



ABASTECER A CIDADE NA EUROPA MEDIEVAL

*Provisioning Medieval
European Towns*

Amélia Aguiar Andrade
Gonçalo Melo da Silva (eds.)



ABASTECER A CIDADE
NA EUROPA MEDIEVAL

*Provisioning Medieval
European Towns*

IEM – Instituto de Estudos Medievais

Coleção ESTUDOS 22

ABASTECER A CIDADE
NA EUROPA MEDIEVAL

*Provisioning Medieval
European Towns*

AMÉLIA AGUIAR ANDRADE
GONÇALO MELO DA SILVA
editores

Textos selecionados das IV Jornadas Internacionais de Idade Média “Abastecer a Cidade na Europa Medieval” (Castelo de Vide, de 10 a 12 de Outubro de 2019) e da Escola de Outono (Castelo de Vide, 8 e 9 de Outubro de 2019).

Arbitragem Científica:

Adelaide Millán da Costa (Universidade Aberta)
Antonio Collantes de Terán (Universidade de Sevilha)
Beatriz Arizaga Bolumburu (Universidade de Cantábria-Santander)
Catarina Tente (Universidade Nova de Lisboa)
Denis Menjot (Universidade Lyon 2)
Dolores Villalba Sola (Universidade de Granada)
Emilio Martín Gutiérrez (Universidade de Cádiz)
Eduardo Aznar (Universidade de La Laguna)
Hermenegildo Fernandes (Universidade de Lisboa)
Hermínia Vilar (Universidade de Évora)
Isabel del Val Valdivieso (Universidade de Valladolid)
João Luís Fontes (Universidade Nova de Lisboa)
Jonathan Wilson (Instituto de Estudos Medievais, NOVA FCSH)
Luísa Trindade (Universidade de Coimbra)
Manuel Fialho Silva (Centro de História da Universidade de Lisboa)
Manuela Santos Silva (Universidade de Lisboa)
María Asenjo González (Universidade Complutense de Madrid)
Maria Filomena Barros (Universidade de Évora)
Maria Helena da Cruz Coelho (Universidade de Coimbra)
Mário Farelo (Universidade Nova de Lisboa)
Mário Jorge Barroca (Universidade do Porto)
Michel Bochaca (Universidade de La Rochelle)
Pere Verdes Pijuan (Institución Millá y Fontanals (CSIC))
Santiago Macías (Universidade Nova de Lisboa)
Sara Prata (Instituto de Estudos Medievais, NOVA FCSH)
Sauro Gelichi (Universidade Ca’Foscari Veneza)
Wim Blockmans (Universidade de Leiden)

O Instituto de Estudos Medievais da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa (NOVA FCSH) é financiado pela Fundação para a Ciência e a Tecnologia, no âmbito do Projecto UID/HIS/00749/2020.

Publicação financiada pela Câmara Municipal de Castelo de Vide.

Título	Abastecer a Cidade na Europa Medieval Provisioning Medieval European Towns
Editores	Amélia Aguiar Andrade, Gonçalo Melo da Silva
Edição	IEM – Instituto de Estudos Medievais / Câmara Municipal de Castelo de Vide
Imagem de capa	Muralha da vila de Castelo de Vide, fotografia de Eduardo Alves ©
Coleção	Estudos 22
ISBN	978-989-54529-2-7 (IEM) 978-972-9040-17-7 (C. M. de Castelo de Vide)
Paginação e execução	Marcel L. Paiva do Monte, com base no design de Ana Pacheco
Revisão	Mariana Alves Pereira
Depósito legal	474746/2020
Impressão	Tipografia Priscos, Lda.

Índice

Apresentação	11
<i>António Pita</i>	

Abastecer a cidade na Europa medieval: algumas reflexões em torno de um colóquio, de um livro e de um tema	13
<i>Amélia Aguiar Andrade, Gonçalo Melo da Silva</i>	

PARTE I

A Intervenção dos Poderes

The Intervention of Powers

Strange Cities on the Waters: North Adriatic settlements between 7th-9th centuries AD	23
<i>Sauro Gelichi</i>	

Some problems about urban transitions in 12th and 13th Iberia	37
<i>Hermenegildo Fernandes</i>	

Ciudades y procesos de “agrarización” en Andalucía Occidental durante el siglo XV	63
<i>Emilio Martín Gutiérrez</i>	

Lisboa e o abastecimento de vinho para Ceuta na primeira metade do século XV	91
<i>José Miguel Zenhas Mesquita</i>	

Do cultivo ao consumo: o abastecimento de cereal na Gafaria de Coimbra nos séculos XIV e XV	111
<i>Ana Rita Rocha</i>	

O abastecimento alimentar da cidade em finais do século XIV: o contributo do Livro das Posturas Antigas de Évora	129
<i>Rodolfo Petronilho Feio</i>	

PARTE II

Gerir Crises e Conflitos no Abastecimento

Managing Crises and Conflicts in Supply

Defender la ciudad medieval contra el hambre: abastecimiento y políticas anonárias	151
<i>Denis Menjot</i>	

Uma pequena cidade medieval e o seu pão na Baixa Idade Média: o caso de Loulé	179
<i>Iria Gonçalves</i>	
El abastecimiento cerealista de Manresa durante la hambruna de 1333-1334	215
<i>Adrià Mas i Craviotto</i>	
A luta pelo controlo do abastecimento e repartição da carne e do peixe na cidade de Braga nos séculos XIV e XV	237
<i>Raquel Oliveira Martins</i>	
Del mar Cantábrico a la meseta castellana. Las dificultades de los mercaderes de las Cuatro Villas de la Costa en la distribución del pescado en el norte de Castilla a finales de la Edad Media	253
<i>Javier Añibarro Rodríguez</i>	
Problemas en el abastecimiento del pescado en la meseta meridional castellana a finales de la Edad Media	271
<i>Julián Sánchez Quiñones</i>	

PARTE III

Ao Gosto da Cidade: Matérias-Primas e Produtos

To the Taste of the City: Raw Materials and Products

Provision in Medieval Rome: data on the building activities	295
<i>Nicoletta Giannini</i>	
Matérias-primas para o Paço da Alcáçova: a intervenção régia num Paço lisboeta (1507-1513)	309
<i>Diana Martins</i>	
Provisioning the building sites of the mendicant convents in Auvergne (Realm of France) in the Middle Ages (early 13th-early 16th centuries)	329
<i>Claire Bourguignon</i>	
Abastecer um estaleiro construtivo: O exemplo do Colégio da Graça (1543–1548)	347
<i>João Paulo Graça Pontes</i>	
A louça quotidiana e identidade social em Santarém na Idade Média (séculos XI-XIV)	365
<i>Tânia Manuel Casimiro; Carlos Boavida; Telmo Silva</i>	

PARTE IV

Espaços, Equipamentos e Rostos do Abastecimento

Spaces, Infrastructure, and Faces of Supply

Espaços e arquiteturas de abastecimento da cidade medieval..... 383

Maria do Carmo Ribeiro

Las alhóndigas. Análisis de una nueva arquitectura civil. Importancia de su implantación en las ciudades de Castilla y León en el siglo XVI 403

José Miguel Remolina Seivane

Moleiros, moinhos e azenhas no Porto nos séculos XIV e XV: um setor-chave do abastecimento cerealífero urbano 423

Arnaldo Melo

O armazenamento e a gestão dos recursos nas cidades do Gharb al-Andalus: o exemplo de Alcácer do Sal 449

Marta Leitão

As estruturas de produção e armazenamento da vila medieval de Sesimbra 467

Rui Filipe Gil; Rafael Santiago

Os mercadores e os mesteres na paisagem urbana do século XV: o contributo da documentação notarial vimaranense 483

André Moutinho Rodrigues

“quallquer [...] rregateira que conprar quaaesquer mantjmentos em quaisquer lugares”: o papel das regateiras no abastecimento alimentar urbano..... 497

Mariana Alves Pereira

PARTE V

Tempos de comércio: mercados e feiras, fiscalidade e moeda

Times of Trade: Markets, Fairs, Taxation, and Money

Na Lisboa de D. João I (1385-1433): fiscalidade régia e abastecimento 511

Catarina Rosa

El diezmo de los trigos del cabildo catedralicio del Reino de Mallorca: estructura y recaudación (1400-1420)..... 527

María del Camí Dols Martorell

The Crown, Towns and Currency: The Constitutional Restraint of Coinage in León and Castile, 1157-1230	551
<i>James Todesca</i>	
Entre o abastecimento da vila e o comércio regional: feiras mensais e quinzenais na Idade Média Portuguesa	573
<i>Paulo Morgado e Cunha</i>	
Vegetais nos mercados do Ġarb al-Andalus. Entre os tratados agronómicos e a arqueo-botânica (séculos X-XIII).....	589
<i>António Rei</i>	
La saca de pan y el almirantazgo castellano: jurisdicciones, conflictos institucionales y tensiones sociales.....	607
<i>Lorenzo Lage Estrugo</i>	

Apresentação

“A Arte é tudo – tudo o resto é nada.
Só um livro é capaz de fazer a eternidade de um povo.”

Eça de Queirós in “A Correspondência de Fradique Mendes.”

Com esta quarta publicação dos artigos produzidos no âmbito das Jornadas Internacionais de Idade Média, as quais, desde 2016, ininterruptamente, se têm vindo a realizar nesta Notável Vila, reforça-se a firmeza do compromisso assumido entre a Câmara Municipal de Castelo de Vide e o Instituto de Estudos Medievais, da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa. Na realidade, as vivências e a oralidade intrínsecas à realidade presencial própria dos dias em que se desenrolam as Jornadas, caracterizam-se por terem um sabor insubstituível, tão específico do inigualável prazer que brota do diálogo nas relações entre seres humanos. E, por assim ser, contamos mentalmente os meses que faltam para mais um reencontro anual neste espaço-projeto, onde, entre a riqueza das apresentações pluridisciplinares e os profícuos debates em diferentes línguas, há sempre um intervalo para desfrutar do tempo – deste tempo denso e sedimentado que só as terras fundadas na Idade Média possuem. É, pois, nesta atmosfera plácida e tranquila, entre prenúncios de outono, que esta Notável Vila (onde nasceu Garcia de Orta, Mouzinho da Silveira, Laranjo Coelho e Salgueiro Maia), sente o orgulho de ser palco desta feliz cooperação entre Academia, Universidade e Poder Local, cujos resultados, ano após ano, subsidiam indelevelmente o conhecimento histórico.

