local de aprovisionamento, ao passo que aos contentores de menores dimensões (cerca de 25 cm. de altura máxima) estaria reservado o papel de armazenamento provisório.

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

Pote

Os potes constituíam outro grupo essencial na utensilagem de armazenamento. A sua morfologia é, no entanto, mais variada, adaptando-se mais facilmente a uma muito maior diversidade de produtos. É de considerar uma proposta recentemente formulada, e que propõe uma sistematização em três grupos principais (Khawli, 1993: 66):

Um primeiro grupo, formado por potes de duas asas, de maiores dimensões e destinado ao armazenamento de produtos como a farinha, os cereais, as leguminosas ou as azeitonas (fig. 7).

Um segundo agrupamento, composto por peças dotadas de múltiplas asas e que poderia destinar-se a conservar carnes mergulhadas em gorduras animais. Estas funções tornam-se plausíveis pelo facto destes potes serem vidrados interior e exteriormente. Tapados com um testro ou com um pano, ficariam pendurados, de forma a escapar aos roedores (Torres, 1993: 380) — (fig. 8).

Finalmente, um terceiro grupo de recipientes minúsculos (altura máxima de 8 cm.), de funções mais indefinidas, podem ter servido para conter líquidos aromáticos, unguentos ou produtos medicinais (fig. 9).

3. OS UTENSÍLIOS DO CONSUMO

Em virtude de uma série de intervenções arqueológicas que nos últimos anos tem vindo a ser levada a efeito em diferentes pontos do al-Andalus, começou a ser melhor conhecida a utensilagem ligada ao consumo alimentar. É hoje possível, sem dificuldades de maior, traçar morfologias e tipos, apontar cronologias prováveis (ou mesmo absolutamente confirmadas), ou indicar quais as áreas de proveniência de alguns artefactos. Permanecem, contudo, por esclarecer alguns aspectos mais obscuros da sua funcionalidade. Se no referente aos materiais ligados à confecção dos alimentos podemos apontar funções razoavelmente definidas, quanto ao consumo as dificuldades são consideravelmente acrescidas.

Bilhas e jarrinhas

Pequenas bilhas de vários tamanhos acompanhavam as refeições contendo temperos, condimentos e especiarias. Destacam-se ainda outros objectos de pequena dimensão — os recipientes que Rosselló Bordoy chamou *jarritas* (Rosselló Bordoy, 1978: 29-39), e que entre nós temos designado como jarrinhas (Torres, 1987: 14 a 16). Ainda que esta designação possa ser discutível, é a que tem sido adoptada de forma generalizada. Não nos parece prudente formular propostas alternativas sem melhor fundamentação (fig. 10).

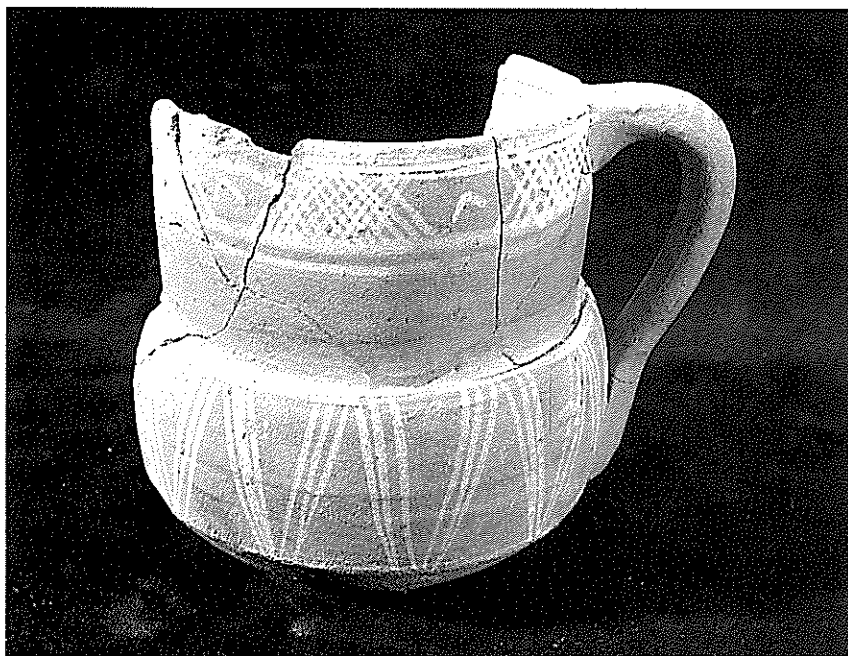


Fig. 10

Devido à sua porosidade, são indicadas para conter água e mesmo para levar à boca directamente. É essa aliás a proposta formulada por Rosselló Bordoy, 1991 (146 e 165). Outras jarrinhas deste género podiam simplesmente servir para conter outros ingredientes e infusões. Pertenceriam a este grupo peças de colo alto ou ainda os jarros e jarrinhos de uma só asa e de boca trilobada (fig. 11).

