

# Da Flora de Lisboa e sua região, a partir das fontes árabes (séculos X – XII)

*António Rei<sup>1</sup>*

## Estado da arte

Não há, até ao presente, muita bibliografia portuguesa sobre a área temática da História da Alimentação em Portugal, mas é ainda mais escassa sobre a Alimentação em Portugal na Idade Média, e é praticamente inexistente sobre a Alimentação durante a Alta Idade Média.

Procurando contribuir com mais informação para preencher esta área lacunar, desde março de 2015 que estamos trabalhando fontes agro-botânicas hispano-árabes. Obras que foram compostas a partir do século X em al-Andalus, as mesmas cobrem o período entre os séculos X e XIII, talvez com informações um pouco a montante e um pouco mais a jusante, e nelas buscamos, muito especialmente, o que se relaciona com a faixa ocidental peninsular, o *Gharb al-Andalus*, o espaço hoje português.

Assim a partir de informações encontradas em dois dos mais completos repositórios de botânica produzidos em al-Andalus, respetivamente *Umdat al-Tabīb* (finais do século XI e inícios do XII), e o *Kitāb al-jamī' li-Mufradāt* (1ª metade do século XIII), e do seu cruzamento com muito recente bibliografia arqueo-botânica, conseguimos construir uma proposta de “horizonte vegetal” desta região, para o

---

<sup>1</sup>Instituto de Estudos Medievais, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Nova de Lisboa (IEM – NOVA FCSH). Email: antoniorei@fcs.unl.pt. ORCID: 0000-0002-7269-3227.

período em causa, que pretendemos que vá um pouco além da conquista portuguesa desta região em 1147.

E pretendemos aqui dar informação sobre um quadro geral da flora da região de Lisboa, ou talvez melhor dizendo, de Al-Ušbūna, e em especial nas plantas com uma aplicação direta na alimentação da população de antanho.

## Fontes

As fontes botânicas hispano-árabes que vamos usar neste estudo, são: no relativo aos Cereais, a *‘Umdat al-Tabīb fi Ma’rifat al-Nabāt* (O Apoio do Médico no Conhecimento das Plantas). Trata-se de um repositório do conhecimento botânico de al-Andalus e parte do Mağrib, e foi composta entre os finais do século XI e inícios do XII. Nela se encontra todo um levantamento e classificação de inúmeras espécies vegetais originárias destas regiões.

O autor desta obra, sobre o qual pairaram muitas dúvidas, tendo sido identificado por largo tempo como “Botânico Anónimo de Sevilha”, tem sido mais recentemente aceite como tratando-se de Abū l-Khayr al-İsbīl<sup>2</sup>.

Para as Leguminosas, as Verduras, as Frutas, Ervas aromáticas e Árvores iremos usar o *Kitāb al-Jami’ li-Mufradāt al-Adwiya wa-l-Agdiya* (Coletânea Completa de todos os Remédios e Alimentos Simples, geralmente conhecido como Tratado dos Simples) de Ibn al-Bayṭār.

Abū Muhammad ‘Abd Allah ibn al-Bayṭār, foi um médico e botânico natural de Málaga, onde nasceu na última década do século XII, entre 1190 e 1195, tendo falecido em Damasco em 1248. É uma das mais completas coletâneas botânicas não só de al-Andalus, mas também de todo o mundo islâmico<sup>3</sup>.

A partir das obras atrás identificadas iremos recolher os conteúdos botânicos coetâneos, embora a contextualização espacial e temporal para o espaço do Gharb al-Andalus (o “horizonte vegetal”) as tenhamos conseguido principalmente a partir de um muito recente estudo de arqueo-botânica, da autoria de José Mateus e Paula

