

MEMÓRIA DOS SABORES DO MEDITERRÂNEO



FICHA TÉCNICA

EDIÇÃO

Campo Arqueológico de Mértola / Centro de Estudos Arqueológicos das Universidades de Coimbra e Porto



COORDENAÇÃO

Susana Gómez Martínez

AUTORES

Ana Catarina Ramos (Centro de Investigação e Informação do Património de Cacela - CMVRSa)
António José Marques da Silva (CEAUCP)
Antonio Malpica (Universidad de Granada)
Carlos Manuel Pimenta (Laboratórios de Arqueociências do IGESPAR)
Catarina Coelho (Câmara Municipal de Sintra)
Catarina Oliveira (Centro de Investigação e Informação do Património de Cacela - CMVRSa)
Clara Rodrigues (CAM - Campo Arqueológico de Mértola)
Cláudio Torres (CAM - Campo Arqueológico de Mértola)
Cleia Detry (Bolsa de Pós-Doutoramento FCT - UNIARQ)
Conceição Amaral (Multiculti - Culturas do Mediterrâneo e Terraculta)
Cristina Garcia (Centro de Investigação e Informação do Património de Cacela - CMVRSa)
Esteban Fernández Navarro (Universidad de Granada)
Expiración García (Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Granada)
Fernando Villada (Servicio de Arqueología de la Ciudad Autónoma de Ceuta)
Guillermo Roselló-Bordoy (Académico Correspondiente de la Real Academia De La Historia)
Isabel Cristina Fernandes (Museu Municipal de Palmela)
Jaquelina Covaneiro (Câmara Municipal de Tavira)
João Luís Cardoso (Universidade Aberta) ???
João Pedro Bernardes (Universidade do Algarve)
José Eduardo Mateus (Terra Scenica - Centro para a criati-

vide partilhada das Ciências, Artes e Tecnologias; Centro de Ecologia Aplicada Prof. Baeta Neves)

José Manuel Hita Ruíz (Museo de Ceuta)

Manuela Marín (Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid)

Marcos García García (Universidad de Granada)

Maria de Fátima Palma (CAM - Campo Arqueológico de Mértola)

Maria Manuel Valaço (Instituto de Estudos de Literatura Tradicional - Universidade Nova de Lisboa)

Marta Moreno García (Instituto de Historia del CSIC, Madrid)

Miguel Angel Bru (Universidad Autónoma de Madrid)

Miguel Godinho (Centro de Investigação e Informação do Património de Cacela - CMVRSa)

Nélia Romba (CAM - Campo Arqueológico de Mértola)

Patrícia Dores (Centro de Investigação e Informação do Património de Cacela - CMVRSa)

Paula Queiroz (Terra Scenica - Centro para a criatividade partilhada das Ciências, Artes e Tecnologias; Centro de Ecologia Aplicada Prof. Baeta Neves)

Ricardo Izquierdo (Universidad de Castilla - La Mancha)

Sandra Cavaco (Câmara Municipal de Tavira)

Susana Gómez Martínez (Universidad de Coimbra/CEAUCP /CAM).

ASSESSORIA TÉCNICA E PRODUÇÃO

Terra Culta - Consultadoria, Produção e Gestão Cultural

CONCEÇÃO E EXECUÇÃO GRÁFICA

Departamento Gráfico / Edições Afrontamento

TIRAGEM

1000 exemplares

ISBN

978-972-9375-36-1

DEPÓSITO LEGAL

353342/12

APOIOS

Projeto Integrado do Campo Arqueológico de Mértola
"Espaço de Memória - Tempo de Futuro"

INVESTIGAÇÃO FINANCIADA



CO-FINANCIAMENTO



COZINHAR E COMER NO CASTELO MEDIEVAL DE PALMELA

ISABEL CRISTINA F. FERNANDES, JOÃO LUÍS CARDOSO, CLEIA DETRY¹

Introdução

A leitura da paisagem onde se insere o castelo de Palmela é, por si só, demonstrativa das potencialidades agro-pastoris, piscícolas e cinegéticas que beneficiariam as populações medievais. De facto, à planície que se estende a norte, antes em boa parte ocupada por matas com bons recursos de caça e marinhas de sal, acrescentava-se a qualidade dos solos e dos pastos das colinas e vales da Pré-Arrábida, sulcados por ribeiras afluentes do Sado e do Tejo, rios que definem a península interestuarina. Se juntarmos a estas generosas condições de subsistência as particularidades defensivas do morro do castelo e da estrutura militar aí construída em época islâmica, em articulação com outras fortificações e povoações importantes, como Coína-a-Velha, Alcácer do Sal e Lisboa, temos encontrados os factores primordiais de fixação de grupos humanos na região.

