

PARTE III

*Identidade e
Património Alimentar*

(Página deixada propositadamente em branco)

NA MESA DO ĠARB AL-ĀNDALUS (SÉCULOS X – XIII)¹

ON THE TABLE OF ĠARB AL-ĀNDALUS (XTH – XIIITH CENTURIES)

ANTÓNIO REI

Universidade Nova de Lisboa

Faculdade de Ciências Sociais e Humanas

Instituto de Estudos Medievais

Projeto DIAITA

ajrei@sapo.pt

RESUMO: A alimentação, para o período islâmico e para o Ġarb al-Āndalus, é uma das áreas temáticas sobre a qual temos vindo a trabalhar ao longo deste último triénio, desde o início de 2015 (FCT / POCH – SFRH / BPD / 100519 / 2014), e que iremos abordar de forma sucinta neste artigo.

A base de trabalho tem sido o conjunto vegetal que conseguimos identificar, e que se situa cronologicamente entre os séculos X e XIII, e que nos tem sido legado pela arqueo-botânica em Portugal, depois confrontados com as fontes hispano-árabes de botânica e agronomia.

Os resultados da nossa investigação têm-nos confirmado que a realidade gastronómica no Ġarb al-Āndalus terá mantido, até muito tarde, uma matriz que entendemos ser, genericamente, hispano-romana, e praticamente inalterada. Há mesmos casos de aclimação e integração de alguns vegetais na gastronomia do ocidente peninsular, como os espinafres, que terá ocorrido muito tardiamente, ou no fim do período islâmico, se não já durante o período português, pós-Reconquista.

E as alterações culturais e de valores passam, sempre, pelo que se come. Ou não.

Assim, a mesa do Ġarb al-Āndalus foi, quanto a nós, essencialmente uma mesa moçárabe, ou, talvez mais exatamente, de moçárabes.

Palavras-chave: Alimentação; Ġarb al-Āndalus; Arqueo-botânica; Fontes hispano-árabes; Botânica; Agronomia; Vegetais; Moçárabe.

ABSTRACT: Food in the Islamic period and for Ġarb al-Āndalus is one of the thematic areas I have been working on over the last three years since the beginning of 2015 (FCT / POCH – SFRH / BPD / 100519/2014), and which I will briefly discuss in this work.

The work base has been the set of plants I could identify, chronologically located between the Xth and XIIIth centuries, and which has coming from results of arqueo-botany in Portugal, then confronted with the Hispano-Arab sources of botany and agronomy.

¹ Este trabalho é financiado por fundos nacionais através da FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I.P., no âmbito da Norma Transitória – DL 57/2016/CP1453/CT0072.

The results of my research confirmed that gastronomic reality in the Ġarb al-Andalus have been maintained until very late a matrix that can be considered to be, generally, Hispano-Roman, and almost unchanged. There are even cases of acclimatization and integration of some vegetables in the western gastronomy of the Iberian Peninsula, such as spinach, which occurred very late, or at the end of the Islamic period, or even in the Portuguese post-Reconquest period.

And cultural and value changes always go by what we eat. Or not. Thus, the table of the Ġarb al-Andalus was, for us, essentially a Mozarabic table, or, perhaps more accurately, a table of Mozarabic people.

Keywords: Feeding; Ġarb al-Andalus; Archeo-botany; Hispano-Arab sources; Botany; Agronomy; Vegetables; Mozarabic.

INTRODUÇÃO

Para a Alimentação no período islâmico, e mais especificamente para o Ġarb al-Andalus, poderemos ser tentados a dar asas à imaginação e a conceber que o ato alimentar, enquanto conjunto de ingredientes e respetiva envolvência, decorreria num ambiente do género das *Mil e Uma Noites*. Dessa forma imaginariámos para esta região do ocidente peninsular, e durante um período de mais de meio milénio, entre 711 e 1250, uma gastronomia extremamente elaborada, rica e condimentada. E que, no seu ápice, seria capaz de satisfazer um qualquer soberano, verdadeiramente faminto, ou que, pelo contrário, apenas pretendesse recrear o paladar, com os mais requintados pratos.

Como se comeria no Ġarb al-Andalus, de facto, durante aquele período? Seria algo semelhante ao que perdura naquele texto literário; ou, pelo contrário, seria algo de diferente, em maior ou menor grau?

1. ESTADO DA ARTE

Perante a extrema escassez documental que temos em Portugal no relativo a fontes sobre a Alimentação (e também, ainda que menos, sobre a Cura) na Idade Média, em especial para o espaço, hoje português, desde cerca de 1250, foi nossa intenção procurar preencher aquela ausência informativa a partir de fontes peninsulares provenientes da cultura do al-Andalus e que trataram a botânica e a agronomia. Fontes com origem entre os séculos X e XIII, e que acabam por ser sincrónicas com todo um período que acompanhou o evoluir do Condado Portucalense a Reino de Portugal; e deste, o período de expansão territorial para sul, até ao final da integração, em meados do século XIII, dos espaços antes islâmicos.

A alimentação no Ġarb al-Andalus não era, por certo, e por norma, estritamente vegetariana, mas foi, no entanto e em consequência direta das fontes tra-

balhadas, apenas sobre os elementos vegetais que nos debruçámos e trabalhámos desde o início de 2015².

Durante três anos de contacto com fontes escritas de agronomia e botânica hispano-árabes³, e também com o que a arqueo-botânica nos tem proporcionado de dados nos últimos anos, e tanto quanto nos foi possível aperceber, a Alimentação no espaço do Ġarb al-Andalus português⁴ estaria bastante longe daquela visão, antes citada, e algo excessiva, nas *Mil e Uma Noites*. E se assim seria na mesa das elites regionais do Ocidente do al-Andalus, muito mais seria ainda na mesa das gentes comuns.

Tratou-se, para nós, da entrada decisiva numa nova área de investigação, que antes apenas havíamos tocado muito superficialmente, mas tivemos, no entanto, a fortuna e o privilégio de poder contactar e trabalhar com duas investigadoras consagradas dentro destas áreas temáticas e científicas, como são, nomeadamente, Expiración García Sánchez e Julia Maria Carabaza Bravo⁵, e de cujo saber, por certo, muito pudemos beneficiar.

2. OS VEGETAIS NA MESA DO ĠARB AL-ANDALUS

Vamos pois, em função de resultados obtidos durante todo este período de três anos, procurar elencar, da forma mais completa possível, o conjunto dos vegetais que constituíam a base da alimentação no Ġarb al-Andalus.

A base sobre a qual foram elaborados os quadros infra assenta, principalmente, nos dados obtidos pela arqueo-botânica para as estratigrafias em contexto islâmico e entre os séculos X e XIII⁶, embora sem deixar de ter à vista a bibliografia que trata o tema da alimentação medieval (ou temas similares ou

² Esta investigação teve o título “*Alimentação e Cura no Ġarb al-Andalus a partir dos tratados agro-botânicos hispano-árabes (séculos X – XIII)*”, e a mesma não teria sido possível sem o apoio, de sempre, do Instituto de Estudos Medievais, da Universidade Nova de Lisboa e onde sou Investigador Integrado, do período de três anos (2015, 16 e 17) na Escuela de Estudios Árabes do CSIC (Granada), e da Bolsa da FCT concedida no concurso de 2014 (SFRH / BPD / 100519 / 2014).