Em ambientes mais refinados, a água era muitas vezes bebida aromatizada com flor de laranjeira ou pétalas de rosa. Dizia Ibn Zuhr, que a água devia ingerir-se apenas durante as refeições (Ibn Zuhr, 1992: 130).

Aguamanis

Pela sua forma característica em que se destaca um longo e fino bico vertedor, o

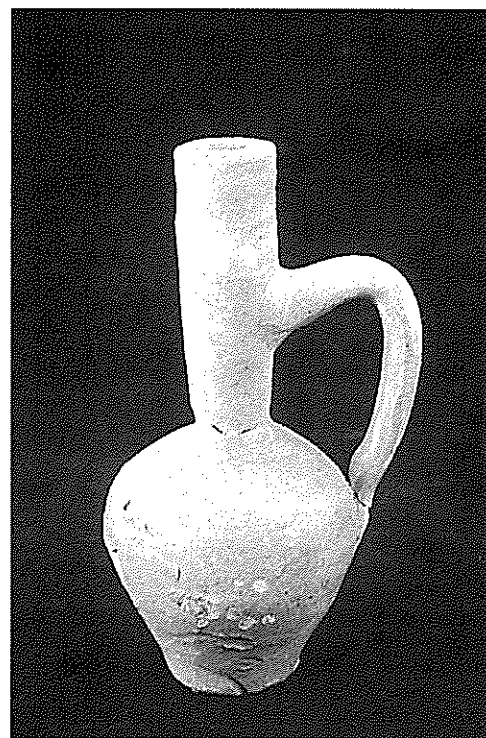


Fig. 11

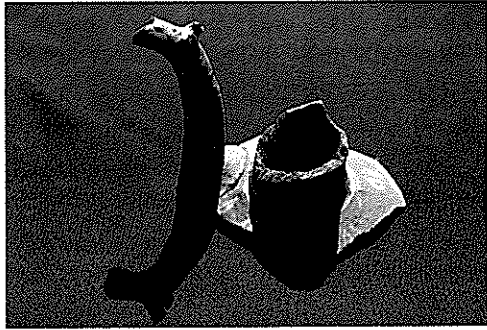


Fig. 12

aguamanil, como contentor de água perfumada para lavar as mãos, parece sempre ter estado intimamente ligado às abluções e rituais da refeição. O bico é sempre rematado por uma boca-gárgula de onde brota o manancial purificador. Estes recipientes, além da habitual decoração zoomórfica do bico vertedor, são vulgarmente decorados com um programa pictorial ou plástico de engobe ou vidrado. A peça representada nas figuras 12 e 13 é a mais completa deste conjunto. Além de um longo vertedor com a boca em sugestão zoomórfica, aparece-nos o arranque do gargalo e parte do bojo de um possível aguamanil. A sua localização estratigráfica, morfologia e decoração geometrizante de engobe branco sobre o vermelho oxidante da cerâmica, apontam para uma cronologia de finais do século X ou inícios da centúria seguinte.

A peça da figura 14, coberta exteriormente de vidrado verde e engobada a branco no interior, tem a boca proeminente em relação à cabeça. Os cornos ou as orelhas, são claramente sugeridos por dois pequenos apliques plásticos cónicos. A sua localização estratigráfica e a técnica de fabrico por nós bem testemunhada noutras cerâmicas, apontam-nos com segurança a sua cronologia para o século XII.