<sup>2</sup> Principais edições e uma das mais completas traduções: Abū l-Khayr, *‘Umdat al-Tabīb fi ma’rifat al-nabāt*, Ed. M. A. al-Khattābī. Rabat: Matbū’at Akadimiya al-Mamlaka al-Mağribiyya, 1990; Abū l-Khayr al-İsbīlī, *Kitābu ‘Umdat Tabīb fi ma’rifati nnabāt likulli labīb*, Eds. y trads. J. Bustamante; F. Corriente, y M. Tilmatine. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 4 vols., 2004-2010 Será esta edição que iremos usar neste estudo. Ainda sobre esta obra, questões de autoria e respetivas fontes, v. GRACIA MECHBAL, M., – “Fuentes Andalusies en el Kitāb ‘Umdat al-Tabīb de Abū l-Jayr al-İsbīlī: Problemas en su Idenditificacón (Problems of identification of Andalusian sources in Abū l-Jayr al-İsbīlī’s Kitāb ‘Umdat al-Tabīb)”. *Miscelánea de Estudios Árabes y Hebraicos (MEAH)*, Sección Arabe-Islam [0544-408X] 62 (2013), pp. 47-69.

<sup>3</sup> Sobre o autor, o texto em causa, e todo o conjunto da sua obra, v. CABO GONZÁLEZ, Ana Maria – “Ibn al-Bayṭār et ses apports à la botanique et à la pharmacologie dans le Kitāb al-Ġāmi’”. *Médiévale* 33 (1997), pp. 23-39.

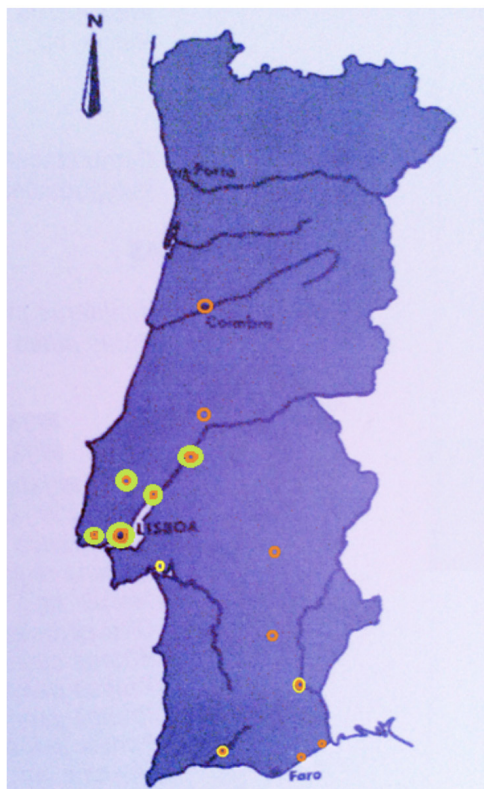


Fig. 1 – Locais alvo de estudos arqueobotânicos em Portugal, e estudados por P. Queiroz e J. Mateus. Os circundados a verde foram tomados em conta neste estudo.

Queiroz, e onde os autores organizam e sistematizam dados obtidos a partir de resultados de várias intervenções arqueológicas que deram materiais de origem vegetal.

O estudo em causa analisa diferentes restos vegetais (pólenes, sementes e carvões) provenientes de locais entre a Alta Estremadura e a costa algarvia (*grosso modo* o espaço do Gharb al-Andalus), e cronologicamente estes materiais vêm desde o século VIII ao XIII, embora com predominância nos séculos XI e XII<sup>4</sup>.

<sup>4</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico. Vestígios arqueobotânicos do sul de Portugal”. In *Memória dos Sabores do Mediterrâneo*. Mértola: CAM e CEAUCP, 2012 [2015], pp. 177-199.

## Nos campos e nos mercados de Al-Ušbūna

Na alimentação da Lisboa islâmica constatavam-se diferentes alimentos vegetais, como os cereais, as leguminosas, as verduras e as frutas, mas também a presença de ervas aromáticas, as quais teriam eventualmente uma dupla função, quer de condimento, quando em âmbito propriamente culinário, quer como remédio, preventivo ou curativo, quando tal fizesse falta. Todos aqueles produtos teriam predominantemente origem local ou regional, embora pudessem, nalguns casos, chegar aos mercados da cidade provenientes de regiões mais afastadas.

### Cereais

A região de Lisboa e do Vale do Tejo é um espaço naturalmente fértil, e essa fertilidade foi motivo de referência entre muitos autores hispano-árabes e outros autores no mundo islâmico, árabes ou não<sup>5</sup>.