De facto, por um lado, é neste ambiente telúrico e de entusiasmo que decorrem as Jornadas da Idade Média, sentindo-se a riqueza intrínseca na descontraída interação entre investigadores, alunos e colaboradores – e ainda com o próprio lugar! Um espaço de experiências, de reflexões, de diferentes abordagens, de distintas perspetivas, que em sala, nos corredores ou no jardim, resulta em enriquecimento dos participantes e alimenta a harmonia entre medievalistas. Contudo, será sempre através da forma de LIVRO que o conhecimento transcrito ganha garantias da sua perenidade, na medida em que essa materialidade substantiva ultrapassa as coordenadas do Tempo

e dos Lugares, cumprindo assim (ainda) a sua primordial missão de transmissão do saber entre as sociedades. Por cada ano que passa, e verificando-se a continuidade deste projeto, cresce o orgulho de Castelo de Vide, na medida em que, embora participando de forma muito modesta mas muito empenhada, cumpre e faz jus ao compromisso formal e público assumido desde a primeira hora: “proporcionar as condições necessárias para que Castelo de Vide, durante longos e frutuosa anos, se afirme como um fórum de discussão entre investigadores que tragam luz sobre os infindos mistérios que envolvem a cidade medieval europeia!” Porém, há no tempo presente uma ameaça latente que rasga o planeamento e torna a decisão sobre a realização da iniciativa depender da realidade circunstanciada quase ao dia. De facto, no momento em que estas linhas são escritas importa sublinhar o período verdadeiramente excecional em que vários países do mundo, e particularmente Portugal, estão assolados pela pandemia COVID-19, cuja evolução e desfecho a ciência ainda não domina.

Porém, não obstante este contexto de risco – e naturalmente porque Castelo de Vide iça a sua bandeira de lugar “Clean and Safe”, sendo, portanto, e por ora, um território sanitariamente seguro –, reiterámos ao Instituto de Estudos Medievais a nossa determinação em prosseguir com as Jornadas no presente ano de 2020, ou seja, daqui a poucas semanas. E a resposta intrépida foi: “– Vamos a isso! Seguindo obviamente os protocolos de segurança!” E, é precisamente neste acreditar de que podemos ser proprietários do nosso destino que sentimos a profunda convicção de 2021 trazer mais um livro a esta fantástica coleção. Queremos muito acreditar que todo o esforço já produzido até à data será justamente compensado pela força providencial de repetirmos esta tarefa concretizando as Jornadas dedicadas à Governança da Cidade Medieval, servindo assim a investigação histórica e ganhando conhecimento à Idade Média. Por último, importará sempre – e uma vez mais! –, como ato da mais elementar justiça, agradecer genuinamente à Direção do Instituto de Estudos Medievais. A ilustre plêiade das Professoras/Investigadoras/Diretoras que têm sido verdadeiras construtoras desta arquitetura de conhecimento em torno da cidade medieval, graças ao empenhamento e dedicado trabalho produzido na organização e coordenação desta iniciativa, semearam frutos que, ano após ano, evidenciam um inestimável sucesso consubstanciado com esta notável obra fundada já em 4 livros. E Castelo de Vide agradece reconhecidamente o privilégio por associar o seu nome a este singular projeto de investigação que assim vai fazendo a sua própria história!

António Pita

Presidente da Câmara Municipal de Castelo de Vide

Abastecer a Cidade na Europa Medieval: algumas reflexões em torno de um colóquio, de um livro e de um tema

*Amélia Aguiar Andrade¹
Gonçalo Melo da Silva²*

Em Outubro de 2019 decorreram em Castelo de Vide a 3ª *Escola de Outono em Estudos Medievais* e as 4ªs *Jornadas Internacionais de Idade Média*, estas últimas em torno do tema *Abastecer a cidade na Europa medieval*. Um ano depois, graças ao apoio da Câmara Municipal de Castelo de Vide disponibiliza-se ao público uma recolha de textos seleccionados de entre os apresentados nesses dois eventos, depois de terem sido alvo de uma dupla avaliação por pares. Apesar das dificuldades colocadas pelo actual contexto pandémico ao desenvolvimento de trabalhos de investigação, é possível publicar um conjunto de trinta textos elaborados por trinta e três investigadores provenientes de Portugal, Espanha, Itália, França e Estados Unidos da América. Esta obra, revelando e ampliando o que foram as lições da *Escola de Outono* e as conferências plenárias e comunicações das *Jornadas*, vem dar continuidade ao desiderato que desde sempre se quis associar à organização destes dois eventos: ultrapassar o âmbito mais restrito dos que neles participaram para chegar a públicos mais vastos, através da divulgação, em formato papel e digital, de conhecimento novo e de qualidade sobre a cidade medieval.

Contudo, este livro não recolhe os posters apresentados pelos alunos da *Escola de Outono*, reveladores de trabalhos em curso destinados à obtenção do grau de mestre ou de doutor, que suscitaram não só animadas discussões como novas interpelações que constituíram importantes contributos para a melhoria das problemáticas e das metodologias de trabalho a empreender pelos estudantes. A sua

¹IEM - NOVA FCSH.

²IEM - NOVA FCSH.

diversidade temática foi reveladora de que, apesar dos constrangimentos no apoio à investigação, continua a haver jovens disponíveis para desbravarem novos caminhos para um melhor conhecimento da Idade Média. A adesão de um número cada vez mais elevado de estudantes e a participação, para além dos professores convidados, de outros professores e/ou investigadores interessados em participar nas discussões, comprovam a importância deste tipo de actividade para a formação de jovens investigadores e de como a *Escola de Outono de Castelo de Vide* se tem vindo a impor, paulatinamente, na agenda de trabalho de mestrandos e doutorandos nacionais e estrangeiros.

Condicionalismos de vária ordem impedem também, a transcrição nesta obra, dos debates que tiveram lugar no final das distintas sessões das *Jornadas*, a partir dos quais se alargaram perspectivas, se sugeriram outras interpretações dos dados, se contextualizaram de forma mais ampla resultados. Contributos que muitos autores inseriram nas versões escritas das suas apresentações agora publicadas, o que é revelador da importância que o debate científico sempre tem para a melhoria da qualidade dos estudos históricos. A diversidade da proveniência, formação e interesses historiográficos dos participantes bem como a saudável mistura entre investigadores experientes e jovens em início de carreira que caracteriza as *Jornadas*, tem sido particularmente estimulante para uma frutuosa troca de ideias, que não se esgota nas sessões e, se prolonga nos momentos de convívio, abrindo caminho ao estabelecimento de futuras redes de trabalho colaborativo.

Os textos agora apresentados comprovam a pertinência da escolha do tema do abastecimento da cidade medieval para as *Jornadas*, não só porque este surge como um elemento incontornável na subsistência das comunidades urbanas medievais como também se revela com um objecto historiográfico de enorme potencialidade, uma vez que pode interligar-se com problemáticas bem presentes na sociedade actual, como o equilíbrio dos ecossistemas, a exploração regrada dos recursos naturais, a protecção do ambiente, entre outras. Apresenta ainda uma especial disponibilidade para o desenvolvimento de estudos de carácter interdisciplinar em que a História e a Arqueologia medievais podem beneficiar muito do diálogo com outros ramos do saber que estão para além das Ciências Sociais e Humanas como é o caso, por exemplo, da Geologia, da Biologia ou, da Agronomia.

Contudo, quando um encontro científico resulta, como acontece com as *Jornadas Internacionais de Idade Média de Castelo de Vide*, de um apelo a comunicações amplamente divulgado, tende sempre a ocorrer um certo distanciamento entre o que desejam os organizadores – plasmado no texto de apresentação e nas sugestões temáticas – e a resposta da comunidade científica, expressa nas propostas de comunicação. Os organizadores pretendem que o programa seja temático, espacial e cronologicamente o mais completo e abrangente possível, enquanto os investigadores

traduzem, nas suas propostas, as dinâmicas actuais da investigação desenvolvida nos contextos historiográficos em que se inserem. As palestras dos oradores convidados pretendem por isso ser, nesse contexto, as âncoras que possibilitam que a temática central encontre um levantamento de problemáticas inovadoras e/ou a proposta de metodologias capazes de lhe responderem com a maior eficácia. Circunstâncias que se reflectem no conteúdo desta publicação, em que se mesclam as propostas de escopo mais profundo e reflexivo com os estudos de caso, mais circunscritos temática e espacialmente. Em todos, o leitor pode ainda encontrar remissões para uma vasta bibliografia complementar ou, a referência a colecções documentais que poderá consultar. A riqueza desta obra, que nos apraz salientar, assenta na complementaridade entre as perspectivas apresentadas, a diversidade de espaços de observação considerados e a amplitude das problemáticas equacionadas.

De entre os textos apresentados pelos oradores convidados cumpre destacar os que equacionaram as questões de abastecimento urbano de uma forma mais profunda lançando perspectivas e metodologias de trabalho muito estimulantes e os que, não tendo o abastecimento como cerne das suas apresentações, todavia traçaram quadros de reflexão problematizantes sobre espaços, cronologias e protagonistas do processo urbano em espaços e cronologias menos glosados. No primeiro caso contam-se os artigos de Emilio Martín Gutiérrez e de Denis Menjot. No seu texto *Ciudades y proceso de "agrarización" en Andalucía Occidental durante el siglo XV*, o primeiro dos autores referidos parte de uma escala regional e do estabelecimento de uma cartografia exemplar para realçar a interacção entre a cidade e o campo na construção das paisagens sociais medievais. Valorizando a interdisciplinaridade reflecte sobre a importância da análise dos ecossistemas em que se inserem os núcleos urbanos pois estes constituem a base da exploração dos recursos naturais, fundamentais no abastecimento urbano e na sua inserção em circuitos de consumo mais vastos. O texto de Denis Menjot – *Defender la ciudad contra el hambre: las políticas anonarias de los gobiernos urbanos en la Europa bajomedieval* – assume-se como uma síntese reflexiva que tem como espaço de observação a Europa medieval e que glosa as principais problemáticas sobre as questões relacionadas com o abastecimento de cereal e com a capacidade de resposta das cidades ao problema das carestias de cereal, na perspectiva dos poderes em presença. Um texto que se completa com o excelente estudo de uma pequena cidade no contexto português que Iria Gonçalves, oradora convidada desenvolve em *Uma pequena cidade e o seu pão na Baixa idade Média: o caso de Loulé*.

Sauro Gelichi por seu turno, em *Strange Cities on the waters: north Adriatic settlements between 7th-9th centuries AD*, tendo como espaço de observação a região lagunar de instalação das cidades de Veneza e Commachio, estabelece um reflexo sobre um adequado entrosar de fontes escritas e arqueológicas e do seu

questionamento para a recuperação de cronologias mais recuadas e para equacionar a problemática da instalação de comunidades urbanas em espaços marginais. No seu texto de Hermenegildo Fernandes – *Alguns problemas em torno de uma transição urbana no Sudoeste da Península Ibérica (séculos XI-XII)* – reencontramos a afirmação das potencialidades da utilização simultânea e completar de fontes narrativas e resultados da investigação arqueológica, no esclarecimento dos processos de transformação sociais e espaciais urbanos. Aplicada ao estudo das transformações sofridas pelas cidades do al-Andalus no contexto das ocupações de Almorávidas e Almóadas permite apontar ainda permanências que se prolongam no pós-conquista cristã e consequentemente, um melhor entendimento das transformações que a ocupação cristã vai gerar.