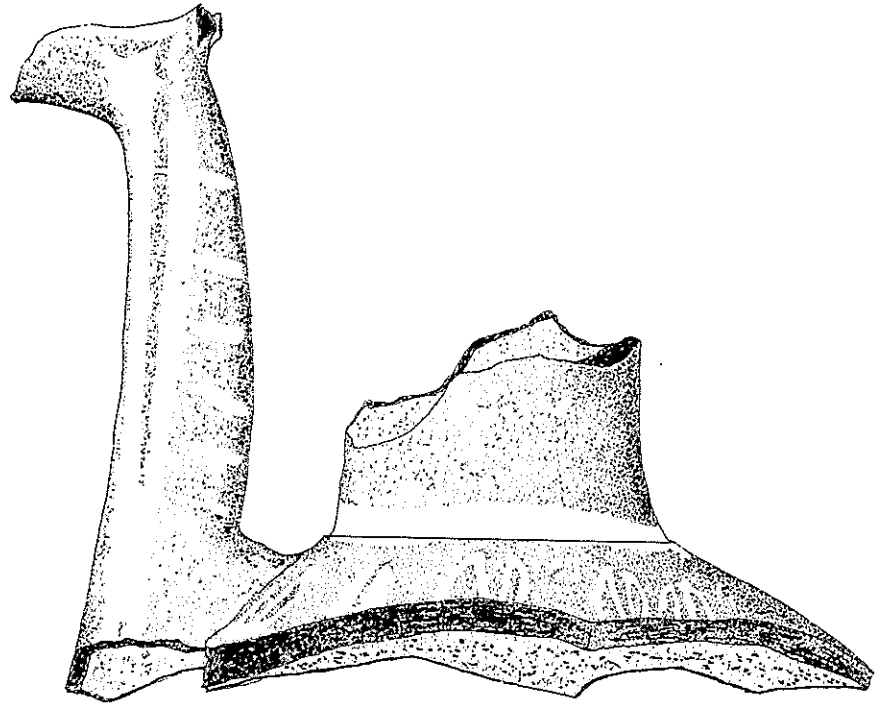


Fig. 13

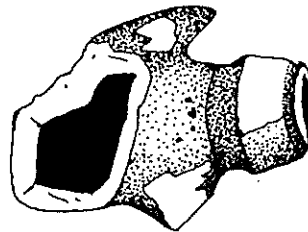


Fig. 14

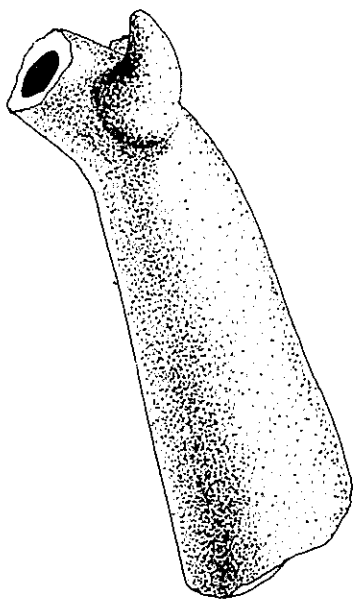


Fig. 15

A peça da figura 15, de engobe branco e vidrado plúmbeo no exterior e no interior, apresenta também dois cornos em apêndices plásticos, elementos que dão um aspecto zoomórfico ao bico vertedor.

O último exemplar deste pequeno grupo, a peça da figura 16, apresenta a boca com o lábio levemente envasado e as orelhas deitadas sobre a cabeça. A sua decoração, sobretudo recorrendo à utilização de elementos plásticos para

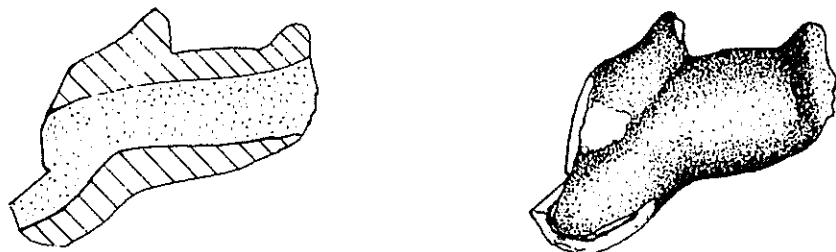


Fig. 16

demarcação das formas anatómicas, era favorecida com a cobertura vidrada.

4. FORMAS DE PROTECÇÃO MÁGICA

Nestes climas mediterrânicos de longa e seca estiagem e num horizonte cheio de temores e superstições, tornavam-se insuficientes e muitas vezes pouco eficazes os habituais conservantes preparados com base em fermentos ou açúcares. O sagrado e as artes da magia intrometiam-se fortemente nesta operação tanto na escolha dos artefactos e prescrição das rezas e fórmulas capazes de afastar os maus olhados, como também receitando os remédios e fumigações apropriados para afugentar os roedores e outros daninhos.