O facto de muito do que foi encontrado de cereais nesta região se encontrar em silos fará pressupor que a sua origem seria mesmo a produção local, e corrobora a fertilidade referida nos textos árabes. E as estratigrafias dos estudos arqueológicos e arqueobotânicos apresentam diacronias que abarcam desde o século IX ao século XII, ou seja, coincidem com a informação escrita dos textos árabes.

Sendo uma terra apta para os cereais, entre estes destacava-se o trigo, do qual se constata várias tipologias, e em que predominavam tipologias de trigo mole.

Entre eles o trigo do género espelta, e no qual hoje se detetam ao menos duas tipologias diferentes, o Trigo Candeal ou Farro ou Espelta, (identificado como *Triticum dicoccum* ou *spelta*), e o Trigo Espelta (*Triticum spelta*), mas que as fontes árabes designam por um mesmo termo: *khandarūs*.<sup>6</sup> Outro trigo mole que se constata era o (*Triticum aestivum*) em árabe *qamh*, e que está na origem do trigo hoje mais generalizado e mais consumido na Europa<sup>7</sup>.

Foram encontradas também sementes tipologicamente identificadas como tratando-se de Trigos (*Triticum sp.*) embora não passíveis de lhes atribuir uma especificidade. Aparecem identificados pelo termo *hinṭa*, o qual nos tratados botânicos árabes significa “cereal; grão panificável”<sup>8</sup>, cujo significado, como é compreensível, ultrapassa em muito o que se restringe apenas ao trigo.

<sup>5</sup> REI, A – *O Gharb al-Andalus al-Aqsâ na Geografia Árabe (séculos III h. / IX d.C. – XI h. / XVII d. C.)*. Lisboa: IEM / FCSH – UNL, 2012, pp. 240, *passim*.

<sup>6</sup> AL-İSBİLİ, Abū l-Khayr - *Kitābu 'Umdati Tabīb*, 2004-2010, n.º 1655.

<sup>7</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182.

<sup>8</sup> CORRIENTE, F. – *Diccionario Árabe-Español*. 2.ª ed., Madrid: Instituto Hispano-Árabe de Cultura, 1986, p.187.

Quisemos deixar para último o caso mais curioso e sobre o qual há mais informação, quer das fontes, quer da arqueo-botânica: o trigo tremês (*Triticum compactum*; *tirmuš al-qamḥ*).

Várias fontes geográficas árabes louvam o rio Tejo e as suas cheias, que compararam às do Nilo, e que da mesma forma traziam fertilidade aos campos das suas margens. Essa fertilização era em tal grau que permitia que fossem feitas duas sementeiras e duas colheitas por ano<sup>9</sup>. Esta é a versão literária e “maravilhosa” do contexto.

A versão botânica, agronómica e mais “científica” era outra: o trigo que se plantava nesta região (podendo ser beneficiado pelas cheias do rio), era o trigo tremês. Ora a palavra “tremês” procede da expressão “três meses”. A própria palavra *tirmuš* que surge na identificação deste trigo, é a arabização da expressão romance termês ou tremês. Trata-se, portanto, de um tipo de trigo de ciclo curto, pois desde que é plantado até que fica capaz de ser utilizado, tudo decorre num período de cerca de três meses. E todas as fontes árabes, quer as geográficas quer as botânicas, são concordes em dizer que o grão se forma ao fim de quarenta dias<sup>10</sup>.

Mas o autor do tratado botânico deixa uma outra pista: embora diga que este tipo de trigo se costumava plantar na região de Santarém, sem, no entanto, referir cheias fluviais nem uma especial fertilidade dos campos, esta mais ou menos ligada às mesmas cheias, diz que lhe levaram trigo daquele para a sua região, que não sabemos exatamente qual era, e que lá o plantou, se aclimatou e se deu bem<sup>11</sup>.