A maioria dos textos agora disponibilizados têm como cronologia dominante os séculos XIV e XV, tanto mais esperável quanto predominam os estudos que têm a Península Ibérica como quadro espacial de observação e dentro desta, sobretudo os reinos medievais cristãos. A conjuntura peninsular de guerra com o Islão, que se prolongou de forma mais evidente até à 2ª metade do século XIII, gerou uma afirmação tardia da cidade ibérica em relação a outras regiões europeias e consequentemente, a sua presença nas fontes disponíveis. Este predomínio espacial peninsular tem o seu contraponto nas aproximações a espaços de além Pirinéus que tanto privilegiam a escala regional – o Auvergne considerado na cronologia longa que se estende entre os séculos XIII e XVI e em função de um elemento específico como era a presença mendicante – como uma cidade de referência de tradição romana e feição mediterrânica como foi a Roma medieval e o seu abastecimento de matérias primas, aqui também analisados, numa ampla diacronia.

Desde sempre que as comunicações resultantes das distintas edições das *Jornadas* têm vindo a revelar que a Europa urbana medieval tende a organizar-se em função da dicotomia grande cidade/média e pequena cidade, com claro predomínio deste último modelo, por isso cada vez mais presente na agenda de investigação sobre a cidade medieval. É pois maioritariamente em função de pequenas e de médias cidades que os problemas de abastecimento se encontram apresentados, quer estas se apresentem articuladas em redes de contactos ou de espaços regionais quer consideradas *per si*.

A elaboração dos estudos inseridos nesta obra recorreu a uma enorme diversidade de fontes: materiais, documentais, normativas, iconográficas, numismáticas, arqueológicas às quais há que acrescentar todos os materiais – especialmente os de natureza cartográfica – produzidos pelos autores dos textos e resultantes do tratamento de informação inédita, alguns constituindo propostas interpretativas inovadoras. Destacam-se as que traduzem as preocupações das comunidades e dos poderes seus enquadradores com as questões de abastecimento, especialmente em momentos de

crise ou, as que decorrem da organização dos sistemas produtivos, de circulação de produtos ou, da fiscalidade que lhe estava associada. Metodologicamente é de salientar, como cada vez mais, os estudiosos da cidade medieval tendem a utilizar, de forma crítica, informação muito diversa, contornando, ainda que nem sempre com facilidade, barreiras disciplinares ou cronológicas.

A multiplicidade de fontes utilizada explica, em parte a diversidade de perspectivas desenvolvidas quer estas sejam protagonizadas pela fiscalidade, pela normativa ou pela expressão material de marcas sobre as paisagens urbanas e peri-urbanas e a sua articulação com a afirmação dos diferentes poderes em presença. Não admira por isso, que as problemáticas decorrentes surjam também variadas podendo salientar-se as mais frequentemente glosadas, como é o caso das resultantes das preocupações com o abastecimento alimentar urbano, geradas pelas recorrentes situações de carestia e pelos fenómenos que lhe estavam associados como as fomes, a alta de preços e, a especulação. Associáveis aos problemas de abastecimento de aglomerados humanos concentrados e com de alguma dimensão, são sem dúvida, as questões decorrentes das difíceis dinâmicas de articulação entre os diferentes poderes em presença, sobretudo quando em momentos de crise, se torna evidente a necessidade de garantir a paz social e a simultânea afirmação da sua eficácia como garantes do bem comum.

Outras problemáticas subjacentes às investigações reveladas nesta publicação centram-se na posse e usufruto de recursos naturais e agrícolas sendo que estes têm inerentes processos de enriquecimento que podem estar em directa correlação com a posse da terra, dos meios de produção e do transporte desses mesmos recursos e produtos. O crescimento urbano e a maior complexidade das sociedades urbanas e a sua consequente hierarquização fomentavam situações de conflitividade entre os possidentes mas, não menos importante situações de pluriactividade quer entre as oligarquias urbanas como nos sectores artesanais, acrescentando complexidade à análise dos grupos sociais intervenientes no processo de abastecimento urbano.

Fica também evidente que o abastecimento da cidade medieval e as suas problemáticas específicas se entrosam com outras que, não as integrando directamente lhe são paralelas e por vezes até sistémicas, como as que se associam com os níveis de produção agrícola, com o trabalho, sobretudo o de natureza artesanal, com as dinâmicas da actividade mercantil, ou ainda, com ao enquadramento fiscal das actividades económicas em contexto urbano.

Torna-se claro ainda, que tal como muitos autores têm chamado a atenção, é indispensável, para estudar o abastecimento urbano medieval, equacionar a cidade como um simultâneo centro consumidor, produtor, transformador e distribuidor, mas levando sempre em conta as diferentes escalas urbanas e o estabelecimento da relação entre o consumo e a organização e hierarquização social que caracteriza

cada vila ou cidade. Mas também emerge destas distintas abordagens a necessidade de não equacionar a cidade medieval como um espaço fechado, antes o integrando em redes de abastecimento e circuitos comerciais, quer por via terrestre quer por via fluvial e/ou marítima com escalas que encontram denominadores diversos tais como a relação cidade-campo, os contactos inter-regionais e os de escala internacional.

Tendo em vista o que já se conhece sobre a natureza das fontes disponíveis para o estudo da cidade medieval europeia teria sido esperável que outras temáticas tivessem estado presentes nestas *Jornadas*, que tinham como objectivo estudar e reflectir sobre o abastecimento urbano. Sem preocupações de exaustividade podem referir-se alguns, bastante sugestivos. Seria o caso do estudo dos circuitos de produção e distribuição de produtos de luxo como os livros ou os tecidos de elevado preço. Ou, os problemas levantados pelo abastecimento de minorias confinadas como judeus e mouros nos contextos urbanos e seus conflitos com as maiorias cristãs em momentos de crise ou em relação a práticas alimentares específicas. A disponibilidade de fontes normativas, por seu lado, permite o esclarecimento do papel arbitral e regularizador dos poderes em presença nas vilas e cidades sobre as actividades associadas ao seu abastecimento. A arqueologia do edificado, se bem que constituindo uma orientação recente, permite recuperar a presença dos equipamentos urbanos associados à produção, transformação e venda de produtos – moinhos, mercados, carniçarias, entre outros – permitindo aclarar os lugares de abastecimento quer no entre muralhas quer no espaço urbano. E é surpreendente a presença discreta de uma parte substancial dos protagonistas do processo de abastecimento urbano: os mercadores, os mesteirais, os vendedores e vendedoras de retalho, os oficiais da máquina administrativa e fiscal de enquadramento.

A análise do abastecimento das cidades e vilas medievais necessita da arqueologia para ajudar a melhor interpretar dados documentais existentes ou, a minimizar omissões de informação documental. E no desenho dos seus quadros espaciais de observação necessita de recorrer, cada vez mais, à interdisciplinaridade de modo a recuperar com fiabilidade os ecossistemas e as intervenções antrópicas em que se desenvolveram as cidades medievais e as suas envolventes. Mas, mais precisa de equacionar esta problemática através de investigações tendencialmente sistémicas, que saiam da análise de um cidade, de uma região ou de um reino específicos em favor de perspectivas mais globais, que possam captar circuitos interligados de abastecimento.

* *
*

Os editores querem ainda deixar público o seu agradecimento a todas as instituições e pessoas que contribuíram para tornar este conjunto de iniciativas –

Jornadas Internacionais de Idade Média, Escola de Outono e publicação desta obra – um êxito, garantindo ainda, a sua continuidade no tempo. À Câmara Municipal de Castelo de Vide na pessoa de António Pita, seu Presidente temos a agradecer a aceitação incondicional das nossas propostas e o modo como criou as condições humanas e materiais necessárias para a sua concretização. Através da Dr^a Patrícia Martins queremos agradecer aos funcionários e funcionárias da Câmara Municipal de Castelo de Vide, muitos dos quais não se deixam ver durante a *Semana Medieval* mas que, nos bastidores, asseguram que os eventos decorram sem falhas e com o maior profissionalismo. Ao Instituto de Estudos Medievais, na pessoa da sua Diretora, Prof^a Maria João Branvco, devemos não só o acolhimento destas iniciativas desde o primeiro momento mas também o apoio às tarefas de organização e o financiamento da participação dos oradores convidados e de estudantes da *Escola de Outono*. O Marcel L. Paiva do Monte tornou possível com o seu saber, rigor e bom gosto toda a linha gráfica de divulgação da *Semana Medieval* bem como a concepção e paginação deste livro. A Mariana Pereira, recém-chegada à equipa de organização, agradecemos a sua capacidade de aceitar as tarefas correntes e as inesperadas com a mesma eficácia.

A quantos participaram na Escola de Outono e nas Jornadas – conferencistas convidados, comunicantes, estudantes e assistentes – bem como aos revisores científicos desta obra queremos deixar o nosso obrigado uma vez que a sua participação empenhada transformou a *Escola de Outono* e as *Jornadas Internacionais de Idade Média* em consolidados pontos de encontro e discussão entre todos os que se interessam pelo estudo da cidade medieval. E por fim, o nosso obrigada aos habitantes de Castelo de Vide, pois também é deles o sucesso desta *Semana Medieval*.

Vegetais nos mercados do Ġarb al-Andalus (séculos VIII-XIII).

Entre a arqueobotânica e os textos

Ant nio Rei¹

Resumo

A alimenta o, para o período islâmico e para o Ġarb al-Andalus,   uma das áreas temáticas sobre que temos vindo a trabalhar desde 2014.

A nossa base de trabalho tem sido o conjunto vegetal, que se situa cronologicamente entre os séculos X e XIII, que temos vindo a identificar a partir da arqueo-botânica em Portugal, e confirmados, nos conteúdos, nas fontes andalusis de botânica e agronomia.

Aquele conjunto vegetal autóctone, do Ġarb al-Andalus (Ocidente Ibérico) chegava aos mercados, ou por produ o local ou através de rotas comerciais.

E   esse conjunto, que chegaria aos mercados e lhes daria dinamismo comercial, mas também social e cultural, que iremos aqui identificar e elencar.

Palavras-chave

Vegetais; Mercados; Ġarb al-Andalus; Arqueo-botânica; Fontes andalusis.