A História e a Arqueologia têm vindo a demonstrar a veracidade desta constatação para o período medieval, entre os séculos VIII-IX e XIV. A ininterrupta ocupação dos espaços em referência, em épocas posteriores, decorre também de outras variáveis, que não cabe aqui explorar.

O investimento na investigação arqueológica ao longo de mais de duas décadas, em prospecção e escavação no castelo, na área urbana de Palmela e na envolvente rural, tem dado os seus frutos, possibilitando um conhecimento acrescido do quotidiano dos habitantes intramuros, na vila e sobre a actividade campesina (Fernandes, 2004).

A análise dos restos faunísticos encontrados nas escavações do Castelo de Palmela foi um contributo determinante para o estudo de alguns aspectos desse quotidiano, nomeadamente os relacionados com a alimentação das populações, a qual já deu origem a uma primeira publicação (Cardoso e Fernandes, 2012). Com a integração dos dados agora publicados, que abarcam uma amostragem mais numerosa – e que confirmam, nos seus traços gerais, as conclusões anteriormente apresentadas –, no restante arquivo arqueológico, tendo designadamente em consideração a tipologia das produções cerâmicas, pretendeu-se melhorar o conhecimento da alimentação no castelo de Palmela, entre os séculos VIII e XV, abarcando populações islâmicas (séculos VIII-XII) e cristãs (séculos XII-XV), através de um ensaio comparativo. São incluídos alguns dados para o período moderno, sem contudo se efectuar uma análise extensiva e representativa desse período.

1. Isabel Cristina F. Fernandes, Museu Municipal de Palmela; João Luís Cardoso, Universidade Aberta e Centro de Estudos Arqueológicos do Concelho de Oeiras (Câmara Municipal de Oeiras); Cleia Detry, Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa.



Figura 1: Castelo de Palmela, alcáçova, de onde provieram os elementos faunísticos em estudo.

Áreas de proveniência de material cerâmico e faunístico

Para além da identificação do contributo construtivo dos líderes muçulmanos e cristãos que ocuparam o castelo entre os séculos VIII-IX e XV – muralhas, torres, instalações do poder e da guarnição –, as intervenções arqueológicas forneceram espólio significativo, entre o qual se destaca o cerâmico, constituído quase inteiramente por fragmentos de loiça para cozinhar e servir.

Estamos a falar da alcáçova do castelo (Fig. 1) e, no seu interior, de cinco espaços: um conjunto de três salas (Galerias 1, 4 e 5) correspondentes ao piso térreo de quartéis militares do séc. XVII e cuja parede norte é constituída pela muralha antiga; um espaço central entre os quartéis norte e os quartéis sul, onde se regista a continuidade das habitações muçulmanas detectadas nas galerias, uma bateria de silos e fossas (Fig. 2) e uma instalação cristã que identificamos como um primitivo convento da Ordem de Santiago, com necrópole de freires anexa; o piso térreo da torre chamada dos “telegrafistas”, onde se localizaram os



Figura 2: Castelo de Palmela, escavação na área central da alcáçova.

silos 7 e 7A, entulhados de material cristão e algum islâmico, residual; um espaço encostado à muralha norte, a céu aberto, onde se escavou em profundidade uma área limitada mas elucidativa da estruturação da alcáçova; um espaço a nascente e nordeste, junto à torre de ângulo, com estratos datados da fase do califado ao período almorávida e uma boa leitura para a segunda metade do séc. XII (almóada e cristã) e centúrias seguintes, XIII-XIV. Este espaço deve corresponder às instalações da guarnição, pelo menos nesse período de transição de poderes, onde se registaram fornos de forja, elementos de armamento e loiça doméstica.