Ou seja, o cereal reproduziu o seu ciclo natural, sem haver qualquer referência à necessidade de uma terra especialmente húmida ou fertilizada para que tal ocorresse. Os autores geográficos, ou ao menos, aquele que iniciou o trânsito da notícia, é que terá visto como extraordinário um facto que juntaria dois fatores: o tipo de trigo e as cheias do rio. E não necessariamente uma rapidez de amadurecimento que dependesse da dinâmica das cheias fluviais. Um qualquer outro tipo de trigo plantado nas mesmas terras após as cheias não cresceria de forma tão rápida. Esta realidade botânica ou era algo desconhecido do ou dos autores, ou se conhecido foi silenciado, porque o outro enquadramento é literariamente mais sugestivo e de evidentes contornos de cariz apologetico.

Mas para além do trigo, confirma-se nesta região também a presença de outros cereais, como a cevada (*Hordeum vulgare*; *šaʿīr*), o centeio (*Secale cereale*; *sult*), a aveia (*Avena sativa*; *khurtāl*) e o painço (*Panicum milliaceum*; *dukḥn*; *jāwars*),

<sup>9</sup> REI, António – *O Gharb al-Andalus al-Aqsâ na Geografia Árabe*: Al-Idrisî, pp. 133-134; Al-Himyari, p. 164; Al-Maqqari, pp. 178-179.

<sup>10</sup> Esta informação, através da tradução de árabe para português do chamado *Livro de Rasis*, passou mesmo para a crónica portuguesa medieval (*Crónica do Mouro Rasis* e *Crónica Geral de Espanha de 1344*) e desta para a castelhana, embora os “quarenta dias” tenham passado a “sete semanas”. Veja-se REI, António – *Memórias de Espaços e Espaços de Memória. De al-Râzi a D. Pedro de Barcelos*, Lisboa: Colibri, 2008, pp. 105, 118 e 166-168.

<sup>11</sup> AL-ÍSBILÍ, Abū l-Khayr - *Kitābu ʿUmdati Tabīb*, 2004-2010, n.º 1655.

havendo neste conjunto uma presença bastante muito mais significativa da cevada, e onde o painço estava mais presente do que o centeio e do que a aveia, estes dois últimos por esta ordem<sup>12</sup>.

## Leguminosas

Dentro das leguminosas que se produziam na região, e que naturalmente eram parte da alimentação da população, aparece a fava (*Vicia faba*; *baqillā*)<sup>13</sup>, a ervilha (*Pisum sativum*; *biṣīla*)<sup>14</sup>, e dois tipos de chícharo, o chícharo comum e o chícharo-miúdo (respetivamente *Lathyrus sativus* e *Lathyrus cicera*; *julubbān*)<sup>15</sup>.

As leguminosas, fontes proteicas secundárias alternativas à carne, constituíam, por essa mesma razão, uma autêntica segunda linha, logo após os cereais, na alimentação, e em especial dos menos favorecidos.

Em alguns casos, em que circunstancialmente ocorria a falta de cereais, as populações socorriam-se de algumas leguminosas para a partir delas fazerem um género de pães.

## Verduras

A referência das fontes à fertilidade dos campos não se esgotava apenas no respeitante aos cereais, também se alargava à existência de hortas e pomares em toda esta região.

Nessas hortas havia vários tipos de couves (*Brassica oleracea*; *kurunb*)<sup>16</sup>, de nabos (*Brassica rapa*; *lift*)<sup>17</sup> e de rábanos (*Brassica sp.*; *fujl*)<sup>18</sup>. Também estavam presentes os pepinos (*Cucumis sativus*; *khiyār*)<sup>19</sup>, as abóboras (*Cucumis sp.*; *qar'a*)<sup>20</sup>

<sup>12</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; AL-IṢBĪLĪ, Abū l-*Khayr* - *Kitābu 'Umdati Tabīb*, 2004-2010, n.º 1655.

<sup>13</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jami' li-Mufradāt al-adwiya wa-l-agdiya: Traité des Simples*, trad. franc. L. Leclerc, 3 vols : A,B,C. Paris : Institut du Monde Arabe, 1990. A 224 e C 1659.

<sup>14</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jami' li-Mufradāt*, A 287 e B 1330.