Vegetables in the markets of Ġarb al-Andalus (8th-13th centuries). Between archaeobotany and texts

Abstract

Food, for the Islamic period and for Ġarb al-Andalus, is one of the thematic areas we have been working on since 2014.

Our base of work has been the plant cluster, which is chronologically located between the 10th and 13th centuries, which was identified from the archeo-

¹ Investigador IEM / NOVA FCSH. "Este trabalho   financiado por fundos nacionais através da FCT – Funda o para a Ciência e a Tecnologia, I.P., no  mbito da Norma Transit ria - DL 57/2016/CP1453/CT0072"

botany in Portugal, and confirmed, in the contents, in the Andalusian sources of botany and agronomy.

That native plant cluster from *Ġarb* al-Andalus (Western Iberian) reached markets either by local production or by trade routes.

And is this native plant cluster that reached the markets and give them commercial, but also social and cultural dynamic, that we will identify and list here.

Keywords

Vegetables; markets; *Ġarb* al-Andalus; Archeo-botany; Andalusian sources.

Introdução.

O que se encontraria nos mercados do *Ġarb* al-Andalus? O que produziriam as suas hortas, pomares e campos? O que abasteceria aqueles mercados? É a isso que iremos procurar responder, através do que as fontes materiais arqueo-botânicas por um lado, e as fontes textuais árabes por outro, nos podem proporcionar para aquele período.

Em relação a esta temática, de mercados e alimentação, e a algumas outras que lhe são próximas e algo acessórias, como a agricultura e a botânica, existe em Portugal uma extrema escassez de fontes, e que apenas incidem sobre a Baixa Idade Média.

Assim, tem sido nossa intenção procurar preencher aquela ausência informativa a partir de fontes provenientes da cultura do al-Andalus e que trataram a botânica, a agronomia² e também a alimentação.

Nestas áreas temáticas atrás referidas, como em outras que trabalham a partir de fontes textuais árabes, não existe, em Portugal, comparação possível com o que se passa em Espanha. Espanha tem a formação de base do conhecimento do idioma, em universidades mas não só, e do período histórico andalusi; tem muitas e diversificadas fontes árabes para trabalhar, disponíveis em vários pontos do país; e tem, naturalmente, neste momento, a maior produção de edições, traduções e

² A informação bibliográfica é bastante extensa, pelo que aqui apenas deixamos os nomes dos autores, e os títulos das fontes andalusis de agronomia e de botânica que temos trabalhado. Tratados agronómicos: Abū 'l-*K*hayr – *Kitāb al-Filāḥa*; Al-Tiḡnārī – *Kitāb zuhrat al-bustān wa nuzhat al-aḡḥān*; Ibn al-'Awwām – *Kitāb al-Filāḥa*; Ibn Baṣṣāl – *Kitāb al-qaṣd wa'l-bayān*; Ibn Ḥajjāj – *Al-Muqni 'fi' l-filāḥa*; Ibn Wāfid – *Majmū' fi 'l-filāḥa*; *Kitāb fi tartib awqāt al-ḡirāsa wa 'l-maḡrūsāt*. Um tratado agrícola andalusi anónimo. Tratados botânicos: Abū l-*K*hayr – *Umdat al-Tabīb fi ma'rifat al-nabāt*; Ibn al-Bayṭār – *Kitāb al-Jamī' li-Mufradāt al-Adwiya wa-l-Aḡdiya*.

estudos de toda a Europa.

Voltando à “*nossa corte na aldeia*”: tem sido essencialmente sobre os elementos vegetais que tenho vindo a trabalhar desde 2014³, e em função do qual tenho entre mãos, já terminado, e em vias de publicação o estudo, muito mais vasto, e intitulado «Alimentação e Cura no Ġarb al-Andalus, entre os séculos X e XIII», para além de vários estudos parcelares anteriores, já publicados ou a aguardar publicação⁴.

Ainda assim, agora apenas se pretende abordar aquilo que se poderia encontrar nos mercados do Ġarb al-Andalus e que proviria das produções agrícolas, na sua quase totalidade. Ao nível de algumas ervas aromáticas existiriam algumas exceções, que confirmam a regra, pois as mesmas poderiam ser obtidas diretamente na natureza, sem necessidade de cultivo.

Todo um substancial conjunto de mais de quatro dezenas de plantas que eu caracterizei como “Ervas Selvagens Diversas” e que apresentei na comunicação em Castelo de Vide, não as integro neste trabalho, pois ultrapassaria os limites de páginas, mas constam naquele trabalho mais extenso e que atrás referi.

Em busca dos vegetais nos mercados do Ġarb al-Andalus.

Para construir o quadro genérico de quais seriam os vegetais que se poderiam encontrar nos mercados do Ġarb al-Andalus, foram cruzados os dados que a arqueobotânica tem proporcionado em Portugal nos últimos anos, para estratigrafias em contexto islâmico, entre os séculos X e XIII, com as informações que constam nas fontes escritas de botânica andalusi.

³ Investigação, com o título “*Alimentação e Cura no Ġarb al-Andalus a partir dos tratados agro-botânicos hispano-árabes (séculos X-XIII)*”, este sedeadada no Instituto de Estudos Medievais (NOVA FCSH), de 2014 ao início de 2019, e na Escuela de Estudios Árabes (EEA-CSIC), (Granada), durante a Bolsa Pos-Doc da FCT (SFRH / BPD / 100519 / 2014). Durante as estadias em Granada, tive o privilégio de trabalhar com a Doutora Expiración García Sánchez, Investigadora Emérita do CSIC, com longa carreira na EEA-CSIC, e com a Doutora Julia Carabaza Bravo, Professora na Universidade de Granada, e investigadora com nome firmado há muito nestas temáticas.

⁴ Publicados: “Moçárabes e o Saber Médico em Al-Andalus entre os séculos VIII e X”. Revista *Diálogos Mediterrânicos* online 12 (2017), pp. 205-216; “Elementos vegetais na alimentação de al-Ušbûna, entre os séculos X e XII”. In SENNA MARTINEZ, João Carlos et alii (ed.) – *Diz-me o que comes... Alimentação Antes e Depois da Cidade*. Lisboa: Câmara Municipal de Lisboa/ Direção Municipal de Cultura/ Departamento de Património Cultural/ Centro de Arqueologia de Lisboa, Sociedade de Geografia de Lisboa/ Secção de Arqueologia, pp. 67-75; “Pelos margens do Funcho”. *Cadernos do Endovélico* 3. *Livro do Congresso Internacional: “O Vale Sagrado do Lucefécit: da Arqueologia à Etno-Botânica e da Etnografia à Etno-Literatura*”, CM Alandroal / Ed. Colibri, pp. 37-47. “Na Cozinha e na Botica do rei D. Dinis. Substâncias locais e importadas”. *Diálogos Mediterrânicos* online 15 (2018), pp. 166-180. No prelo: entregues, avaliados e aguardando publicação: “Na mesa do Ġarb al-Andalus (séculos X-XIII)”. In *Da Mesa dos Sentidos aos Sentidos da Mesa. 4º Colóquio Luso-Brasileiro da História e Cultura da Alimentação*. Universidade de Coimbra: no prelo; “Matéria Médica no «Livro dos Conselhos de El-rei D. Duarte». Uma abordagem preliminar”. In *Livro do I e II Encontros sobre Artes da Cura*. IELT, Museu da Farmácia: no prelo; “Flora do Algarve entre os séculos X-XIII”. In *Xarajib 9: Atas do Colóquio Internacional “As plantas do Gharb al-Andalus na botica e na cozinha (séculos X-XIII)”*, no prelo; “Da Flora de Lisboa e sua região, a partir das fontes árabes (séculos X-XII)”. In *Lisboa Medieval: Os territórios de Lisboa*. Lisboa: IEM, no prelo.

Os dados arqueo-botânicos dão-nos a informação sobre as plantas que de facto existiam naquele período; e os tratados botânicos dizem-nos o que naquela mesma época se conhecia sobre aquelas plantas, e a sua utilização nos aspetos alimentares e sanitários.

A principal referência, no que à arqueo-botânica diz respeito, encontrei-a num trabalho de síntese da autoria de Paula F. Queiroz e José E. Mateus⁵, e foi o ponto de partida para conseguir uma ideia global, que não total, do que se poderia encontrar nos mercados do Ġarb al-Andalus.

As informações textuais sobre as plantas encontradas, provém de fontes andalusis de botânica, em concreto de dois tratados, a obra de Abū l-Khayr, *‘Umdat al-Tabīb fī ma’rifat al-nabāt* (*Prontuário do Médico no Conhecimento das Plantas*) (UM), e a de Ibn al-Bayṭār, *Kitāb al-Jamī’ li-Mufradāt al-Adwiya wa-l-Aġdiyya* (*Coletânea Completa de todos os Remédios e Alimentos Simples, conhecido como Tratado dos Simples*) (BY)⁶.

Nas notas que procedam destas fontes, os títulos, serão abreviados, respetivamente por UM e BY. E a identificação, na nota, será, em UM (+ n.º romano do volume, e n.º de página); em BY (+ letra do volume, e n.º da entrada).

As palavras arabizadas⁷, de origem latina ou romance, que, a despeito dos termos árabes, continuavam a identificar várias plantas (e que apresentamos em *itálico*), indicam-nos plantas autóctones, ou há muito aclimatadas à Península Ibérica, e cujas identificações antigas sobreviveram, ainda que tocadas pela fonética do idioma árabe. Após o nome vulgar acrescentamos o respetivo nome científico, antes dos respetivos termos árabes ou arabizados.

Observando aquela mesma terminologia árabe ou arabizada que identifica os vegetais, constatamos que havia termos que identificavam diferentes espécimes

⁵ QUEIROZ, Paula; MATEUS, José – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico. Vestígios arqueobotânicos do sul de Portugal”. In GÓMEZ MARTÍNEZ, Susana (coord.) – *Memória dos Sabores do Mediterrâneo*. Mértola/Porto: Afrontamento, 2012, pp. 177-199.

⁶ AL-KHAYR, Abū – *‘Umdat al-Tabīb fī ma’rifat al-nabāt* (UM), Ed. M. A. al-Khattābi. Rabat: Matbū‘at Akadimiya al-Mamlaka al-Maġribiyya, 1990; Abū l-Khayr al-Iṣbīlī – *Kitābu ‘Umdati Tabīb fī ma’rifati mnabāt likulli labīb*, Eds. y trads. J. Bustamante; F. Corriente, y M. Tilmatine. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 4 vols., 2004-2010. V. ainda o ms. XL da coleção Gayangos, da Real Academia de la Historia, Madrid; AL-BAYṬAR, Ibn – *Kitāb al-Jamī’ li-Mufradāt al-Adwiya wa-l-Aġdiyya* (*Coletânea Completa de todos os Remédios e Alimentos Simples, conhecido como Tratado dos Simples* [BY]), trad. franc. Lucien LECLERC, *Traité des Simples*, 3 vols.: A, B e C, Paris, Institut du Monde Arabe, 1990 (ed. fac-símile da original, Paris: I – 1877; II – 1881 e III – 1883).