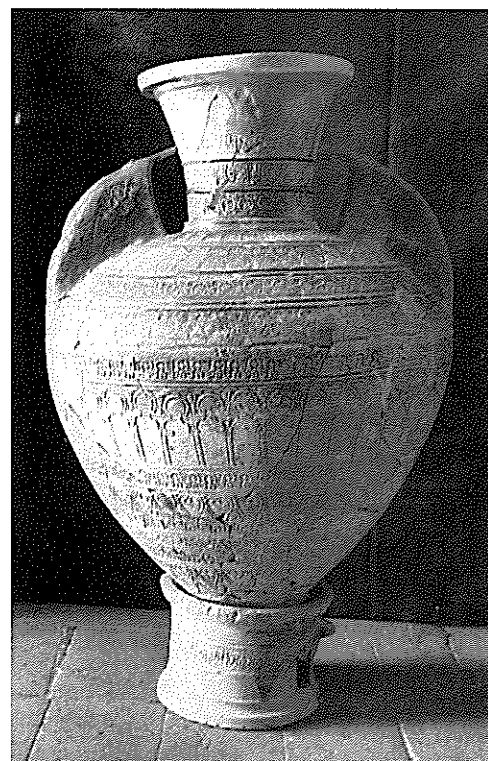


Fig. 17

O primeiro cuidado passava sempre pela selecção dos utensílios. O conjunto de talhas exumadas no bairro almoada de Mértola tem um significativo repositório de signos e frases estampilhadas invocando a protecção divina para o seu conteúdo. É pouco provável que se destinassem a conter outro qualquer líquido que não a água, mercê não só desta ornamentação de funções claramente mágicas, como principalmente devido a uma grande porosidade da metade inferior do bojo, que permitia manter fresco o seu conteúdo. O conjunto de estampilhados que decoram o gargalo e a parte superior do bojo destas talhas (fig. 17), ostentam palavras propiciatórias como *baraka* — benção, *al-yumn* — felicidade ou *al-mulk* — o Império (de Deus). Noutros casos é utilizada a “mão de Fátima” (fig. 18). A mão, símbolo da divindade para os muçulmanos, tem uma utilização



Fig. 18

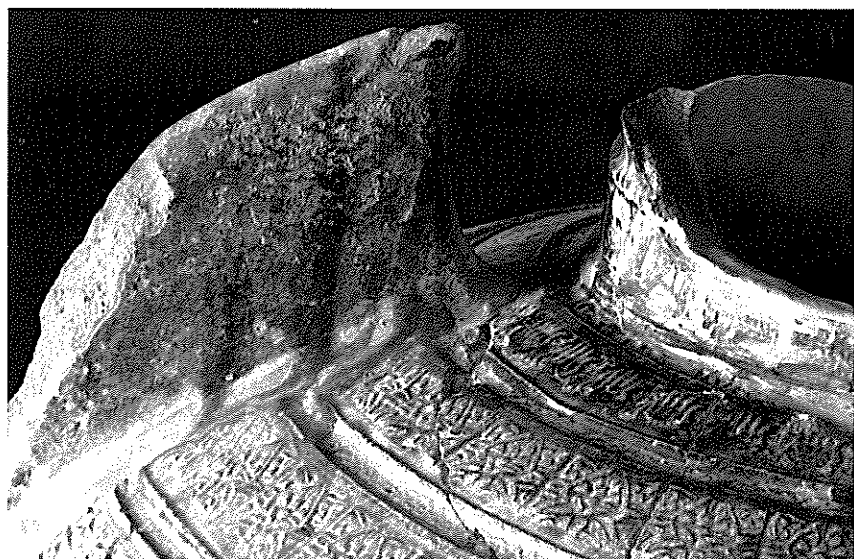


Fig. 19

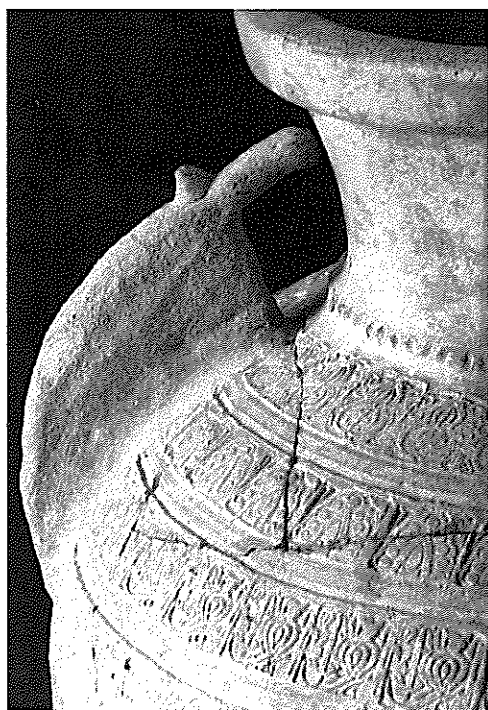


Fig. 20

constante, como elemento apotropaico (que protege dos poderes ocultos), profiláctico (que afasta o mau olhado) ou divino (que protege de — e contra — todos os malefícios, humanos ou demoníacos), resguardando não só o conteúdo da vasilha, como a casa e os seus locatários (Khawli, 1994: 607-608) — fig. 19.