<sup>15</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jami' li-Mufradāt*, C 2060.

<sup>16</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jami' li-Mufradāt*, A 321 e C 1909.

<sup>17</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jami' li-Mufradāt*, C 2035.

<sup>18</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jami' li-Mufradāt*, B 938, C 1672.

<sup>19</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jami' li-Mufradāt*, A 508, B 835, C 1739, 2071.

<sup>20</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jami' li-Mufradāt*, A 303, B 851, 919, C 1752.

e os melões (*Cucumis melo*; *biṭṭīkh*)<sup>21</sup>, e ainda a cenoura (*Dauco carota*; *jazar*)<sup>22</sup>. E também entre as verduras de folha, por certo as alfaces (*Lactuca sativa*; *khass*)<sup>23</sup>, e entre os bolbos os sempre presentes, e ancestrais, alho (*Alium sativum*; *tūm*)<sup>24</sup> e cebola (*Alium cepa*; *baṣal*)<sup>25</sup>. O facto destes últimos três vegetais referidos já estarem aclimatados na Península Ibérica desde há séculos, permite-nos colocá-los “nas hortas”, quase por inerência de antiguidade, e porque a dieta mediterrânica não se entende nem prescinde, em especial, daqueles bolbos.

Os espinafres (*Spinaca oleracea*; *isfannākh*) só se aclimataram em al-Andalus algo tardiamente, a partir do século XI<sup>26</sup>, pelo que atendendo à inexistência de sinais da planta em causa nesta região, e à data da conquista de Lisboa em meados do século XII, não é seguro que os espinafres fizessem parte da dieta da população até então.

A aclimação dos espinafres no espaço português ter-se-á dado bastante tardiamente, já após o fim da Reconquista no espaço ocidental (1252), pois a primeira referência a estas verduras apenas se documenta já no último quartel do século XIV<sup>27</sup>.

## Frutas

Como referido atrás, também abundavam os pomares para além das hortas.

Há uma dominante muito evidente da família dos *Prunus*, na maioria já aqui aclimatados havia séculos, mas curiosamente os Citrinos, que se diz e repete terem sido introduzidos pelos Árabes, só terão chegado ao espaço português já em época tardia, eventualmente mesmo já após a existência do Reino de Portugal, pois nos locais estudados e para os períodos em causa, não se constata quaisquer sinais de citrinos nas estratigrafias.

<sup>21</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jamī’ li-Mufradāt*, A 303, B 780, C 1739.

<sup>22</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jamī’ li-Mufradāt*, A 481.

<sup>23</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jamī’ li-Mufradāt*, B 792.

<sup>24</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jamī’ li-Mufradāt*, A 453.

<sup>25</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jamī’ li-Mufradāt*, A 296, B 979.

<sup>26</sup> GARCÍA SÁNCHEZ, E.; HERNÁNDEZ BERMEJO, J.E. – *Ibn Bassal’s Libro de Agricultura*, estudio preliminar por Expiración García Sánchez y J. Esteban Hernández Bermejo; editado, traducido y anotado por José M<sup>a</sup> Millás Vallicrosa y Mohamed Aziman. Ed. facsimil. Granada: Junta de Andalucía; Sierra Nevada 95, 1995, Table 2. GARCÍA SÁNCHEZ, E.; HERNÁNDEZ BERMEJO, J.E. – “La agricultura en al-Andalus”. In *Huertas del Generalife*. Granada: Universidad de Granada e Junta de Andalucía. 2015, p. 41.

<sup>27</sup> 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, p. 12.



Entre os *Prunus*, bastante abundantes e variados, encontramos o pêssego (*Prunus persica*; *khawkh*)<sup>28</sup>, o abrunho (*Prunus insititia*; *qarāsiyā*)<sup>29</sup>, a ameixa (*Prunus domestica*; *ijjās*; *barqûq*)<sup>30</sup>, a cereja (*Prunus avium*; *habb al-mulûk*)<sup>31</sup>, o alperce (*Prunus armeniaca*; *mišmiš*)<sup>32</sup> e a amêndoa (*Prunus dulcis*; *lawz*)<sup>33</sup>.