⁷ Dizemos “arabizadas”, porque é fácil perceber que algumas das designações identificadoras das plantas em causa, são pré-árabes, com origem latina, ou mesmo já romance, e a que o árabe apenas deu alguma alteração em função da sua própria fonética. Sobre estas questões da linguística ligada à botânica hispano-árabe v. ASÍN PALACIOS, Miguel – *Glosario de Voces Romances: registradas por un botánico anónimo hispano-musulmán (siglos XI-XII)*. CSIC: EEAMG, 1943 (ed. facsim. Universidad de Zaragoza, 1994); CORRIENTE, Federico – “El Romandalusi reflejado por el Glosario Botánico de Abulxayr”. *Estudios de Dialectología Norteafricana y Andalusí* 5 (2000-2001), pp. 93-241. V. também CORRIENTE, Federico – *Dictionary of Arabic and Allied Loanwords: Spanish, Portuguese, Catalan, Galician and Kindred Dialects*. Leiden, Boston: E. J. Brill, 2008.

dentro de cada tipologia. Tal facto pode expressar diferenças regionais da própria agricultura andalusi dos séculos X a XIII; ou os termos em causa, serem marcas das diferentes origens e formações dos agrónomos que, nos seus tratados, descreveram as plantas em causa.

Cereais.

Comecemos pelos Cereais, os vegetais base da alimentação medieval.

Os principais cereais então produzidos, consumidos e também comercializados, eram o trigo, nas suas variedades duras (*Triticum vulgare* Vill. [*Triticum aestivum* (L.)] / Qamḥ, ḥinṭah, burr, *jibayrah*) e nas variedades moles (*Triticum spelta* L. / Ḥinṭah, burr, ḥinṭah fārisiyyah, ḥinṭah rūmiyya, qamḥ al-baqar, sult, ša'ir, *ašbiṭāllah*, *ašqāliyā*)⁸, e também a cevada (*Hordeum vulgare* L. / Ša'ir, *urdi'um ša'ir rūmī*)⁹.

Em alturas de carestia, e sempre que as condições orográficas o permitiam, as variedades tremesinas (*Tirmij*, *Tirmiš*) de trigos (*Triticum spelta* L.) e de cevadas (*Hordeum distichum* L.) impunham-se, por permitirem mais do que uma colheita por ano¹⁰.

O centeio (*Secale cereale* L. / Sult barrī, *jintīnuh*)¹¹ era maiormente usado para forragem de animais, mas também era usado pelo seu aspeto curativo. A aveia (*Avena sativa* L. / *Khurtāl*, *abunuh*), mais selvagem que cultivada, era usada principalmente no aspeto medico-sanitário, como um revigorante¹².

Os restantes cereais, como o painço (ou milho-miúdo) (*Panicum sp. e Panicum milliaceum* / *Dukḥn* barrī, *jāwars*) produziam-se em muito menores quantidades¹³.

Sendo um derivado direto de um qualquer cereal, muito preferencialmente do trigo, constata-se também a referência às massas alimentares (*iṭriyya*)¹⁴ termo onde é fácil perceber a etimologia da nossa palavra aletria (< al-*iṭriyya*), a qual é um tipo de massa que manteve aquela mesma denominação, e por se tornar, no idioma português, praticamente um sinónimo de um doce que tem por base precisamente aquela massa filamentosa muito fina.

⁸ AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, pp. 192-194. AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A 715.

⁹ AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, pp. 109-110. AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, B 1255, 1321; C 2068.

¹⁰ As variedades tremesinas, também eram designadas por “romanas”, trigo romano (*ḥinṭah rūmiyya* [AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 193. AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A 716]) e cevada romana (*ša'ir rūmī* [AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 109. AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, B 1322]), e por vezes também designadas genericamente, pelos termos *khandarūs* ou *khundurūs* (AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 109. AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A 716; B 825, 1322), com idênticos significados. (v. também DOZY, R. – *Supplément aux Dictionnaires Arabes*. Leyden: E.J.Brill, 1881, vol. I, p. 407)

¹¹ AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 177. AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, B, 1209.

¹² AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 55. AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, B, 747, 775; C, 1779, 2256.

¹³ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A, 460 e B, 858. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, pp. 144-145.

¹⁴ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A, 94.

Leguminosas.

No relativo às Leguminosas, uma das maiores fontes de proteína não-animal e grande reforço da alimentação do homem medieval, e desde há muito presentes na Península Ibérica, constata-se o chícharo (*Pisum sativum* L. / Basīl, basīla, *arbilyaš* (variedade de grão amarelado e rugoso)¹⁵ e a ervilha (*Pisum sativum* L. / Bizāj, julbān, jullabān (variedade de grão verde e liso)¹⁶, duas variedades de uma mesma família vegetal. Também o cizirão (*Lathyrus latifolius* L. / Jullabān barrī, ġalūkuš)¹⁷ e a ervilhaca (*Vicia sativa* L. / Julbān, ‘adas barrī, *bīqiyah*)¹⁸, leguminosas antigas e autóctones, com aplicação na alimentação humana e como forragem para animais. Nesta condição podemos incluir ainda o tremçoço (*Lupinus albus* L. / *Turmus*)¹⁹.

Mas as mais substanciais e energéticas Leguminosas, ainda hoje grandemente consumidas, e já então de presença consolidada na Ibéria, eram a fava (*Vicia faba* L. / Bāqilla, fūl, *fābah*, *fābaš*)²⁰, o feijão-frade (*Vigna unguiculata* L. / Lūbyā, fayšūlyā)²¹, o grão-de-bico (*Cicer arietinum* L. / Himmiš, ḥummuš, *arbānsuš*)²², e as lentilhas (*Lens esculenta* Moench. / ‘Adas, *lintilyaš*)²³.

Do ponto de vista linguístico, constatamos que também entre o conjunto das Leguminosas existem diferentes plantas identificadas por um mesmo termo, ou por termo muito semelhante.

Também entre elas se constatam várias identificações através de termos de origem latina ou romance, o que nos confirma a sua implantação na Península Ibérica já de muito antes do início do século VIII, e das terminologias árabes mais recentes.

Do ponto de vista culinário e gastronómico, as Leguminosas já eram parte da dieta ibérica desde a Antiguidade pré-clássica, bem anterior ao período romano.

Hortaliças.

Quanto às Hortaliças, os vegetais que costumam ser produzidos nas hortas, vamos integrar, nesta designação mais abrangente, as Verduras, os Bolbos e os Cogombros.

Entre as espécies hortícolas a maioria já cá estavam desde bem antes do século VIII, e tal facto deixou marcas nas identificações das mesmas, pois na respetiva nomenclatura, de origem árabe ou arabizada, voltamos a encontrar vários termos

¹⁵ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A, 495; B, 784; C 2060. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 154.

¹⁶ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A 287, 495; B 817, 1330. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 154.

¹⁷ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A, 495; B, 784, 817. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 116.

¹⁸ AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, pp. 199-200; AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A, 495; B, 784, 817.

¹⁹ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A, 406. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 122.

²⁰ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A, 224; C, 1659. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 154.

²¹ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, C, 2042. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 200.

²² AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A, 696. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, pp. 71-72.

²³ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A, 350; B, 1518. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 118.

com origem latina ou romance.

Verduras.

Entre as Verduras de folha, constata-se a presença da alface (*Lactuca sativa* L. / *Khass*, *lakhtūqah*, *laytūqaš*)²⁴ e da couve (*Brassica oleracea* L. / *Kurunb*, *akrunb*)²⁵.

A arqueobotânica identifica a presença de vários tipos de *Brassica*, a que pertencem não só as couves, mas também os nabos, a mostarda e a couve-flor.

No entanto, em relação à couve-flor, (*Brassica oleracea* L. var. *botrytis* / *Kurunb šāmī*, *qunnabī*), a mesma terá tido uma entrada mais tardia na Ibéria, já em pleno período andalusi, aparecendo referida nos *Calendários* omíadas do período califal²⁶.

No entanto, e no relativo concretamente ao Garb al-Andalus, e em paralelo com outros vegetais que também abordaremos em contexto mais alargado, a couve-flor também coloca problemas de inserção cronológica. Assim, temos bastantes reservas sobre se a couve-flor, até ao século XII, ou mesmo XIII, já estaria aqui no ocidente peninsular, completamente aclimatada, divulgada, consumida e mesmo comercializada.

Entre as verduras de folha há também um caso que merece uma menção especial pela similitude com o anterior. É o caso dos espinafres (*Spinacia oleracea* L. / *Asfānākh*, *isfānākh*)²⁷, os quais aparecem referidos nos textos agronómicos andalusis desde o início do século XI²⁸, mas dos quais não se encontram quaisquer presenças concretas no solo em Portugal. E se a arqueo-botânica não os identifica materialmente até ao século XIII, as referências escritas aos espinafres são ainda muito mais tardias, sendo a mais antiga de finais do século XIV, mais concretamente em 1388, num elenco de produções de verduras de uma almuinha dos arredores de Coimbra, já durante o reinado de D. João I²⁹.

Entre outras espécies hortícolas encontramos também o aipo (*Apium graveolens* L. / *Karafs*, *abiyuh*)³⁰, mas também o espargo, que aqui discriminamos entre a

²⁴ AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 115. AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A, 495; B, 784, 817.

²⁵ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A, 321; C 1909. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, pp. 58-59.

²⁶ Os “Calendários” (em árabe: *Kitāb al-anwā*’), identificam um género literário (do género almanaque), onde constam dados astrológicos, meteorológicos, médicos, agrícolas e veterinários, todos ordenados pelos dias dos meses. Produtos de uma civilização se sínteses, estes calendários informavam ainda sobre as festividades das diferentes comunidades religiosas que compunham a sociedade (sobre os Calendários, origens, desenvolvimentos e tipologias, v. NAVARRO, Maria Ángeles – *Risāla fi Awqāt al-sana. Un calendario anónimo andalusí*. Granada: CSIC-EEA, 1990, pp. 15-29.

²⁷ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A, 63. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 183.

²⁸ *Kitāb fi tartīb awqāt al-ġirāsa wa ‘l-maġrūsāt. Um tratado agrícola andalusí anónimo*, Ed. Ángel C. LÓPEZ Y LÓPEZ. Granada: CSIC-EEA, 1990, pp. 95 e 249-250.

²⁹ COELHO, Maria Helena da Cruz – “Apontamentos sobre a comida e a bebida do campesinato coimbrão em tempos medievos”. In *Homens, Espaços e Poderes. Séculos XI-XVI*. Vol. I: *Notas do Viver Social*. Lisboa: Livros Horizonte, 1990, pp. 9-22, p. 12.