³ A extensão da informação sobre as fontes hispano-árabes de agronomia e de botânica que temos trabalhado durante o triénio 2015-2017 leva-nos a remeter para as “Fontes” presentes na Bibliografia que surge no final deste trabalho.

⁴ Alguns estudos de referência de arqueo-botânica, saídos entre 1993 e 2016, e que utilizámos nos nossos estudos figuram na Bibliografia. V. infra Pais, João, e Queiroz, Paula e Mateus, José.

⁵ A Doutora Expiración García Sánchez, investigadora emérita do CSIC, com longa carreira na Escuela de Estudios Árabes (CSIC – Granada), e a Doutora Julia Carabaza Bravo, professora na Universidade de Granada e investigadora com nome firmado nestes temas.

⁶ Em especial a partir do trabalho de síntese da autoria de Queiroz, Paula F. e Mateus, José E. 2012.

conexos) para o espaço português⁷. As informações sobre as plantas encontradas (aqui referidas de forma resumida nos quadros), provêm das fontes hispano-árabes de agronomia e de botânica.

A Alimentação (e também a Cura, embora aqui e agora privilegiemos mais o aspeto gastronómico, que não a vertente curativa) no Ġarb al-Andalus entre os séculos X e XIII, e no respeitante aos seus elementos vegetais, não terá tido um padrão muito diferente do que existiria nos períodos imediatamente anteriores, pelo menos desde o período romano.

Os Cereais, as Leguminosas, as Verduras (aqui compreendido todo o conjunto das plantas de folha, mais os bolbos e os cogombros), as Frutas e mesmo as Ervas Aromáticas que se constatarem no Ġarb al-Andalus, entre os séculos X e XIII, são, genericamente o mesmo conjunto que já aqui existia e predominava no milénio anterior, grosso modo desde a integração da Hispânia no espaço romano.

CEREAIS		
Nome vulgar	Nome científico	Nomes árabes ou arabizados ⁸
Aveia	<i>Avena sativa</i> L.	<i>Ḳḥurtāl, abunub</i>
Centeio	<i>Secale cereale</i> L.	<i>Sult barrī, jintinub</i>
Cevada	<i>Hordeum vulgare</i> L.	<i>Ša'ir, urdi'um</i>
Espelta	<i>Triticum spelta</i> L.	<i>Ḥinṭab, burr, ḥinṭab fārisiyyab, qamḥ al-baqar, sult, ša'ir, ša'ir rūmī, ašbiṭāllab, ašqāliyā</i>
Painço (ou milho-miúdo)	<i>Panicum sp.</i> <i>Panicum milliaceum</i>	<i>Dukḥn barrī, jāwars</i>
Trigo	<i>Triticum vulgare</i> Vill. [<i>Triticum aestivum</i> (L.)]	<i>Qamḥ, ḥinṭab, burr, jibayrah</i>

Pelo quadro supra, conseguimos aperceber que havia alguns termos que acabavam identificando diferentes cereais. Tal facto pode expressar diferen-

⁷ A extensão da informação sobre os mais importantes estudos sobre Alimentação medieval em Portugal, leva-nos a remeter para a Bibliografia infra, e cuja temática é perceptível nos títulos.

⁸ Dizemos “arabizados”, porque é fácil perceber que algumas das designações identificadas 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. Palacios 1994, Corriente 2000-2001: 93-241. V. também Corriente 2008.

ças regionais da própria agricultura, ou marcas das diferentes formações dos agrónomos.

Constatam-se também termos arabizados de origem latina ou romance que continuavam a identificar vários dos cereais.

Não sendo um cereal, mas sim um derivado direto de um qualquer cereal, muito preferencialmente o trigo, constata-se também na obra de Ibn al-Bayṭār a referência às massas alimentares (*Iṭriyya*)⁹ termo onde é fácil perceber a etimologia da nossa palavra *aletria* (< al-iṭriyya), a qual é um tipo de massa alimentar que acabou, no idioma português, por se tornar praticamente um sinónimo de um doce que tem por base um tipo de massa filamentosa muito fina e que também manteve aquela denominação.

LEGUMINOSAS		
Nome vulgar	Nome científico	Nomes árabes ou arabizados
Chícharo	<i>Pisum sativum</i> L.	<i>Basīl, basīla, arbilyaš</i> (variedade de grão amarelado e rugoso)
Cizirão	<i>Lathyrus latifolius</i> L.	<i>Jullabān barrī, Ġalūkuš</i>
Ervilha	<i>Pisum sativum</i> L.	<i>Bizāj, julbān, jullabān</i> (variedade de grão verde e liso)
Ervilhaca	<i>Vicia sativa</i> L.	<i>Julbān, ‘adas barrī</i>
Favas	<i>Vicia faba</i> L.	<i>Bāqilla, fūl, fābab, fābaš</i>
Feijão	<i>Vigna unguiculata</i> L.	<i>Lūbyā, fayšūlyā</i>
Grão-de-bico	<i>Cicer arietinum</i> L.	<i>Ḥimmiš, ḥummuš, arbānsuš</i>
Lentilhas	<i>Lens esculenta</i> Moench.	<i>‘Adas, lintilyaš</i>
Tremoços	<i>Lupinus albus</i> L.	<i>Turmus</i>

Também nas Leguminosas se constata algumas diferentes plantas que acabam sendo identificadas por um mesmo termo ou por termo muito semelhante. Por outro lado, algumas outras Leguminosas também surgem identificadas por termos de origem latina ou romance, o que deixa a questão sobre se as mesmas já seriam conhecidas antes do início do século VIII, e do árabe na Península Ibérica; ou se a adoção daqueles termos não-árabes terá procedido de processos identificativos posteriores e em que os mesmos teriam prevalecido sobre os termos árabes.

⁹ V. Ibn al-Bayṭār 1990: A, 94 (*Iṭriyya*).

VERDURAS		
Nome vulgar	Nome científico	Nomes árabes ou arabizados
Aipo	<i>Apium graveolens</i> L.	<i>Karafs, abiyuh</i>
Alface	<i>Lactuca sativa</i> L.	<i>Kħass, lakħtūqab, laytūqaš,</i>
Couve	<i>Brassica oleracea</i> L.	<i>Kurunb, akrunb</i>
Couve-flor	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>botrytis</i>	<i>Kurunb šāmī, qunnabīṭ</i>
Espargo	<i>Asparagus officinalis</i> L. (<i>espargo cultivado</i>) <i>Asparagus acutifolius</i> L. (<i>espargo bravo</i>)	<i>asfarāj, asfāraj, asmāraĠ</i> <i>asfāraj, asfāraĠus, asmāraĠū</i>
<u>Espinafre</u>	<i>Spinacia oleracea</i> L.	<i>Asfānākh, isfānākh</i>
Morango	<i>Fragaria vesca</i> L.	<i>Tūt arđi</i>

No conjunto das Verduras identificadas marcamos especialmente duas delas: uma em sublinhado simples (Espinafre) e outra em sublinhado negrito (**Morango**).