Além do bico vertedor do aguamanil, em que, como antes vimos, o líquido saía pela boca de um pequeno animal, também nestas belas talhas vidradas o

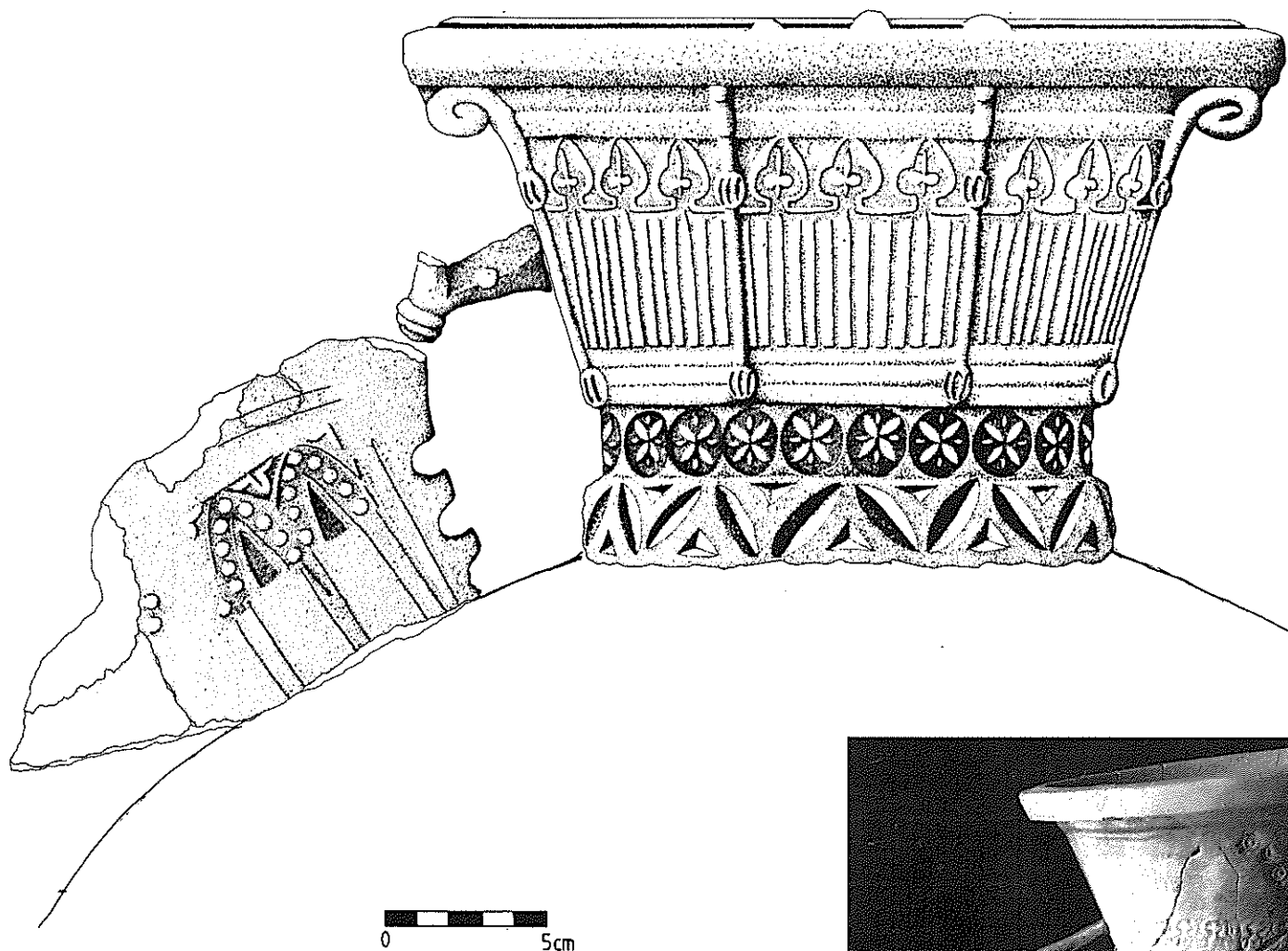


Fig. 21

gesto de verter água é representado simbolicamente nas duas asas monumentais que ligam o colo e o ombro do bojo. Da cabeça de um pequeno animal, desta vez maciço, sai um jorro de líquido imaginário, representado pela forma insólita da asa (figs. 20, 21 e 22).