Encontram-se ainda outros frutos como a amora (*Morus nigra*; *tût*)<sup>34</sup>, o figo (*Ficus carica*; *tîn*)<sup>35</sup>, a uva (*Vitis vinifera*; *'inab*)<sup>36</sup>, a romã (*Punica granatum*; *rummān*)<sup>37</sup>, o medronho (*Arbutus unedo*; *maṭrūniyuh*; *janā*; *qatlab*)<sup>38</sup>, a pera (*Pyrus communis*; *kummaṭra*)<sup>39</sup>, a azeitona (*Olea europaea*; *zaytūn*)<sup>40</sup>, e a maçã (*Malus domestica*; *tuffaḥ*)<sup>41</sup>.

As maçãs de Sintra ficaram famosas, sendo recorrentemente referidas, e sobre as quais existe uma passagem relativa ao processo agronómico que dava origem a frutos tão celebrados:

«Vi, junto a Al-Mu'tamid ibn 'Abbād<sup>42</sup>, um homem das gentes de Sintra que o presenteava com quatro maçãs, das quais não se podem carregar mais que essas à cabeça, por ser o diâmetro de cada uma de cinco palmos. E disse o homem, na presença de Al-Mu'tamid, que o normal lá era que fossem mais pequenas; e que se queriam que

<sup>28</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jamī' li-Mufradāt*, A 420, B 830, 864.

<sup>29</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jamī' li-Mufradāt*, 480, 574, C 1749.

<sup>30</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jamī' li-Mufradāt*, A 21 e 274.

<sup>31</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jamī' li-Mufradāt*, A 480, C 1749.

<sup>32</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jamī' li-Mufradāt*, A 274, 419, B 929, C 2136.

<sup>33</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jamī' li-Mufradāt*, B 926, 927, 1412, C 2040.

<sup>34</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jamī' li-Mufradāt*, A 434, C 1679.

<sup>35</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jamī' li-Mufradāt*, A 352, 439.

<sup>36</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jamī' li-Mufradāt*, B 1595.

<sup>37</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jamī' li-Mufradāt*, B 1058.

<sup>38</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jamī' li-Mufradāt*, A 246, B 1290, C 1729, 1807.

<sup>39</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jamī' li-Mufradāt*, C 1963.

<sup>40</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jamī' li-Mufradāt*, B 1141.

<sup>41</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jamī' li-Mufradāt*, A 417.

<sup>42</sup> Al-Mu'tamid ibn 'Abbād (Beja, 1040 – Agmat, 1095), último monarca da Taifa de Sevilha, a qual dominou a região de Lisboa e Sintra entre 1027 e 1072 (REI, António – “Os Rostos do Poder na Lisboa das Taifas (1009-1093). Novas leituras”. In *Lisboa Medieval. Os Rostos da Cidade*. Lisboa: Livros Horizonte, 2007, p. 60-70).



tivessem aquele tamanho, podavam-lhe o pé e deixavam só dez ou menos ramos, a que eram colocados, por baixo, suportes de madeira»<sup>43</sup>.

O morango (*Fragaria vesca*; *fawralah*) e a framboesa (*Rubus idaeus*; *'ullayq*), que se constatarem nesta região, em Santarém e em Lisboa, entre os séculos X e XII<sup>44</sup>, estão ausentes dos tratados botânicos.

## Ervas Aromáticas

As Ervas Aromáticas que foram identificadas nesta região, e maioritariamente nativas desta região, são: o alecrim (*Rosmarinus officinalis*; *iklil al-jabal*)<sup>45</sup>, o rosmaninho (*Lavandula luisieri*; *khuzāmā*)<sup>46</sup>, o poejo (*Mentha pulegium*; *fūdanj jabālī*)<sup>47</sup>, a hortelã (*Mentha arvensis*; *nā'nā'*)<sup>48</sup>, a mostarda (*Brassica nigra*; *khardal*)<sup>49</sup>, o aipo (*Apium graveolens*; *karafs*)<sup>50</sup>, os coentros (*Coriandrum gativum*; *kuzbarah*)<sup>51</sup>, a salsa (*Petroselinum segetum*; *maqđūnis*)<sup>52</sup>, a verbena (*Verbena officinalis*; *ri'y al-hamām*)<sup>53</sup>, os cominhos (*Cuminum ocimum*; *kammūn*)<sup>54</sup>, e o funcho (*Foeniculum vulgare*; *basbās*)<sup>55</sup>.