O Espinafre porque terá tido uma aclimação já bastante tardia no espaço português, uma vez que se encontra ausente dos dados arqueo-botânicos até hoje conhecidos, e que já cobrem a quase totalidade do espaço do antigo Ġarb al-Andalus, e o Espinafre não aparece nem mesmo nos dados relativos ao século XIII. A mais antiga referência conhecida àquele vegetal reporta a uma referência escrita de finais do século XIV, mais concretamente em 1388, que cita produções de verduras de uma almuinha dos arredores de Coimbra (v. infra n. 12).

O **Morango**, pelo contrário, surge nos dados arqueo-botânicos, embora, de forma algo surpreendente, esteja completamente ausente nas fontes hispano-árabes.

BOLBOS		
Nome vulgar	Nome científico	Nomes árabes ou arabizados
Alho	<i>Allium sativum</i> L.	<i>Tūm, alyuš</i>
<u>Beringela</u>	<i>Solanum melongena</i> L.	<i>Bādanjān, bādinjān</i>
Cebola	<i>Allium cepa</i> L.	<i>Başal, jubullab</i>
Cenoura	<i>Daucus carota</i> L.	<i>Jazar, isfānnāriyah</i>
Nabo	<i>Brassica rapa</i> L.	<i>Lifṭ, saljam, nābub</i>
Rábano	<i>Raphanus sativus</i> L.	<i>Fujl, lifṭ, rābanuh, rābānš, rābānūš</i>

Entre os Bolbos distinguimos em especial a Beringela, exatamente pelas mesmas razões que foram enunciadas para o Espinafre (v. infra n. 12).

COGOMBROS		
Nome vulgar	Nome científico	Nomes árabes ou arabizados
Abóbora / Cabaça	<i>Lagenaria vulgaris</i> L.	<i>Dubbā', qar', ququbrah</i>
Abobrinha / Curgete	<i>Cucumis flexuosus</i> L.	<i>Qittā'</i>
Melão	<i>Cucumis melo</i> L.	<i>Baṭṭikh, kḥirbiz</i>
Pepino / Cogombro	<i>Cucumis sativus</i> L.	<i>Kḥiyār, ququmruš</i>

Também aqui se constata a utilização de semelhante terminologia para identificar espécies diferentes, e também a presença de alguns termos de origem latina ou romance nessas identificações.

ERVAS AROMÁTICAS		
Nome vulgar	Nome científico	Nomes árabes ou arabizados
Alcaparra	<i>Capparis spinosa</i> L.	<i>Kabbārā, qbārrā</i>
Alcaravia	<i>Carum carvi</i> L.	<i>Karawiyā, karawiyah, kammūn armīnī</i>
Alecrim	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	<i>Iklil, ikkil al-jabal, ṣa'tar rūmī</i>
Alfazema	<i>Lavandula sp.</i>	<i>Kḥuzāma, ṣiḥ</i>
Coentros	<i>Coriandrum sativum</i> L.	<i>Kuzbarah, juljulān, qulānturub</i>
Cominhos	<i>Cuminum cyminum</i> L.	<i>Kammūn, kūmīnūn</i>
Funcho	<i>Foeniculum vulgare</i> Miller <i>subsp. Sativum</i>	<i>Rāziyānaj, bisbās, fnjub, fnulyub</i>
Hortelã	<i>Mentha sativa</i> L.	<i>Na'na', bartamā, māntah mayūrā</i>
Melissa / Cidreira	<i>Melissa officinalis</i> L.	<i>Ḥabaq aš-šuyūkh, kāšif al-ḥuzn, marw, māntah jṭriyah, muḥarrīḥ qalb al-maḥzūn, turunḡān</i>
Mostarda	<i>Brassica nigra</i> (L.) Koch [= <i>Sinapis nigra</i> L.]	<i>Kḥardal, sinabī, šināb</i>
Orégãos	<i>Origanum sp.</i>	<i>Ṣa'tar, za'tar, awriĠānus</i>
Poejo	<i>Mentha pulegium</i> L.	<i>Fūdanj jabalī, bulāyub, fūdanj barrī, Ġubayrah, ṣa'tar nabrī</i>
Rosmaninho	<i>Lavandula stoechas</i> L.	<i>Kḥuzāma naḥliyyah, mattāllab, mawrškub, mawruh bškub, muqif al-arwāḥ</i>

ERVAS AROMÁTICAS		
Salsa	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.)	<i>Maqdūnas, baṭrasāliyyūn</i>
Sálvia / Salva	<i>Salvia officinalis</i> L.	<i>Salīmah, sālimah, šālbiyah</i>
Tomilho	<i>Thymus sp.</i>	<i>Şa'tar</i>
Verbena	<i>Verbena officinalis</i> L.	<i>Qulunbayrah, qulunbāris, qulunbārs, ri'y al-ḥamām, šajarat al-ḥamām, 'uṣbah muqaddisab</i>

Apesar de se constatarem algumas denominações com origem árabe, a quase totalidade deste conjunto de Ervas Aromáticas já vinha de períodos anteriores ao da presença da civilização islamo-árabe na Península Ibérica.

ÁRVORES E ARBUSTOS – de Fruto e de Lenha		
Nome vulgar	Nome científico	Nomes árabes ou arabizados
Abrunheiro ou Ameixeira brava	<i>Prunus spinosa</i> L. Ou <i>Prunus insititia</i> L.	<i>Ijjās barrī, 'abqar jabalī</i> <i>ijjās barrī, 'abqar barrī</i>
Açofeifa	<i>Ziziphus jujuba</i> Mill.	<i>Nabq, zufayzaf, 'unnāb</i>
Agreira / Lódão bastardo	<i>Celtis australis</i> L.	<i>Ajru, aḥrṣ, lūṭīs, mays, naṣam, qayqab</i>
Álamo / Choupo / Ulmeiro	<i>Populus nigra</i> L.	<i>Ḥawr, šajarat al-tawz</i>
Alfarrobeira	<i>Ceratonia siliqua</i> L.	<i>Ḳḥarnūb, ḳḥarrūb</i>
Alfena	<i>Ligustrum vulgare</i> L.	<i>Ḥinnā'</i>
Alperceiro / Damasqueiro	<i>Prunus armeniaca</i> L.	<i>Barqūq, miṣmiš, 'ayn baqar</i> <i>pl. 'uyūn baqar, 'ayn baqar</i> <i>aṣfar</i>
Ameixeira	<i>Prunus domestica</i> L.	<i>Ijjās, 'abqar, 'anbaqar, 'ayn</i> <i>al-baqar pl. 'uyūn al-baqar</i>
Amendoeira	<i>Prunus dulcis</i> ou <i>amygdalus</i> Batsch.	<i>Lawz, amdīs,</i> <i>amiqdālġūqiyā, mqdlāws</i>
Amoreira	<i>Morus alba</i> L. e / ou <i>Morus nigra</i> L.	<i>Tūt, tūt al-ḥarir, mūrā</i> <i>Tūt aswad</i>
Aroeira / Lentisco	<i>Pistacia lentiscus</i> L.	<i>Ḍarw, fākibat al-ḥajal, fulful</i> <i>al-ḥajal, lintiškub, šajarat</i> <i>al-maṣṭikā</i>