Em algumas das habitações do bairro almoada de Mértola, infelizmente a maior parte das vezes fora de contexto, foi exumada uma dezena destas pequenas cabeças já separadas do resto da asa. As formas anatómicas e ornamentais repetem-se sob o mesmo esmaltado verde (fig. 23). Cada peça tem de cada lado do pescoço uma pequena pastilha circular; a crina é definida por uma maior concentração e escurecimento do vidrado; dois apêndices plásticos cónicos sugerem os cornos.



Fig. 22

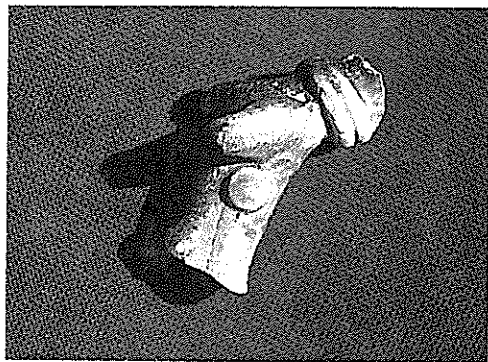


Fig. 23

Envolvendo o focinho, agora fracturado, mas que ligava ao topo superior da asa, destaca-se um pequeno rolo plástico dobrado em dois, cuja função poderá ser a de venda, já que, aparentemente cobre os olhos da figurinha (figs. 24 e 25).

Um segundo conjunto de asas com sugestão zoomórfica poderá ser dividido em dois sub-tipos: um primeiro em que os traços anatômicos

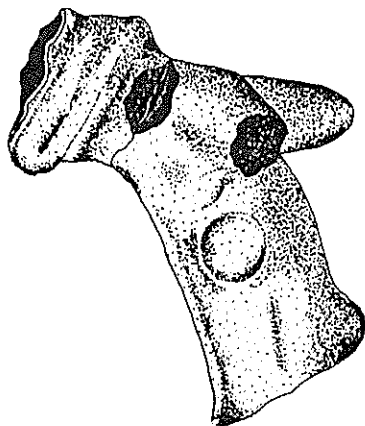


Fig. 24

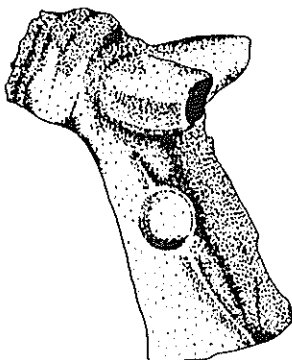


Fig. 25

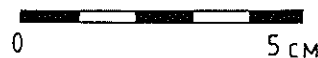
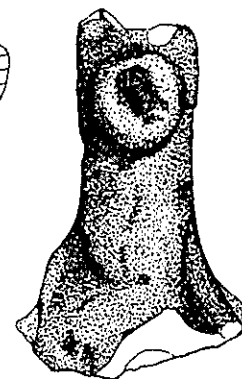
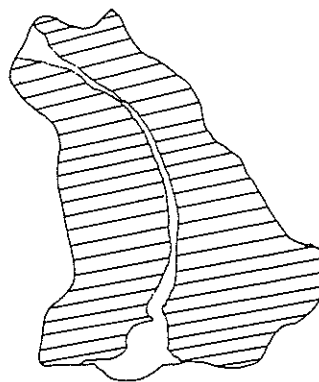
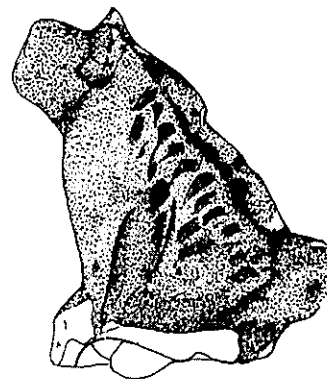