As suas aplicações, quer na culinária quer na medicina caseira, são inúmeras e apresentam variantes e diferentes utilizações, conforme as regiões de onde elas são nativas. Atendendo a essa realidade, escusamo-nos neste momento a elencar diversas utilizações para cada uma das plantas presentes acima.

<sup>43</sup> REI, António. – *O Gharb al-Andalus al-Aqsā na Geografia Árabe*, p. 179.

<sup>44</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p.182. O termo *'ullayq*, nos textos hispano-árabes, costuma aplicar-se, de forma geral aos *Rubus spp*. Não obstante, Abū l-Khayr, na sua obra *Umdat al-Ṭabīb...*, n.º 896, parece referir-se de facto à framboesa (*Rubus idaeus*).

<sup>45</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jamī' li-Mufradāt*, A 129.

<sup>46</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jamī' li-Mufradāt*, B 791, 1558.

<sup>47</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jamī' li-Mufradāt*, A 507, 584, C 1639, 1712.

<sup>48</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jamī' li-Mufradāt*, A 595, B 852, 1442, C 2227.

<sup>49</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jamī' li-Mufradāt*, B 767.

<sup>50</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jamī' li-Mufradāt*, A 203, 307, C 1092, 2161, 2304.

<sup>51</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jamī' li-Mufradāt*, A 424, C 1926, 1933.

<sup>52</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jamī' li-Mufradāt*, A 307, C 1902, 2161.

<sup>53</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jamī' li-Mufradāt*, A 132, 211, 241, B 1046, C 1667.

<sup>54</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jamī' li-Mufradāt*, C 1967.

<sup>55</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 182; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jamī' li-Mufradāt*, A 286, B 1019.

## Árvores

Embora sem importância no conjunto dos ingredientes culinários da alimentação humana, as árvores da “silva” regional tiveram o seu papel imprescindível, pois sem lenha não seria possível cozinhar.

No conjunto de árvores recenseadas conseguimos identificar, de forma evidente, três grupos:

– as árvores de zonas costeiras, os pinheiros – o pinheiro bravo (*Pinus pinaster*; *ṣanawbar barrī*) e o pinheiro manso (*Pinus pinea*; *ṣanawbar*)<sup>56</sup>;

– as árvores de regiões de interior, as “árvores da bolota” – a azinheira (*Quercus rotundifolia*; *ballūt*), o sobreiro (*Quercus suber*; *ballūt murr*), o carvalho (*Quercus sp.*; *naw’ min al – ballūt*) e o carvalho cerquinho (*Quercus faginea*; *’afs*)<sup>57</sup>

– e árvores das margens de rios, como o choupo (*Populus nigra*; *ḥawar aswad*)<sup>58</sup> e o freixo (*Fraxinus angustifolia*; *dardār*)<sup>59</sup>.

Para além da utilização das árvores como produtoras de lenha, a partir daqueles conjuntos arbóreos, e na relação direta com a alimentação, temos duas importantes contribuições.

Uma, desde os pinheiros, e em que os seus frutos – os pinhões –, enquanto oleaginosas, constituem um importante complemento proteico na alimentação humana em geral, e com maior presença na cozinha das elites, quer em pratos salgados, quer em doces.

As “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, que depois entram na alimentação humana.

<sup>56</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 181; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jamī’ li-Mufradāt*, A 433, B 1417, 1581, C 1806.

<sup>57</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 181; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jamī’ li-Mufradāt*, A 273, 339, 493.

<sup>58</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 181; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jamī’ li-Mufradāt*, A 108, 724, 725, B 1398, C 1982.