ÁRVORES E ARBUSTOS – de Fruto e de Lenha		
<u>Azereiro</u> (Ginjeira-brava, Loureiro-de- Portugal)	<i>Prunus lusitânica</i> L.	<i>Ḳhawḳḳḳ burtuġali, barġuq burtuġali</i>
Azinheira	<i>Quercus ilex</i> L. ou <i>Q. rotundifolia</i> Lam.	<i>Balluṭ</i> <i>Balluṭ ḥulw', lāndš</i>
Bétula	<i>Betula alba</i>	<i>Našam qabri, Ḥawr qabri</i>
Carvalho	<i>Quercus faginea</i> & <i>pyrenaica</i>	<i>ʿAṣ</i>
Castanheiro	<i>Castanea sativa</i> Miller	<i>Qaşṭalab, qaštāniyaš, šābballuṭ</i>
Cerejeira	<i>Prunus avium</i> L.	<i>Qarāsiyā, ḥabb al-mulūk, širulyaš</i>
Ginjeira	<i>Prunus cerasus</i> L.	<i>Ḥabb al-mulūk, qarāsiyā, širulyaš</i>
Cidrão ou Toranja	<i>Citrus medica</i> L.	<i>Taranj, turunj, utrujj, utrunj</i>
Figueira	<i>Ficus carica</i> L.	<i>Tin, fiqub,</i>
<u>Framboeseira</u>	<i>Rubus idaeus</i> L.	<i>ʿUllayq</i>
Freixo	<i>Fraxinus excelsior</i> L.	<i>Dardār, farāḳḳšinub</i>
Laranjeira amarga	<i>Citrus aurantium</i> L.	<i>Nayranj, nāranj, nīranj</i>
Limoeiro	<i>Citrus limon</i> L.	<i>Laymūn, lāmūn, līmūn</i>
Loureiro	<i>Laurus nobilis</i> L.	<i>Ġār, rand, rayḥān</i>
Macieira	<i>Malus domestica</i> Borkh	<i>Mansānah, mansāniyā, tuffāḥ</i>
Marmeleiro	<i>Cydonia oblonga</i> Mill.	<i>Malmālub, safarjal</i>
Medronheiro	<i>Arbutus unedo</i> L.	<i>Qatlab, quṭlub, maṭrunyuh, maṭrūniyah, maṭrūniyuh, maṭrūnnuh, maṭrūnyuh,</i>
Nogueira	<i>Juglans regia</i> L.	<i>Jawz, nūj, nūji</i>
Oliveira	<i>Olea europaea</i> L.	<i>Zaytūn, āzmmūr, šajarah mubāarakab, ūliyyab</i>
Zambujo	<i>Olea europaea</i> L. subsp. <i>silvestre</i> Mill.	<i>Aġriyālā, azabūj, azabbūj, āzabbūj, ūliastir, zabbūj, zanbaj, zanbūj, zanbūj</i>
Pereira	<i>Pyrus communis</i> L.	<i>Ijjāš, injāš, kummaṭrā, biraš</i>
Sorveira ou Pereira brava	<i>Sorbus domestica</i> L.	<i>Ġubayrā, sabsiyār, saysabān</i>

ÁRVORES E ARBUSTOS – de Fruto e de Lenha		
Pessegueiro (pêssego veloso)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch	<i>Ḳḥawḳḥ</i> , ‘ <i>uyün baqar</i>
Pessegueiro (pêssego careca ou nectarina)		<i>Ḳḥawḳḥ banūs</i> , <i>ḳḥawḳḥ bunūs</i>
Pilriteiro	<i>Crataegus monogyna</i>	<i>Za’rūr</i>
Pinheiro bravo	<i>Pinus pinaster</i> Aiton	<i>Ṣanawbar</i> , <i>binnub</i> , <i>binnuṣ</i>
P. manso (P. pinea)	<i>Pinus pinea</i> L.	<i>Ṣanawbar</i> , <i>bnūniyā</i>
Romãzeira	<i>Punica granatum</i> L.	<i>Rummān</i> , <i>jullinār</i>
Romãzeira brava		<i>Jullanār</i> , <i>jullinār</i> , <i>rummān barri</i>
Rosa e Roseira	<i>Rosa sp.</i>	<i>Ward</i> , <i>rūṣāḥ</i> ,
Sabina	<i>Juniperus phoenicea</i> L., (ou <i>Juniperus sabina</i>)	<i>Abḥal</i> , ‘ <i>ar’ar</i>
Sobreiro	<i>Quercus suber</i>	<i>Ballūt murr</i> , <i>qrniyūs</i> , <i>ṣubar</i> , <i>ṣūbar</i>
Vide	<i>Vitis vinifera</i> L.	<i>Karm</i> , ‘ <i>inab</i>

Constam neste Quadro algumas Árvores ou Arbustos que não encontramos nas fontes árabes, como o Azereiro e a Framboeseira. Relativamente ao Azereiro (ou Ginjeira-brava ou Loureiro-de-Portugal), mantivemo-lo por o considerarmos como um indicador das especificidades da flora do Ġarb, apesar de não termos conseguido encontrar um termo coetâneo árabe, ou mesmo berbere, para o mesmo¹⁰. As expressões identificadoras apresentadas são modernas, significando respetivamente, “pessegueiro português” e “ameixeira portuguesa”.

Quanto à Framboeseira, embora ausente das estratigrafias arqueológicas, o termo árabe que atualmente a identifica, ‘*ullayq*, é um termo em que genericamente já eram englobados vários géneros de espinhosas (*Rubus spp.*), com a Amora silvestre (*Rubus fruticosus* L.) como exemplo-tipo.

É, pois, uma hipótese não confirmada, a de que entre as diferentes espinhosas pudesse estar a Framboeseira (*Rubus idaeus* L.). Apesar de, quer a ‘*Um-*

¹⁰ Mantivemos o Azereiro (*Prunus lusitanica* L.) por o considerarmos como um indicador das especificidades da flora do Ġarb, quer em Portugal quer nas Ilhas atlânticas (a floresta *laurisilva*), e também se constatando em Marrocos. Na obra consultada, e na descrição da planta em causa, não consta qualquer termo identificador árabe ou berbere. V. Aafi, Taleb & Fechtal 2002: 26.

dat al-ṭabīb, no início do século XII, quer Ibn al-Baytar, quase século e meio mais tarde, ambos os autores identificarem o termo *‘ullayq* como tratando-se da Amora silvestre (*Rubus fruticosus* L.)¹¹.