³⁰ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A, 203, 307; C 1902, 2161, 2304. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 45.

variedade cultivada (*Asparagus officinalis* L. / Halyūn, *asfarāj*, *asfāraj*) e a variedade brava ou selvagem (*Asparagus acutifolius* L. / *Asfāraj*, *asfāraḡus*, *asmāraḡū*)³¹, a qual era, e continua a ser, obtida diretamente da natureza.

E encontramos também mais dois casos, muito singulares, ainda que completamente diferentes, pois revelam realidades opostas.

Um primeiro caso, relacionado com a beringela (*Solanum melongena* L. / Bādanjān, bādinjān)³². Aquela planta, apesar de referida nos textos andalusis, já desde o século X³³, não se constata, em absoluto, no espaço do Garb al-Andalus, no que terá sido numa realidade semelhante à dos espinafres, com uma aclimação e uma divulgação também terá sido bastante tardia.

O outro caso, pelo contrário, é o que envolve o morango (*Fragaria vesca* L. / *Tūt arḡī*). A singularidade do morango advém do facto de o mesmo ter sido identificado pela arqueobotânica nas regiões de Lisboa e do Vale do Tejo, já desde o século X e com uma presença que se constata, pelo menos até ao século XII³⁴.

Mas, ao contrário da beringela e dos espinafres, e de forma no mínimo curiosa, senão mesmo surpreendente, a planta do morangueiro e o seu fruto encontram-se completamente ausentes das fontes hispano-árabes, sejam elas agronómicas, botânicas ou mesmo culinárias, não se encontrando um único autor que a refira, nem para o Ġarb, nem para qualquer outra região do al-Andalus³⁵.

Bolbos.

Entre os bolbos também vamos encontrar uma dominante de espécies autóctones ou aclimatadas desde bem antes da presença árabe na Península Ibérica, sendo, uma vez mais, prova disso, as denominações de origem latina ou romance que se constata.

Assim, entre os bolbos encontramos o alho (*Allium sativum* L. / *Tūm*, *alyuš*)³⁶ e a cebola (*Allium cepa* L. / Baṣal, *jubullah*)³⁷, e entre os bolbos radiculares, temos a cenoura (*Daucus carota* L. / Jazar, *bištīnāqah*, *isfannāriyah*, *safnāriyah*)³⁸, o nabo

³¹ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, C 2260. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 51.

³² AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A, 177, 227, 649; C, 1984, 2152, 2294. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 181.

³³ *Kitāb fi tartīb awqāt al-ḡirāsa wa 'l-maḡrūsāt. Um tratado agrícola andalusi anónimo*, ed. Ángel C. López y López. Granada: CSIC-EEA, 1990, pp. 96 e 252-253.

³⁴ QUEIROZ, Paula F; MATEUS, José – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico. Vestígios arqueobotânicos do sul de Portugal...”, pp. 182 e 187.

³⁵ Uma curiosidade final, ainda sobre os morangos. Já bem ultrapassada a Idade Média, e antes de Domingos Rodrigues, Chefe de Cozinha do rei D. Pedro II, e da sua obra, *Arte da Cozinha*, publicada em 1693, não encontramos os morangos nos textos culinários portugueses, nem mesmo no famoso *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, de 1565.

³⁶ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A, 453. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 39.

³⁷ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A, 96, 481; B, 1389. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 90.

³⁸ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A, 296; B, 979. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, pp. 38-39.

(*Brassica rapa* L. / Lift, saljam, *nābuh*)³⁹, já atrás referido, e o rábano (*Raphanus sativus* L. / Fujl, lift, *rābanuh*, *rābānš*, *rābānūš*)⁴⁰.

Relativamente à cenoura existe a possibilidade de que a mesma possa ser confundida, por semelhança e por coexistência documentada em al-Andalus nos séculos XI e XII, com a chirivia ou pastinaca, uma outra radicular que podemos situar, tipologicamente, algures entre a cenoura e o rábano, mas que em árabe surge identificada com os mesmos termos, como se pode constatar nas terminologias presentes no parágrafo anterior⁴¹.

Cogombros.

Também entre as famílias dos cogombros, das vulgarmente chamadas “abóboras”, se constata a presença de alguns termos de origem latina ou romance nas respetivas identificações.

Entre os cogombros, encontramos a propriamente dita abóbora (*Cucurbita maxima* L. / Dubbā, qar’, *ququbrah*)⁴², com uma utilização predominantemente culinária; mas também a cabaça (*Lagenaria siceraria* L. / qar’)⁴³, as quais eram, e ainda são, muito usadas, depois de tratadas e secas, como recipientes.

Deste grupo, e também com uma grande presença no universo culinário, constatamos também a abobrinha (*Cucumis flexuosus* L. / Qittā’)⁴⁴, o pepino / cogombro (*Cucumis sativus* L. / *Khiyār*, *ququmruš*)⁴⁵, e o melão (*Cucumis melo* L. / Baṭṭikh, *khirbiz*)⁴⁶.

Árvores e Arbustos – de Fruto e de Lenha.

As árvores, são ainda hoje uma fonte de frutos e também de lenha. Se os frutos foram enriquecendo a alimentação humana ao longo de milénios; a lenha, constituiu uma das principais fontes de combustão da história humana, quase exclusiva desde a descoberta da produção e manuseamento do fogo, até ao século XIX, e ainda hoje não abandonada. E com influência decisiva na evolução humana, pois foi a partir de então que se começou a cozinhar, e não apenas a comer diretamente e em cru.

Vamos elencar, por ordem alfabética, as árvores que já enchiam os campos

³⁹ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, C, 2035. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 59.

⁴⁰ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, B, 938. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 166.

⁴¹ *Kitāb fi tartīb awqāt al-ġirāsa wa ‘l-maġrūsāt. Um tratado agrícola andalusi anónimo*, ed. Ángel C. López y López. Granada: CSIC-EEA, 1990, pp. 272-273.

⁴² AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A 303; B 851, 919; C 1739, 1752, 2317.

⁴³ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A 303; B 851, 919; C 1752. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, pp. 115-116.

⁴⁴ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, C 1739, 2317. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 82.

⁴⁵ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A 508; B 835; C 1690, 1739, 1743, 2071. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 83.

⁴⁶ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A 303; B 780, 870 919; C 2034, 2175. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 82.

do Ġarb al-Andalus, e indiretamente, com os seus frutos, ajudavam a encher e diversificar os seus mercados, e com a sua lenha aqueciam as casas, e os estômagos das gentes de então.

Deixaremos em nota algumas informações em relação às menos comuns.

– Abrunheiro ou Ameixeira brava (*Prunus spinosa* L. / Ijjāš barrī, ‘abqar jabalī; ou *Prunus insititia* L. / ijjāš barrī, ‘abqar barrī)⁴⁷.

– Açofeifeira (*Ziziphus jujuba* Mill. / Nabq, zufayzaf, ‘unnāb)⁴⁸.

– Agreira / Lódão bastardo (*Celtis australis* L. / Ajru, aḥrw, lūṭis, mays, našam, qayqab)⁴⁹

– Álamo / Choupo / Ulmeiro (*Populus nigra* L. e *Populus alba* L. / Ḥawr, ḥawar rūmī, ḥawar fārīsī, šajarat al-tawz)⁵⁰.

– Alfarrobeira (*Ceratonía siliqua* L. / Kharnūb, kharrūb)⁵¹

– Alfena (*Ligustrum vulgare* L. / Ḥinnā’)⁵².

– Alperceiro / Damasqueiro (*Prunus armeniaca* L. / Barqūq, mišmiš, ‘ayn baqar [pl.’uyūn baqar], ‘ayn baqar ašfar)⁵³.

– Ameixeira (*Prunus domestica* L. / Ijjāš, ‘abqar, ‘anbaqar, ‘ayn al-baqar pl. ‘uyūn al-baqar)⁵⁴

– Amendoeira (*Prunus dulcis* ou *amygdalus* Batsch. / Lawz, amdlš, amiqdālġlūqiyā, mqlāws)⁵⁵

– Amoreira (*Morus alba* L. Tūt, tūt al-ḥarīr, mūrā; ou *Morus nigra* L. / Tūt aswad)⁵⁶.

– Aroeira / Lentisco (*Pistacia lentiscus* L. / Ḍarw, fākihat al-ḥajal, fulful al-ḥajal, lintiškuh, šajarat al-maštikā)⁵⁷.

– Azinheira (*Quercus ilex* L. / Ballūt; ou *Q. rotundifolia* Lam. / Ballūt ḥulw’, lāndš)⁵⁸.

– Carvalho (*Quercus faginea* & *pyrenaica* / ‘Afš)⁵⁹.

⁴⁷ AL-BAYTAR, Ibn, BY, A 480, 574, C 1749. AL-KHAYR, Abū, UM, III, pp. 160.

⁴⁸ AL-BAYTAR, Ibn, BY, B 1116 e B 1594. AL-KHAYR, Abū, UM, III, pp. 2203-204.

⁴⁹ AL-BAYTAR, Ibn, BY, C 2195. AL-KHAYR, Abū, UM, III, p. UM, III, pp. 66. Árvore comum em Portugal, mesmo em meio urbano, mas hoje sem grande utilização entre nós, para além de ser usada na arborização de zonas urbanísticas. Por informação oral da Prof^a. Doutora Expiración García, a quem agradecemos, soubemos que em Espanha são feitas compotas com os frutos destas árvores, os quais são colhidos nos finais de setembro e outubro.

⁵⁰ AL-BAYTAR, Ibn, BY, A 108, 724, 725; B 1398; C 1982. AL-KHAYR, Abū, UM, III, p. UM, III, pp. 158.

⁵¹ AL-BAYTAR, Ibn, BY, A 763 a B 1594. AL-KHAYR, Abū, UM, III, p. 68.

⁵² AL-BAYTAR, Ibn, BY, A 719. AL-KHAYR, Abū, UM, III, p. 119.

⁵³ AL-BAYTAR, Ibn, BY, A 274, 419, B 929, C 2136. AL-KHAYR, Abū, UM, III, p. 159.

⁵⁴ AL-BAYTAR, Ibn, BY, A 274. AL-KHAYR, Abū, UM, III, p. 160.

⁵⁵ AL-BAYTAR, Ibn, BY, B 926, 927, 1412, C 2040. AL-KHAYR, Abū, UM, III, p. 159.

⁵⁶ AL-BAYTAR, Ibn, BY, A 434, C 1679. AL-KHAYR, Abū, UM, III, p. 133.

⁵⁷ AL-BAYTAR, Ibn, BY, B 923, 924; C 2139. AL-KHAYR, Abū, UM, III, p. 153.