Fig. 26

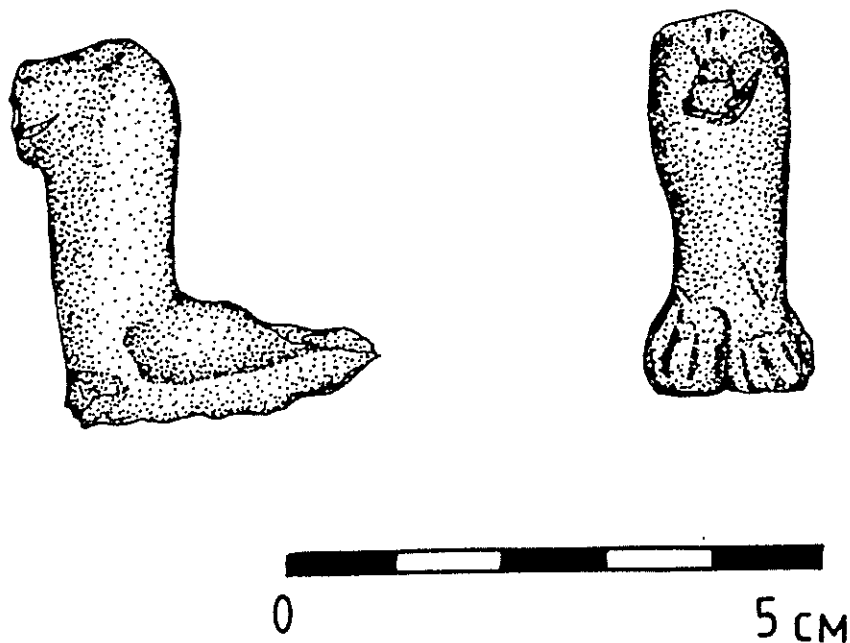


Fig. 27

determinam a forma como no caso das figuras 26 e 27; um outro em que os elementos que sugerem o zoomorfo são aplicados ou incisos na fita que serve de asa (fig. 28).

A peça da figura 26, decorada abundantemente com incisões e apêndices plásticos que sugerem os principais traços anatômicos, representando um quadrúpede, está coberta de vidro verde sobre a pasta depurada e muito compacta. A sua base fracturada e, a própria forma da escultura, sugerem uma possível função de pega ou asa.

A peça da figura 27, também ela com incisões marcando os principais elementos decorativos, como os olhos, a boca e as asas, representando uma ave, não apresenta qualquer vidro ou decoração complementar; tal como na peça anterior, a sua base quebrada assentava certamente numa tampa, o que lhe determina a função.

Na peça da figura 28, o número de asas seria elevado já que estaria toda a parte exterior da peça repleta de asas idênticas, separadas entre si aproximadamente por dois centímetros. A sugestão zoomórfica tem certamente uma função profiláctica tendo em conta que tão elevado número de asas

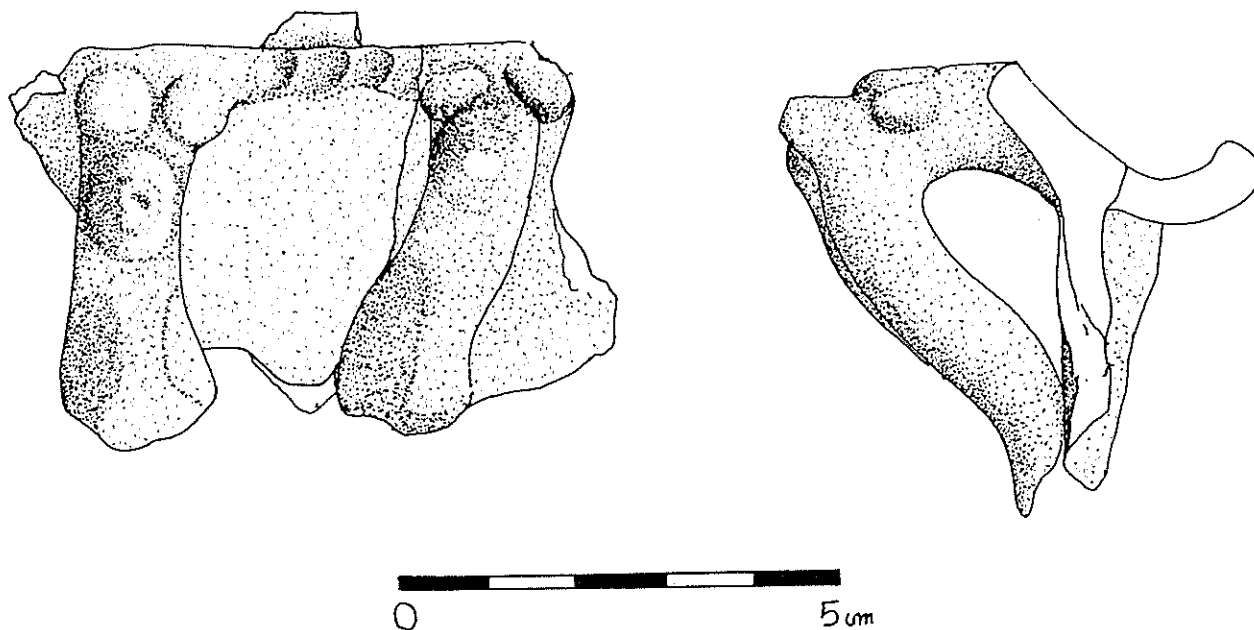


Fig. 28

suportaria o recipiente pendurado, salvaguardando os alimentos de perigos exteriores. Interiormente uma pequena aba para assentar uma tampa, apresenta uma pintura de pequenos triângulos em engobe branco sobre brunido.