PLANTAS DIVERSAS		
Nome vulgar	Nome científico	Nomes árabes ou arabizados
Alfavaca / Manjeriçã	<i>Ocimum basilicum</i> L.	<i>Baqḷah yamāniyah, ḥabaq</i>
Alface-do-monte	<i>Andryala integrifolia</i> L.	<i>Albāyinu, kawkabiyyah</i>
Ambrósia-das-boticas	<i>Chenopodium botrys</i> L.	<i>Biṭraṣ, maṭafrīdah, qaysūm ṣaġīr</i>
Anis	<i>Pimpinella anisum</i> L.	<i>Ānisun, bisbās rūmī, ḥabbah ḥulwāb, ḥabbat alḥalwawwāb, kammūn abyāḍ, kammūn ḥulw</i>
Atabua / Tábuia	<i>Typha domingensis</i> (Pers.) Steudel	<i>Bardī, tābūaqā</i>
Beladona	<i>Atropa belladonna</i> L.	<i>Banj, ‘inab at-ṭalab</i>
Beldroega	<i>Portulaca oleracea</i> L.	<i>Rijlah, baqlah bāridah, bardilāqaṣ</i>
Borragem	<i>Borago officinalis</i> L.	<i>Kuḥaylā’, lisān at-ṭawr</i>
Botão-de-ouro	<i>Ranunculus bullatus</i> L.	<i>Asnān al-fār, kaff al-birr, ṣufayrā’</i>
Bredos	<i>Amaranthus blitum</i> L.	<i>Bāḍrūj, bilīṭuṣ</i>
Bunho / Buinho	<i>Scirpus</i> sp.	<i>Bardī</i>
Cabacinha / erva-mel	<i>Silene gallica</i> L.	<i>Akḥiyūn, anjisā, arniyūs, uḍn alġazāl</i>
Cardo (do leite)	<i>Cirsium vulgare</i> (Savi) Ten.	<i>Ku’r, qaraūb aswad</i>
Cardo-estrelado	<i>Centaurea calcitrapa</i> L.	<i>Aṣbīnah albah, ṣawk iblīs, yarbāh buntāb</i>
Cártamo ou Açafreão-bastardo	<i>Carthamus tinctorius</i> L.	<i>Krwqum [curcuma], ‘usfur</i>
Cavalinha	<i>Equisetum</i> sp.	<i>Adbnā al-baqar, adbnā al-kḥayl, qūdbahdhqabālluh</i>
Chicória-amarga	<i>Cichorium intybus</i> L.	<i>Amayrūn, sarīs, ṣarrāl alḥīmār, tarjilub</i>
Corriola-bastarda	<i>Polygonum aviculare</i> L.	<i>Dārūj, fulyūṣ</i>
Dente-de-leão	<i>Leontodon tuberosus</i> L.	<i>Murmallā, murmallā aswad, sarīs</i>

¹¹ Abū l-Kḥayr, 2004-2010: 207, 549, 711, 896, 897, 1019, 1150, 2254, 2583, 3014, 3119, 3262, 3336, 3464, 3676, 4253, 4503, 4602, 4668, 4911, 5013, 5069. Ibn al-Bayṭār 1990: B, 1587.

PLANTAS DIVERSAS		
Erva-armola	<i>Atriplex hortensis</i> L.	<i>Baq̄l ar-rūm</i>
Erva-dos-coelhos / avoadinha	<i>Phagnalon rupestre</i> L. [= <i>Conyza rupestris</i> L.]	<i>Aškayrah, rayhān al-jinn, rayhān at-ta'lab</i>
Erva-moira	<i>Solanum nigrum</i> L.	<i>Būzayd, jawz al-marj, kākanj, kākanj barrī, ūbah qanīnah, 'inab at-ta'lab, 'inab at-ta'lab albustānī)</i>
Erva-pessegueira	<i>Polygonum persicaria</i> L.	<i>Būrātā aḡrīn, hīntāb barriyyāb, <u>khawkh</u> al-mā'</i>
Erva-traqueira	<i>Silene vulgaris</i> (Moench)	<i>Arqīliyā, <u>khāskhās</u> aswad, šaqā'iq</i>
Espadana	<i>Sparganium erectum</i> L.	<i>Safarḡāniyūn, sūsan aḥmar</i>
Esteva	<i>Cistus ladanifer</i> L.	<i>Laydūn, rušāl, ward al-ra'ī</i>
Gipsofila	<i>Gypsophila struthium</i> L.	<i>ḡāsūl</i>
Granza ou Grã	<i>Rubia tinctorum</i> L.	<i>Fuwwāb</i>
Hipericão	<i>Hypericum</i> sp.	<i>Āḏān al-fār, hayūfāriqūn</i>
Junco	<i>Juncus</i> sp.	<i>azlāf, dis, bardī, yunkub</i>
Labaca / alabaça / catacuz	<i>Rumex crispus</i> L.	<i>Aṣfānākh barrī, isfānākh barrī, ṭīrināb, labbāšāb</i>
Macela	<i>Chamaemelum mixtum</i> L.	<i>Rūbiyān, bubbulyub,</i>
Maleiteira	<i>Euphorbia peplus</i> L.	<i>Bābullīn, niluš, šayyān barrī</i>
Malva	<i>Malva sylvestris</i> L.	<i><u>Khubbāza</u>, mālbāb</i>
Meimendro negro	<i>Hyoscyamus niger</i> L.	<i>Banj aswad</i>
Morugem	<i>Stellaria media</i> L.	<i>Jinjīquš, 'aršiyāb</i>
Morrião	<i>Anagallis arvensis</i> L.	<i>Ḥašīšat al'alaq, šintīlab, anāḡālīs</i>
Morrião-de-água	<i>Veronica arvensis</i> L.	<i>Āḏān</i>
Murta	<i>Myrtus communis</i> L.	<i>Rayhān 'ās, murtab, murtaš,</i>
Pampilho-das-searas	<i>Chrysanthemum segetum</i> L.	<i>Amārayun, tuffāh albaqar</i>
Papoila	<i>Papaver rhoeas</i> L.	<i><u>Khāskhās</u>, nu'mān, ru'ās</i>
Papoila (branca)	<i>Papaver somniferum</i> L.	<i><u>Khāskhās</u></i>
Perpétuas	<i>Helichrysum orientale</i> L.	<i>Amārayūn</i>
Salgueirinha	<i>Lythrum salicaria</i> L.	<i>Anjībār nabrī, birtijāllāb, lūsimākhīyūs</i>
Serralha	<i>Sonchus</i> sp.	<i>Arjīl, arjul, sarīs, sarīs barrī, tirjillub</i>
Soagem	<i>Echium</i> sp.	<i>Kuḥaylā', yarbāb šānah</i>
Sumagre	<i>Rhus coriaria</i> L.	<i>Summāq, summāqīl, tamtam</i>
Tanchagem	<i>Plantago albicans</i> L.	<i>Lisān al-ḥamal, unyāb dīḡātub</i>

PLANTAS DIVERSAS		
Tasneirinha	<i>Senecio vulgaris</i> L.	Šiḥ, turunĵānun
Trevo	<i>Trifolium alexandrinum</i> L.	Qurṭ
Trovisco	<i>Daphne gnidium</i> L.	Līnuš, ṭurbiškub, yarbab dīfūqub
Urtiga	<i>Urtica</i> sp.	Artīqa
Urtiga-morta	<i>Mercurialis annua</i> L.	Urtiqūllab
Urze	<i>Erica</i> sp.	Ariqa, āws, khalanj

Este Quadro supra elenca plantas, as quais nem todas teriam aplicação direta na Alimentação, embora toda esta listagem surja simultaneamente nos dados da arqueo-botânica e também são tratadas nas fontes árabes.

Os elementos vegetais importados do Norte de África, do Mediterrâneo Oriental, do Médio Oriente e mesmo de regiões mais para Oriente da Ásia (que aqui não trataremos, mas sim autonomamente em um outro estudo)¹², também terão existido, ainda que os mesmo só pudessem ser obtidos mediante aquisição em feiras e mercados.