<sup>59</sup> QUEIROZ, P. F.; MATEUS, J.E. – “As plantas no quotidiano do mundo islâmico”, p. 181; IBN AL BAYṬĀR – *Kitāb al-jamī’ li-Mufradāt*, A 383, B 861, 1305, C 2025.

## Conclusões

Os Cereais, as Leguminosas, as Verduras e as Frutas que se constataem em Lisboa e sua região circundante, no período entre os séculos X e XII, são, de forma geral, os que já se constatavam nesta região em períodos anteriores, pelo menos desde o período romano.

Os elementos vegetais importados (que aqui não se constataem), mas que também existiriam (especiarias, como a canela, o gengibre, a pimenta, o açafraão), seriam naturalmente mais caros e teriam que ser adquiridos diretamente nos mercados. Pela raridade, e naturais preços elevados, acabariam por se circunscrever ao âmbito das elites, quer na alimentação, quer na farmacopeia e nos cuidados de saúde.

No entanto, também havia plantas daqui naturais ou aclimatadas, que estavam ausentes daqueles tratados árabes, como já foi referido atrás, o morango e a framboesa<sup>60</sup>.

Para além das atividades agrícolas propriamente ditas, os elementos vegetais encontrados, indiciam atividades subsidiárias, como a moagem, a panificação, a produção de azeite, a produção de vinho e de vinagre, produção de lenha e carvão, e o abastecimento das boticas, e a elaboração de mezinhas, entre outras.

A região de Lisboa, 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 alimentar muito próxima daquela que existiria no período hispano-romano, senão na conceção 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.

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

O Ocidente peninsular aparenta, pois, um certo conservadorismo culinário, atendendo ao conjunto dos ingredientes.

A arqueologia poderá vir a corroborar, ou não, futuramente, esta aparente tendência, também através de uma genérica manutenção das tipologias dos recipientes de cozinha, entre os períodos hispano-romano e hispano-árabe.

---

<sup>60</sup> Ainda em torno da framboesa: «[...] de acuerdo con los geóponos, no podemos identificar más que las denominadas vulgarmente zarzas o zarzamoras que asimilamos a *R. ulmifolius*, puesto que el género *Rubus* constituye un grupo sumamente complejo de difícil clasificación, incluso recurriendo a técnicas modernas. [...] Es notable que esté por completo ausente la frambuesa (*Rubus idaeus*).» in CARABAZA BRAVO, Julia M<sup>a</sup>; GARCÍA SÁNCHEZ, Expiración; HERNÁNDEZ BERMEJO, J. Esteban; JIMÉNEZ RAMÍREZ, Alfonso – *Árboles y Arbustos en al-Andalus*, Madrid : CSIC. 2004, p. 177.

Ou seja, para fazer os mesmos pratos, mantém-se os mesmos recipientes. Quando os pratos mudam de forma evidente, então os recipientes também se alteram, para viabilizarem os novos cozinhados.

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.

Vejamus: se uma preservação do universo gastronómico (um dos valores culturais básicos identitários de um grupo humano), não ajudará também a identificar uma comunidade regional que manteve, com o mesmo arraigo, ou 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 e de uma cidade, Lisboa, com uma importante presença moçárabe, e cremos que a alimentação marca e manifesta também a força de uma identidade<sup>61</sup>.

---

<sup>61</sup> Sobre a presença moçárabe em Lisboa, v. PICOITO, Pedro – “A transladação de São Vicente. Consenso e conflito na Lisboa do século XII”. *Medievalista online* 4 (2008), IEM / FCSH – UNL; e PICOITO, Pedro – “Identidade e Resistência. São Vicente e os Moçárabes de Lisboa”. *Actas do I Colóquio Internacional sobre Moçárabes* (IEM/CELAS) / *Xarajib* 7 (2009), pp. 21-34. Para uma síntese bibliográfica recente sobre os moçárabes no espaço português, v. REI, António, “The Mozarabs in the Western Iberian Peninsula”. In MATTOSO, José (dir.) – *The Historiography of Medieval Portugal (c. 1950-2010)*. Lisboa: IEM / FCSH – UNL, 2011, pp. 562-569.