As práticas de magia não se cingiam, porém, aos contentores de água ou alimentos. O corno de veado ou a unha de cabra queimados, serviam para afugentar víboras e serpentes. O âmbar, o açafraão ou a cânfora eram eficazes para repelir os escorpiões (Ibn al-Awwam, 1802a: 344-345 e 348).

Algumas fumigações eram tidas como úteis na tarefa de afastar os bichos do interior das casas e de impedir que se aproximassem dos alimentos. As receitas eram variadas: um composto de cebolas, esterco de burro e vinagre queimado sobre um pano de algodão durante seis horas, era particularmente eficaz contra vespas, abelhas, escaravelhos de asas, moscardos e pulgões. Uma outra fórmula para afastar gafanhotos aconselhava uma mistura com duas partes de bosta e uma de alcaparras. Para afugentar os ratos queimava-se uma mistura de palha e resina, previamente introduzida num vaso de barro (Ibn al-Awwam, 1802a: 342-344).

Outro autor, Ibn Wafid, sugere outras receitas para afastar escorpiões, cobras, formigas, pulgas ou moscas mas o texto perdeu-se, restando apenas o título do capítulo (Millás Vallicrosa, 1943: 331-332).

Recorria-se também com frequência a sistemas mais prosaicos: os gatos eram presença habitual tanto em casas como em celeiros. Nos *agadir* do Sul de Marrocos, e segundo informação de André Humbert, eram colocados para impedir as devastações causadas por grilos e outros insectos. Sabemos também que as uvas eram esten-

didadas sobre a rama seca das favas porque esta era considerada repelente dos roedores (Ibn al-Awwam, 1802: 662).

BIBLIOGRAFIA

FONTES E COLECTÂNEAS

- ABU L-JAYR, 1991
Tratado de agricultura, introd., ed., trad. e índices por CARABAZA, Julia, Madrid, Instituto de Cooperación con el Mundo Árabe
- 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 AL-JATIB, 1984
Libro del cuidado de la salud durante las estaciones del año o "Libro de higiene", ed., estudo e trad. de VASQUEZ DE BENITO, Maria de la Concepcion, Salamanca, Ediciones de la Universidad
- 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 GARCÍA SÁNCHEZ, Expiración, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas

ESTUDOS

- BOTÃO, Maria de Fátima, 1992
Silves - capital de um reino medieval, s.l., Câmara Municipal de Silves
- 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 GÓMEZ, Emilio, 1957
Unas "Ordenanzas del zoco" del siglo IX in "Al-Andalus", vol. XXII, pp. 253-316
- GOITEIN, Shelomo Dov, 1983
A Mediterranean Society, vol. IV, Berkeley, Univ. of California Press
- GRANJA SANTAMARIA, Fernando, 1961
La carta de felicitación de Ibn al-Jatib a un almotacén malagueño in "Al-Andalus", vol. XXVI, pp. 471-475
- 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
- MILLÁS VALLICROSA, José Maria, 1943
La traducción castellana del "Tratado de agricultura" de Ibn Wafid in "Al-Andalus", vol. VIII, pp. 281-332

NAVARRO PALAZON, Julio, 1986

La cerámica islámica en Murcia, Murcia, Ayuntamiento de Murcia

NAVARRO PALAZON, Julio, 1991

Una casa islámica de Murcia - estudio de su ajuar (siglo XIII), Murcia, Centro Ibn Arabi/
Ayuntamiento de Murcia

ROSSELLÓ BORDOY, Guillermo, 1978

Ensayo de sistematización de la cerámica arabe en Mallorca, Palma de Mallorca, Diputacion
Provincial de Baleares

ROSSELLÓ BORDOY, Guillermo, 1991

El nombre de las cosas en al-Andalus: una propuesta de terminología cerámica, Museu de
Mallorca, Palma de Mallorca

SANTOS, Maria José Azevedo, 1992

*O mais antigo livro de cozinha português - receitas e
sabores* in "Revista Portuguesa de História", tomo
XXVII, Coimbra, pp. 63-101

TORRES, Cláudio, 1987

Cerâmica islâmica portuguesa, Mértola, Campo
Arqueológico de Mértola

TORRES, Cláudio, 1993

O Garb al-Andalus in "História de Portugal" (dir. de
MATTOSO, José), vol. I, Lisboa, Círculo de
Leitores, pp. 363-415