Tudo isso contribuía para que todas as substâncias importadas, com direta aplicação no universo culinário e gastronómico, mas até mais especialmente ligadas aos cuidados sanitários, fossem de obtenção difícil, e, portanto, transacionadas por valores elevados.

Aquela realidade acabava por as circunscrever ao âmbito social e económico das elites, quer na sua alimentação, quer, e, principalmente e de forma mais específica, na farmacopeia e nos seus cuidados de saúde.

3. ARQUEO-BOTÂNICA NO NORTE CRISTÃO (1ª METADE DO SÉC. XI). ANÁLISE COMPARATIVA

Uma outra abordagem, comparativa neste caso, e que pretendemos fazer, é a confrontação entre os elementos presentes nos quadros atrás, com dados de arqueo-botânica obtidos em escavações no norte cristão¹³, com resultados para a primeira metade do século XI.

¹² Sobre produtos vegetais importados, do Norte de África, do Médio Oriente ou mesmo bem mais para Oriente, como Índia, China e Molucas, apresentámos em dezembro de 2017 uma comunicação no *IV Medieval Europe in Motion* (IEM / FCSH – UNL e Fund. C. Gulbenkian), intitulada “O horizonte vegetal último da farmácia de D. Duarte. Plantas importadas presentes no receituário do Rei Eloquent”, e que contamos publicar em breve.

¹³ Tereso, Tente e Baptista 2016: 14.

Cereais		
Nome vulgar	Nome científico	Predominância
Cevada	<i>Hordeum vulgare</i> L.	Muita
Aveia	<i>Avena sativa</i> L.	Bastante
Centeio	<i>Secale cereale</i> L.	Evidente
Trigo	<i>Triticum aestivum</i> L.	Pouca
Cereais indiferenciados	<i>Triticeae</i>	Evidente

Leguminosas		
Nome vulgar	Nome científico	Predominância
Fava	<i>Vicia faba</i>	Bastante
Chícharo (?)	<i>Lathyrus sativus</i>	Evidente
Ervilha	<i>Pisum sativum</i>	Evidente

Árvores e Arbustos (frutícolas)		
Nome vulgar	Nome científico	Predominância
Cerejeira / Ameixeira	<i>Prunus avium</i> / <i>P. domestica</i> L.	Evidente
Pinheiro	<i>Pinus spp.</i>	Evidente
Videira	<i>Vitis vinifera</i> L.	Evidente
Castanheiro	<i>Castanea sativa</i> Miller	Evidente
Carvalho	<i>Quercus faginea</i> Lam.	

Árvores e Arbustos (de lenha)		
Nome vulgar	Nome científico	Predominância
Freixo	<i>Fraxinus sp.</i>	Evidente
Bétula	<i>Betula alba</i>	Evidente
Urze branca	<i>Erica sp.</i>	Evidente

Apesar da escassez de dados para o espaço cristão, parece constatar-se uma evidente diferença da alimentação no espaço sob autoridade islâmica, com a alimentação no espaço sob autoridade cristã.

A diferença dever-se-á a um conjunto de fatores que coexistiam no espaço sob autoridade islâmica, e que, pelo contrário, não se constatariam (todos, alguns, ou na mesma intensidade), nos espaços sob autoridade cristã.

No espaço islâmico haveria condições sociais, económicas e técnicas, especialmente agrónomicas (os conhecimentos de gestão da água, do uso de adubos,

e da prática dos enxertos, por exemplo), os quais tornavam, em consequência, possível uma agricultura e uma horticultura mais diversificadas e também mais abundantes.

Enquanto o norte cristão aparenta uma prática de agricultura de cereais a que chamaremos “de subsistência”, por não exigirem nem terras muito cuidadas, nem que levassem muito tempo para poderem ser colhidos. Seriam privilegiados os cereais que amadurecessem rapidamente, e pudessem ser colhidos mais cedo e eventualmente transportados, se necessário, antes que começasse em força a época bélica, que muitas vezes se estendia de março a novembro, e por vezes obrigava a fugas mais ou menos precipitadas. Daquela forma se procuraria, o mais possível, evitar o ter que deixar para trás, nas mãos dos adversários, culturas não colhidas.

E a dieta vegetal seria complementada com frutos, que poderiam provir, principalmente ainda da recolção, como as castanhas, as bolotas, as ameixas, as cerejas, as uvas e os pinhões, e que proviriam de árvores e/ou arbustos que estariam ainda, mais ou menos, em estado selvagem.

Esta imagem de uma agricultura algo precária, com uma produção muito mais escassa e episódica e certamente muito menos diversificada, na área cristã, será uma marca da instabilidade que então se viveria em zonas de fronteira.

O cenário agrícola e gastronómico em povoados fronteiriços da zona islâmica não seria muito diferente da imagem encontrada para os povoados cristãos em semelhantes condições, precisamente por serem regiões onde a instabilidade era uma constante. Muito diferente seria o que se encontraria nos campos em volta de cidades que viviam longe das regiões de conflito.

Relativamente às plantas que vieram do Oriente por mão da civilização hispano-árabe, constatam-se realidades que obrigam a questionar alguns mitos, recorrentemente repetidos, e nomeadamente no relativo ao conjunto dos citrinos.

Até ao século X o único citrino conhecido e cultivado na Península Ibérica foi a toranja ou cidrão (*Citrus medica* L.). Outros citrinos, como a laranja amarga e o limão, a sua introdução e aclimação no espaço de al-Andalus, tendo em conta os registos das fontes agronómicas e botânicas hispano-árabes, não foram anteriores aos séculos X (a laranja amarga) e XI (o limão), ou seja entre o período califal e o período das taifas, e nunca antes¹⁴.

E quando falamos em introdução e aclimação estamos a referir-nos à chegada das primeiras plantas, ou suas sementes, e à fase experimental em que os agrónomos hispano-árabes, nas almuinhas califais e das taifas, foram os criadores, os “parteiros” de uma nova horticultura.

¹⁴ Sobre estes aspetos envolvendo os citrinos na Península Ibérica, v. López y López 1990: 244-246.

Não antes da segunda metade do século XI se terá dado a lenta disseminação dos citrinos pelas demais regiões de al-Andalus, as quais, devido às especificidades do seu clima próprio, também colocariam os seus problemas à adaptação das plantas em causa.

No entanto, no Ġarb al-Andalus, aqueles citrinos ter-se-ão aclimatado em momento ainda mais tardio, pois nas estratigrafias arqueológicas não se encontra qualquer sinal deles, nem mesmo nas do século XIII.

Entre as espécies hortícolas, temos o espinafre e a beringela, que também foram introduzidas durante aquele mesmo período e através de processo ou cadeia de processos semelhantes, no entanto, só se constata, documentalmente, no ocidente peninsular em 1388, ou seja, quase século e meio após o fim da Reconquista em espaço português¹⁵.

Pelo contrário, também havia plantas daqui naturais ou aclimatadas, que não aparecem referidas nos tratados árabes, como por exemplo, o morango e a framboesa.