⁵⁸ AL-BAYTAR, Ibn, BY, A273, 339, 493. AL-KHAYR, Abū, UM, III, p. 163-164.

⁵⁹ AL-BAYTAR, Ibn, BY, A273, 339, 493. AL-KHAYR, Abū, UM, III, p. 163-164.

- Castanheiro (*Castanea sativa* Mill. / Qaşṭalah, *qaṣṭāniyaš*, šāhballūt)⁶⁰.
- Cerejeira (*Prunus avium* L. / Qarāsiyā, ḥabb al-mulūk, širulyaš); e Ginjeira (*Prunus cerasus* L. / Ḥabb al-mulūk, qarāsiyā, širulyaš)⁶¹.
- Cidrão ou Toranja (*Citrus medica* L. / Taranj, turunj, utrujj, utrunj)⁶².
- Figueira (*Ficus carica* L. / Tīn, *fiqūh*)⁶³.
- Framboeseira (*Rubus idaeus* L. / ‘Ullayq)⁶⁴.
- Freixo (*Fraxinus excelsior* L. / Dardār, *farākhšīnuh*)⁶⁵.
- Loureiro (*Laurus nobilis* L. / Ġār, rand, rayḥān)⁶⁶.
- Macieira (*Malus domestica* Borkh / Tuffāḥ, *mansānah*, *mansāniyā*)⁶⁷.
- Marmeleiro (*Cydonia oblonga* Mill. / Safarjal, *malmālūh*)⁶⁸.
- Medronheiro (*Arbutus unedo* L. / Qatlab, quṭlub, janā, al-janā al-aḥmar, *maṭrunyuh*, *maṭrūniyah*, *maṭrūniyuh*, *maṭrūnnuh*, *maṭrūnyuh*)⁶⁹.
- Nogueira (*Juglans regia* L. / Jawz, nūj, nūji)⁷⁰.
- Oliveira / Zambujo (*Olea europaea* L. / Zaytūn, āzmmūr, šajarah mubārakah, *ūliyyah*); (*Olea europaea* L. *subsp. silvestre* Mill. / Aġriyālā, azabūj, azabbūj, āzabbūj, *ūliastīr*, zabbūj, zanjā, zanjūj, zanjūj)⁷¹.
- Pereira / Sorveira ou Pereira brava (*Pyrus communis* L. / Ijjāš, injāš, kummaṭrā, bīraš); (*Sorbus domestica* L. / Ġubayrā, sabsiyār, saysabān)⁷².
- Pessegueiro - (1 - pêssego veloso) (*Prunus persica* (L.) Batsch / *Khawkh*, ‘uyūn baqar); (2 - pêssego careca ou nectarina) (*idem* / *Khawkh* banūš, *khawkh* bunūš)⁷³.
- Pinheiro bravo (*Pinus pinaster* Aiton / Šanawbar, *bīnnuh*, *bīnnuš*) e Pinheiro manso (*Pinus pinea* L. / Šanawbar, *bnūniyā*). Este último termo, arabizado, significa “o dos pinhões”⁷⁴.

⁶⁰ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A273, 339, 493. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 66.

⁶¹ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A 480, C 1749. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 159-160.

⁶² AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A 16; B945; C 2086. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 76.

⁶³ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A 352, 439. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 99-101.

⁶⁴ A framboeseira (*Rubus idaeus* L.) está identificada na zona do Vale do Tejo, em concreto Lisboa e Santarém, entre os séculos X e XII (QUEIROZ, Paula; MATEUS, José – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico. Vestígios arqueobotânicos do sul de Portugal...”, pp. 182 e 187), embora esteja ausente das fontes árabes destas temáticas. Um termo árabe que identifica a framboeseira, ‘*ullayq*, por vezes designa também outras espinhosas similares (*Rubus spp.*), como a amora silvestre (*Rubus fruticosus* L.), que poderia originar uma confusão entre ambas. Questão para um futuro estudo de caso.

⁶⁵ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A 383; B 861, 1305; C 2025. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 102.

⁶⁶ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, B 1065, 1540; C 1619. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 116-117.

⁶⁷ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A 417. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 124-125.

⁶⁸ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, B 908, 1192. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 84.

⁶⁹ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A 246, B 1290, C 1729, 1807. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 46. Sobre esta planta e a sua abundância na Serra de Monchique, apresentaremos muito em breve um estudo, com nova leitura, e onde se cruzarão informações das fontes botânicas e das fontes geográficas árabes.

⁷⁰ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A 525. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 114.

⁷¹ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, B 1141. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 138-139.

⁷² AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, C 1963. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 163.

⁷³ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A 420, B 830, 864. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 161.

⁷⁴ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A 433, B 1417, 1581, C 1806. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 152.

- Romãzeira (*Punica granatum* L. / Rummān, jullinār) e Romãzeira brava (*Punica granatum* L. / Jullanār, jullinār, rummān barrī)⁷⁵.
- Rosa e Roseira (*Rosa* sp. / Ward, rūšah)⁷⁶.
- Sabina (*Juniperus phoenicea* L., [ou *Juniperus sabina*] / Abhal, ‘ar‘ar)⁷⁷.
- Sobreiro (*Quercus suber* / Ballūṭ murr, qrnīyūš, šubar, šūbar)⁷⁸.
- Vide (*Vitis vinifera* L. / Karm, ‘inab)⁷⁹.

No conjunto de árvores recenseadas conseguimos identificar, de forma evidente, três grupos que se sobrepõem, pela quantidade, ao resto: os *Prunus* spp. (Abrunheiro, Ameixeira, Amendoeira, Cerejeira, Damasqueiro, Pessegueiros), os *Quercus* spp. (Azinheira, Carvalho e Sobreiro) e os *Pinus* spp. (Pinheiro bravo e Pinheiro manso)⁸⁰.

Sendo o primeiro grupo, *Prunus* spp., essencialmente frutícola, os dois outros, no aspeto alimentar, acabam por ter características diferenciadas.

Os pinheiros, em especial os pinheiros mansos e os seus frutos - os pinhões -, enquanto oleaginosas, constituem um importante complemento proteico na alimentação humana em geral; e já no período andalusí com uma importante presença na cozinha das elites, constatando-se quer em pratos salgados, quer em pratos doces.

Os *Quercus* spp. ou “árvores das bolotas”, entram na alimentação humana de duas formas, direta e indireta. De forma direta as bolotas, grandes reservas de hidratos de carbono, podem ser consumidas diretamente, cruas, cozidas ou assadas; ou, se pisadas e desfeitas, também podem vir a dar origem a um tipo de papas, ou a um género de pães, que, em ambos os casos, supriam, muitas vezes, a falta dos cereais.

Indiretamente, as bolotas alimentavam, e continuam a alimentar, animais, em especial ovinos e suínos, os quais depois entram na alimentação humana.

Ervas Aromáticas.

Depois dos cereais, das leguminosas, das hortaliças e dos frutos, a culinária cedo

⁷⁵ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, B 1058. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 162

⁷⁶ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, C 2274. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 168-169.

⁷⁷ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A 7; B 985, 1289, 1402. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 115.

⁷⁸ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A273, 339, 493. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 163-164.

⁷⁹ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, B 1595. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 201-103.

⁸⁰ Os pinheiros, foram, entre outras aplicações, matéria-prima para os estaleiros que existiram no Arade, em Silves, e no Sado, em Alcácer do Sal. Nesses estaleiros foram construídos, desde a segunda metade do século IX, embarcações para defesa das costas do Garb al-Andalus, muito especialmente em frente das incursões normandas, que durante a segunda metade do século IX e praticamente durante todo século X fustigaram o al-Andalus, pilhando e destruindo. (v. REI, António – *O Gharb al-Andalus al-Aqsâ na Geografia Árabe (séculos III h. / IX d.C. – XI h. / XVII d. C.)*. Lisboa: IEM, 2012, pp. 128 e 165. V. ainda COELHO, A. Borges – *Portugal na Espanha Árabe*. 2ª Edição. Lisboa: Editorial Caminho, 1989, vol. 2, pp. 127-134).

terá aprendido que a utilização de alguns outros vegetais, ajudavam a alterar sabores e efeitos dos alimentos principais, fossem estes vegetais ou não. Ou seja, estes condimentos ajudaram a que a simples alimentação se fosse transformando em gastronomia.

Mas se num primeiro aspeto, e funcionando essencialmente como condimentos, e buscando um efeito predominantemente gustativo e olfativo, e daí serem entendidas como “aromáticas”, numa segunda vertente, já se procura um efeito de maior alcance, de cariz mais medico-sanitário, para além dos anteriormente referidos, já se podem considerar como sendo “ervas medicinais”.

Estas ervas, aromáticas e / ou medicinais, eram, e ainda são, muitas vezes obtidas localmente, através de colheita direta na natureza, no entanto, também podem, ao menos algumas delas, ser obtidas através de cultivo. Obtidas diretamente da natureza, ou como produto agrícola, chegariam por certo aos mercados.

Entre as identificadas no Ġarb al-Andalus, com presença atestada nas cozinhas, com funções tónicas, estimulantes, calmantes e digestivas; mas também, todas elas, com uma possível presença nos seus mercados, estão:

- Alcaparra (*Capparis spinosa* L. / Kabbārā, qbārā)⁸¹.
- Alcaravia (*Carum carvi* L. / Karawiyā, karawiyah, kammūn armīnī)⁸².
- Alecrim (*Rosmarinus officinalis* L. / Iklil, iklil al-jabal, ṣa'tar rūmī)⁸³.
- Alfazema (*Lavandula* sp./ *Khuzāma*, šīh)⁸⁴.
- Coentros (*Coriandrum sativum* L. / Kuzbarah, juljulān, *qulānturuh*)⁸⁵.
- Cominhos (*Cuminum cyminum* L. / Kammūn, *kūmīnūn*)⁸⁶.
- Funcho (*Foeniculum vulgare* Miller *subsp. Sativum* / Rāziyānaj, bisbās, *fnjuh*, *fnulyuh*)⁸⁷.
- Hortelã (*Mentha sativa* L. / Na'na', hartamā, *māntah mayūrā*)⁸⁸.
- Melissa / Cidreira (Melissa officinalis L. / Ḥabaq aš-šuyūkh, kāšif al-ḥuzn, marw, māntah jṭriyah, mufarriḥ qalb al-maḥzūn, turunjān)⁸⁹.
- Mostarda (*Brassica nigra* (L.) Koch [= *Sinapis nigra* L.] / *Khardal*, *sinabī*, *šināb*)⁹⁰
- Orégãos (*Origanum* sp. / Ṣa'tar, za'tar, *awriḡānus*)⁹¹.
- Poejo (*Mentha pulegium* L. / Fūdanj jabalī, bulāyuh, fūdanj barrī, ḡubayrah,

⁸¹ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, C 1877. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 63.