Sendo frutos geralmente associados a uma gastronomia que evidencia um maior requinte e mais própria das elites, e constatando-se a presença daqueles frutos em Lisboa e nas regiões em volta, como Santarém e Sintra, entre os séculos X e XII, consideramos ser algo surpreendente a ausência de qualquer referência a aqueles frutos nos textos árabes, quando subsiste o relato de uma dádiva de maçãs de Sintra a al-Mu'tamid, sendo a notícia acompanhada pela descrição do respetivo processo agronómico que permitia que as mesmas maçãs atingissem os tamanhos que as celebrizaram¹⁶.

Para além das atividades agrícolas propriamente ditas, os elementos vegetais encontrados, geram ou articulam-se, direta ou indiretamente, com outras atividades subsidiárias e correlativas, como a moagem, a panificação, a produção de azeite, a produção de vinho e de vinagre, produção de lenha e carvão, e a necessária recolha dos simples para abastecimento das boticas, entre outras.

CONCLUSÕES

A Alimentação (e também a Cura) no Ġarb al-Andalus entre os séculos X e XIII, e no respeitante aos seus elementos vegetais, não terá tido um padrão muito diferente do que existiria nos períodos imediatamente anteriores, pelo menos desde o período romano.

¹⁵ Aquelas duas espécies hortícolas, beringela e espinafre, surgem referidas em 1388, sem que se lhe conheça menção anterior, em documento relativo a uma almuinha dos arredores de Coimbra. V. Coelho 1990: 12.

¹⁶ Rei 2012: 179.

O Ġarb, região periférica em al-Andalus, e mais ainda no que era o mundo islâmico de então, e das respectivas rotas comerciais, parece, pois, ter mantido uma matriz alimentar muito próxima daquela que existiria no período hispano-romano, se não na concepção e técnica culinária, ao menos ao nível dos ingredientes.

Assim, as populações do Ocidente Hispânico terão mantido um padrão alimentar aparentemente sem muitas alterações, entre os séculos I – II d.C. e o século XIII.

Deste modo, o Ocidente peninsular aparenta um certo conservadorismo culinário, atendendo ao conjunto dos ingredientes.

O conjunto encontrado de dados botânicos levanta-nos ainda algumas outras questões, e que naturalmente poderão suscitar estudos futuros.

A arqueologia poderá vir a corroborar, ainda mais, nesta aparente tendência de uma genérica manutenção das tipologias dos recipientes de cozinha, entre os períodos hispano-romano e hispano-árabe. Ou seja, para se produzirem e reproduzirem as mesmas receitas, manter-se-ão idênticos recipientes. Quando as receitas e os seus respetivos ingredientes se alteram de forma evidente, então os recipientes também começarão a apresentar alterações, para tornarem possível os novos cozinhados.

Da Antiguidade Tardia, passando pelo período germânico e até ao fim do período das Taifas, as cerâmicas locais têm uma clara marca de imobilismo formal, perdurando ao longo de perto de sete séculos.

O momento de mais nítida alteração nos recipientes e utensílios domésticos surge ao longo do século XII, em consequência da entrada de al-Andalus na órbita dos impérios norte-africanos de Almorávidas e Almóadas¹⁷, entre 1094-1151 e 1156-1232, respetivamente. Acontece que, quando aquelas alterações estão a ocorrer, já grande parte do Ġarb al-Andalus tinha sido integrado no Reino de Portugal, e que quando termina o domínio almóada já só falta, para os portugueses, dominar o espaço do atual Algarve. Não terá havido, portanto, muito tempo para grandes alterações tipológicas no trem doméstico de cozinha, nem no que lá se cozinhava.

Outra questão subsequente que se nos antepara, é a de uma possível sincronia identitária nesta região, e que pode ajudar a criar um fator de análise prospetiva.

Vejamos: a preservação do universo gastronómico (um dos valores culturais básicos identitários de qualquer grupo humano), não ajudará também a identificar uma comunidade regional que manteve, com o mesmo arraigar, ou

¹⁷ Sobre estas questões relativas às cerâmicas domésticas, e às suas permanências e alterações tipológicas, desde o fim do período romano até ao período hispano-árabe, v. Gómez Martínez 2014: 299-302.

no mínimo, um certo imobilismo, outros valores culturais identitários, como a religião (a cristã, neste caso), e eventualmente também a linguagem, em que o elemento árabe seria apenas acessório e instrumental?

Estamos a falar de uma região, o Ġarb al-Andalus, com uma importante presença moçárabe, com núcleos onde essa realidade foi muito significativa, como Coimbra, Lisboa, Santarém e Faro, e respetivas áreas circundantes, para apenas referirmos as que são mais citadas nas fontes, e cremos que a alimentação marca e manifesta também a força de uma identidade.

Assim, e perante todo este conjunto de fatores, não nos parece descabido o dizer que a mesa do Ġarb al-Andalus terá sido essencialmente uma mesa moçárabe, ou, talvez mais exatamente, uma mesa de moçárabes.

BIBLIOGRAFIA

Fontes

- Abū l-Khayr, *Umdat al-Tabīb fī ma'rifat al-nabāt*, Ed. M. A. al-Khattābī. Rabat: Matbū'at Akadimiya al-Mamlaka al-Maġribiyya, 1990; Abū l-Khayr al-Išbīlī, *Kitābu 'Umdati Tabīb fī ma'rifati nnabāt likulli labīb*, Bustamante, J., Corriente, F. y Tilmatine, M. (eds.), CSIC, Madrid, 4 vols., 2004-2010. V. ainda o ms. XL da coleção Gayangos, da Real Academia de la Historia, Madrid.
- Abū 'l-Khayr, *Kitāb al-Filāḥa, Tratado de agricultura*. Edição e tradução de Julia Maria Carabaza Bravo, Madrid, ICMA, 1991; Excertos foram publicados por: A. Cherbonneau e H. Péres, *K. al-Filaha ou Livre de la Culture*, in *Bibl. Arabe-Française*, v, Algiers 1946; e Millás Vallicrosa, J M, "Aportaciones para el estudio de la obra agronómica de Ibn Hayyay y de Abu-l-Jayr", *Al-Andalus* 1, 1955, pp. 87-105.
- Al-Tiġnārī, *Kitāb zubrat al-bustān wa nuzhat al-adhān (Esplendor do jardim e recreio das mentes)* (ed. García Sánchez, Expiración), CSIC, Madrid, 2006.
- Arquivo Nacional da Torre do Tombo (ANTT), *Fundo Antigo*, pasta 156, nº 1: "Caderno de despesa que fez o almoxarife no pescado para el-rei no ano de 1474", em Maria José Azevedo Santos (1977), *A alimentação em Portugal na Idade Média. Fontes. Cultura. Sociedade*, edição e estudo, Coimbra, Inatel, 1-33.
- Ibn al-'Awwām, *Kitāb al-Filāḥa*, 2 vols. Editado, com tradução em espanhol por J. A. Banqueri, Madrid. 1802 (ed. facs. com estudo preliminar e notas por J.E. Hernández-Bermejo e E. García-Sánchez), Madrid, Ministério da Agricultura, 1988; Abu Zacaria Iahia aben Mohamed ben Ahmed ebn el Awam, Sevillano, *Libro de Agricultura*, traducido al castellano y anotado por D. Josef Antonio Banqueri, 2 vols., Madrid, Imprenta Real, 1802; Idem, *Kitāb al-Filāḥa, Le Livre de l'Agriculture*, 2 vols. Tradução francesa por J.-J. Clément-Mullet. Paris: Librairie A. Franck, 1866; Ebn El Awam, *Libro de agricultura*. Revisão da tradução em espanhol de D. José Banqueri por C. Boutelou. Sevilha-Madrid, 1878. No entanto, tanto as traduções em espanhol como em francês, consideradas imprecisas, foram recentemente revistas e republicadas: – Ibn al-'Awwām, *Libro de agricultura* (Fac-símile da edição 1802, ed. e trad. em espanhol por J. A. Banqueri). 2 vols. Estudo preliminar e notas de E. García Sánchez e J. E. Hernández Bermejo. Madrid: Ministerio de A.P.A. E Ministério de AA. EE, 1988; Ibn al-'Awwām, *Le Livre de l'Agriculture*. Traduzido para

- o francês por J.J. Clément-Mullet. Nova edição com introdução de M. El Faïz. Arles: Actes Sud – Paris: Sindbad, 2000. Alguns excertos de Ibn al-'Awwām foram traduzidos para o inglês e publicados por Lord, P., *Um Calendário Mourisco: do Livro da Agricultura de Ibn al-Awam*. Wantage: The Black Swan Press, 1979. Serra, José Correia da, “Sur l’agriculture des arabes en Espagne”, in *Archives littéraires de l’Europe ou Mélanges de Litterature, d’Histoire et de Philosophie par une Société de Gens de Lettres Suivis d’une Gazette Littéraire Universelle*, Tome Second. A Paris, chez Henrichs. A Tubingue, chez Cotta, 1804, pp. 239-246 e pp. 404-420. Republicado, por Maria Luísa Mercês de Mello de Alarcão e Silva, com o título: “Sobre a Agricultura dos Árabes em Espanha”, in *Revista de Ciências Agrárias XX – 2* (1997), Lisboa, SCAP, pp. 137-152.
- Ibn al-Bayṭār, *Kitāb al-Jamī’ li-Mufradāt al-Adwiya wa-l-Aġdiya* (Coletânea Completa de todos os Remédios e Alimentos Simples, conhecido como Tratado dos Simples), 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).
- Ibn Baṣṣāl, ed. Millás Vallicrosa, J.M., “A tradução do Tratado de Agricultura de Ibn Baṣṣāl”, *Al-Andalus* 13 (1948), pp. 347-430. Reproduzido (2001) em: Sezgin, F. (ed.). *Agricultura. Textos e Estudos 5* [Ciências Naturais no Islão 24]. Frankfurt: Instituto para o Geschichte der Arabisch-Islamischen Wissenschaften. Ver ms. N.º 10106 da Biblioteca Nacional de Espanha, Madrid; Ibn Baṣṣāl, Muhammad ibn Ibrāhīm, *Kitāb al-qaṣd wa’l-bayān. Livro de Agricultura*. Edição com tradução espanhola e notas de J.M. Millás Vallicrosa & M. Aziman, Tetuão, Instituto Muley El Hassan, 1955; Ibn Baṣṣāl. *Libro de Agricultura*. Edição com tradução para o espanhol e notas de J.M. Millás Vallicrosa & M. ‘Azimān (Tetuán, 1955). Edição de fac-símile com estudo preliminar e índices por E. García & J. E. Hernández Bermejo. Sevilha: Serra Nevada, 1995.
- Ibn Ḥajjāj, *Al-Muqni ‘fi’ l-filāḥa*, ed. S. Jarrār e Y. Abū Ṣāfiya, Ammān, Majma’ al-LuĠa al-‘Arabiyya al-Urduniyya, 1982; trad. espan. de Julia Maria Carabaza Bravo, *Aḥmad b. Moḥammed b. Ḥajjāj al-Isbbīlī: Al-Muqni ‘fi’ l-filāḥa*, 2 vols. (microfichas) Tese de Doutoramento, Universidade de Granada, 1988.
- Ibn Wāfid: J. M. Millás Vallicrosa, “La traducción castellana del Tratado de Agricultura de Ibn Wāfid”, em *Al-Andalus*, 8 (1943), pp. 281-332.
- “Inventários e Contas da Casa de D. Dinis (1278 – 1282)”, in *Arquivo Histórico Português*, vol. X (1916), 41-59 (“a ucharia”, 48-51).
- Kitāb fi tartīb awwqāt al-Ġirāsa wa’l-maĠrūsāt. Um tratado agrícola andalusi anónimo*, ed., trad. y estudio de Ángel C. López y López, Granada, Escuela

de Estudios  rabes – Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1990.

Lencart, Joana (1997), *O costumeiro de Pombeiro. Uma comunidade beneditina no século XIII*, Disserta o de Mestrado, apresentada   Faculdade de Letras da Universidade do Porto em 1995, Editorial Estampa, Lisboa.

Ribeiro, João Pedro (1813), “N. XXXI”, in Ribeiro, João Pedro (ed.), *Disserta es Chronologicas e Criticas*, Academia Real das Sciencias, Lisboa, tomo III, parte II, 83-84.

Estudos

Aafi, Abderrahman, Taleb, Mohamed Sghir & Fechtal, Mohamed (2002), *Esp ces remarquables de la flore du Maroc*, Centre National de la Recherche Foresti re BP, Rabat – Maroc.

Arnaut, Salvador Dias (1967), “A Arte de Comer em Portugal na Idade Média”, in *O “Livro de Cozinha” da Infanta D. Maria de Portugal*, Universidade de Coimbra, Coimbra.

Beirante, Maria Ângela (1999), “Ritos alimentares em algumas confrarias portuguesas medievais”, in *Actas do Colóquio Internacional «Piedade popular – sociabilidade, representa es, espiritualidade»*, Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 559-570.

Coelho, Maria Helena da Cruz (1990), “Apontamentos sobre a comida e a bebida do campesinato coimbrão em tempos medievos”, in Coelho, Maria Helena da Cruz, *Homens, Espaços e Poderes. Séculos XI-XVI*, vol. I, Livros Horizonte, Lisboa, 9-22.

Corriente, Federico (2000-2001), “El Romandalusi reflejado por el Glosario Botânico de Abulxayr”, *Estudios de Dialectolog a Norteafricana y Andalus * 5: 93-241.

Corriente, Federico (2008), *Dictionary of Arabic and Allied Loanwords*, E. J. Brill, Boston.

Gonçalves, Iria (1988), “Acerca da Alimenta o Medieval”, in Gonçalves, Iria, *Imagens do Mundo Medieval*, Livros Horizonte, Lisboa, 201-217.

Gonçalves, Iria (1999), “Sobre o pão medieval minhoto: o testemunho das Inquiri es de 1258”, *Arqueologia Medieval* 6: 225-243.

Gonçalves, Iria (2000), “Alimenta o medieval: conceitos, recursos, práticas”, in *Actas dos VI Cursos Internacionais de Verão de Cascais* (Junho de 1999), vol. II, Câmara Municipal de Cascais, Cascais, 29-48.

Gonçalves, Iria (2004), “Entre a abundância e a miséria: as práticas alimentares na Idade Média portuguesa”, in Andrade, Am lia Aguiar e Silva, José