⁸² AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, C 1772, 1913. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 65.

⁸³ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A 129. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 169.

⁸⁴ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, B 791, 1558. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 117.

⁸⁵ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A 424; C 1926, 1933. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 79.

⁸⁶ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, C 1967. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p.83.

⁸⁷ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A 286; B 1019. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 101-102.

⁸⁸ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A 595; B 852, 1442; C 2227. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 129.

⁸⁹ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A 221, 324, 414, 592. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 128-129.

⁹⁰ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, B 767. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 59.

⁹¹ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, B 1398. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 141-142.

şa'tar nahri)⁹²

– Rosmaninho (*Lavandula stoechas* L. / *Khuzāma nahliyyah, mattāllah, mawrškuh, mawruh bškuh, mūqif al-arwāh*)⁹³.

– Salsa (*Petroselinum crispum* (Mill.) / Maqdūnas, *baṭrasāliyyūn*)⁹⁴.

– Sálvia / Salva (*Salvia officinalis* L. / Salimah, sālimah, *šālbiyah*)⁹⁵.

– Tomilho (*Thymus sp.* / Şa'tar)⁹⁶.

– Verbena (*Verbena officinalis* L. / *Qulunbayrah, qulunbāris, qulunbārs, ri'y al-ḥamām, šajarat al-ḥamām, 'ušbah muqaddisah*)⁹⁷.

Apesar de se constatarem, e de entre estas Ervas terem prevalecido algumas denominações com origem árabe, a quase totalidade deste conjunto de Aromático-medicinais, já vinha de muito antes da presença da civilização árabo-islâmica na Península Ibérica, se atendermos às, também presentes, denominações, maioritariamente de origem latina e romance, e, por tanto, anteriores ao período andalusi.

Produtos Transformados.

Também nos mercados se encontravam produtos transformados, obtidos a partir de diferentes bases vegetais.

Perfumes.

De algumas das Ervas atrás referidas também se obtinham, por destilação, essências com usos terapêuticos ou de adorno e cosmética, usadas na produção de perfumes.

Entre elas, encontramos as Rosas (*Rosa sp.*), de que era extraída a famosa, ainda hoje, “água de rosas”; mas também diferentes plantas do tipo *Lavandula spp.*: a Alfazema e o Rosmaninho; outra, a homónima *Verbena*; e ainda o Alecrim (*Rosmarinus officinalis*).

Tecidos de seda.

Temos uma árvore, a amoreira, numa realidade produtiva e económica diferente, situando-se na base de um processo que dava origem a tecidos de luxo,.

⁹² AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A 507, 584; C 1639, 1712. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 129.

⁹³ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, B 791, 1558. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 117.

⁹⁴ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A 307; C 1902, 2161. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 147-148.

⁹⁵ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, B 1387. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 173.

⁹⁶ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A 62. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 191.

⁹⁷ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A 132, 211, 241; B 1046; C 1667. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 199.

As suas folhas servem de alimento aos gusanos da seda, e por essa razão, a amoreira, é também identificada, entre outras denominações, pela expressão árabe *tūt al-ḥarīr*, que significa, literalmente, “a amoreira da seda”.

Pela sua condição de artigo de luxo, a seda, e também mesmo os perfumes, tinham locais diferenciados nos mercados, as suas zonas mais nobres, as chamadas “alcaiçarias”.

Plantas Oleaginosas e Saboeiras.

Se a dietética é, de há muito, uma forma de cuidados médico-sanitários, pois já a Hipócrates (sécs. V-IV a.C.) se atribui a frase “*faz do teu alimento o teu medicamento*”, sabemos que a higiene também influi em muito na manutenção de uma condição saudável.

Deixamos aqui uma listagem de plantas com potencialidades de cariz higienizante. Os óleos serviam, maioritariamente, para aplicações tópicas, mas também para a elaborações de óleos defumadores e purificadores. As ervas “saboeiras”, ricas em soda, e como o nome indica, serviam para produzir sabões, barrilhas saboeiras, que serviam para lavar roupas e todo o tipo de tecidos.

A lavagem de tecidos usados pelos humanos, era uma medida sanitária preventiva, em especial nos tecidos em contacto direto com os indivíduos doentes.

A especificidade das suas potencialidades faria com que as mesmas, e o seu uso, não fosse indiscriminado, mas sujeito a receitas e quantidades.

— Gipsófila (*Gypsophila struthium* L. / Ġāsūl, šajarat Abū Mālik, šabunayra)⁹⁸, usada na produção de sabões.

— Pilriteiro ou Espinheiro alvar (*Crataegus monogyna Oxyacantha* L. / Al-šawkat al-bayḏāʾ, bādāward, zaʾrūr, *asbinah albah*)⁹⁹, com usos diversificados, quer para obtenção de óleo para iluminação, quer como medicamento, ou como substância tintureira.

— Rícino, mamona, ou carrapateiro (*Ricinus communis* L. / *Khirwaʾ rijinuh*)¹⁰⁰, de onde se obtém um óleo com uso medicinal.

— Salicórnia (*Salicornia europaea* L. / Ġāsūl mišrī, ušnān al-qattārīn, ušnān ʾaqrabī)¹⁰¹, também usada para produzir sabões.

— Quenopódio marítimo (*Chenopodium album* / Qaṭaf baḥrī, qaṭaf barrī, baql arrūm barrī, sarmaq abyad)¹⁰², para produção de sabões, como a anterior.

⁹⁸ AL-BAYTAR, Ibn, BY, B 1286. AL-KHAYR, Abū, UM, III, p. 106.

⁹⁹ AL-BAYTAR, Ibn, BY, A 123; B 1009, 1112, 1290, 1614; C 2232. AL-KHAYR, Abū, UM, III, p. 81.

¹⁰⁰ AL-BAYTAR, Ibn, BY, A 693; B 771, 925, 1476 bis. AL-KHAYR, Abū, UM, III, p. 167-168.

¹⁰¹ AL-BAYTAR, Ibn, BY, B 1037. AL-KHAYR, Abū, UM, III, p. 171.

¹⁰² AL-BAYTAR, Ibn, BY, C 1811, 2037, 2171. AL-KHAYR, Abū, UM, III, p. 70.

Para uso culinário, mas não só...

Determinados produtos, de importância na cozinha, mas não só e que eram obtidos através de diferentes processos.

Entre os que provinham de colheita direta, constatamos o agraço (ḥiṣrim)¹⁰³ - uvas verdes e ácidas, usadas como condimento -, ou o balaústio¹⁰⁴ (o *balaustion* dos gregos: flor da romãzeira brava seca) (jullanār, jullinār), também usada como condimento alimentar acidificante.

Por extração, temos o azeite (zayt). Através de secagem, as diferentes frutas-passas, de figo (tīn) ou de uva (zabīb).

Por extração e transformação, temos o vinho (nabīd)¹⁰⁵, enquanto que por transformação do mesmo vinho, se obtinha o vinagre (kḥall).

Todos com utilização no universo culinário e gastronómico, ainda que o azeite também tivesse um inestimável papel na iluminação; e o vinagre, que pelo seu papel de antisséptico e desinfetante, sempre teve um grande uso no campo sanitário.

Conclusões.

A realidade do mundo rural do Ġarb al-Andalus entre os séculos X e XIII, e das suas produções de origem vegetal, cujos excedentes chegariam aos mercados, não seria muito diferente do que existiria nos períodos imediatamente anteriores, pelo menos desde o período romano.

É significativo que algumas plantas, cuja importação e vulgarização é tradicionalmente associada ao período islâmico, como vimos, a beringela e os espinafres, mas mais ainda os citrinos, a laranja amarga o limão, se encontrem completamente ausentes.

E pelo contrário, tenhamos presenças, como o morango e a framboesa, que se constata ao longo daqueles mesmos séculos, e dos mesmos não tenha ficado o mais pequeno registo em nenhum dos tratados agronómicos que foram produzidos ao longo do século XI em al-Andalus.

Por certo que, como também no período romano, quando a Hispânia era, então também, o extremo dessa outra malha económica mediterrânica, o *Mare Nostrum*, cá chegariam aos mercados outros elementos vegetais importados, embora em

¹⁰³ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A 119, 342, 679; C 1645. AL-KHAYR, Abū, *UM*, III, p. 202.

¹⁰⁴ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A 494. O botânico anadalusi refere que já como “balaustion” ou “balaustium” a flor da romãzeira brava foi identificada, respetivamente, por Dioscórides e por Galeno. Com a formulação “billoto” surge entre os condimentos usados na cozinha do rei D. Afonso V, embora na altura não identificado pela autora (V. SANTOS, Maria José Azevedo – “O peixe e a fruta na alimentação da corte de D. Afonso V”. In *A Alimentação em Portugal na Idade Média. Fontes, Cultura, Sociedade*. Coimbra: INATEL, 1997, pp. 1-33, p. 8).

¹⁰⁵ AL-BAYTAR, Ibn, *BY*, A 244; C 2211.

quantidades mais modestas, e apenas acessíveis às elites regionais.

De qualquer forma, com todas as exceções, pelas presenças e ausências, o Ġarb, região periférica em al-Andalus, e mais ainda no que era o mundo islâmico de então, e das respetivas rotas comerciais, parece, pois, ter mantido uma matriz económica algo autárquica nas produções agrícolas, e no que se comprava e vendia nos seus mercados, muito próxima daquela que existiria no período hispano-romano, aparentemente sem alterações significativas, entre os séculos I-II d.C. e o século XIII.

Em Outubro de 2019 decorreram em Castelo de Vide a 3ª *Escola de Outono em Estudos Medievais* e as 4ªs *Jornadas Internacionais de Idade Média*, estas últimas em torno do tema *Abastecer a Cidade na Europa Medieval*. Um ano depois, graças ao apoio da Câmara Municipal de Castelo de Vide estamos a disponibilizar ao público uma recolha de textos selecionados de entre os apresentados nesses dois eventos, depois de terem sido alvo de uma dupla avaliação por pares. Apesar das dificuldades colocadas pelo actual contexto pandémico ao desenvolvimento de trabalhos de investigação, é possível publicar um conjunto de 30 textos elaborados por 33 investigadores provenientes de Portugal, Espanha, Itália, França e Estados Unidos da América. Esta obra, revelando e ampliando o que foram as lições da Escola e as conferências plenárias e comunicações das *Jornadas*, vem dar continuidade ao desiderato que desde sempre foi associado à organização destes dois eventos: ultrapassar o âmbito mais restrito dos que neles participaram através da divulgação, em formato papel e digital, de conhecimento novo e de qualidade sobre a cidade medieval.

Editores, Apresentação.

Apoio:

FCT Fundação
para a Ciência
e a Tecnologia