Os restos faunísticos: o que se comia

O número de restos determinados (NRD), relativamente aos grandes grupos (Fig. 3), mostra que há uma incidência maior no consumo de aves, de peixe e de moluscos no período islâmico e um aumento do consumo de carne de mamíferos no período cristão.

Os moluscos, apesar de corresponderem a um elevado número absoluto de restos, são constituídos por uma reduzida biomassa, sendo assim a sua importância diminuta, em termos de contributo proteico. São ainda recursos fáceis de obter, revelando talvez a existência de pessoas de baixo estatuto económico envolvidas na sua recolção, independentemente de o respectivo consumo poder relacionar-se nalguns casos com pessoas de elevado estatuto social.

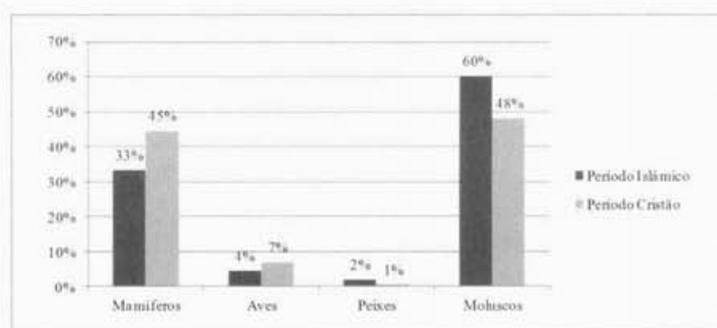


Figura 3: Castelo de Palmela. Percentagem do número de restos determinados (NRD) dos grandes grupos identificados no conjunto de ossos recuperados.

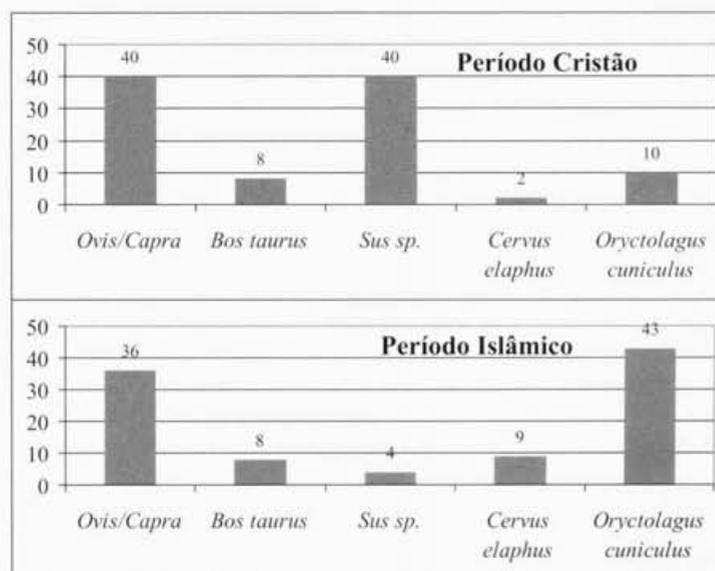


Figura 4: Castelo de Palmela. Número de restos determinados de Moluscos recuperados.

A grande maioria de restos de moluscos em época islâmica deve-se à presença de mexilhão (*Mytilus edulis*) constituindo metade da amostra, seguido pela amêijoia-judia (*Ruditapes decussatus*) (Fig. 4). O primeiro é geralmente encontrado em substrato rochoso estuarino ou marinho e o segundo em substrato arenoso marinho, ambos presentes na região litoral próxima de Palmela.

No período cristão observa-se diversidade maior, sendo o mexilhão e as ostras (Ostreaceae) os mais vulgarmente registados. A recolha de maior número de ostras nos sécs. XIII-XIV, aplicando-se os considerandos atrás apresentados relativamente à ocorrência deste grupo no registo arqueológico, é difícil de explicar. A razão desta predominância deve atribuir-se a preferências culturais ou pessoais pontuais, específicas de um determinado grupo que ocupava a fortificação.

No respeitante à avifauna, observa-se uma importância maior de aves de caça, embora ligeira, no período cristão, nomeadamente de perdiz-vermelha (*Alectoris rufa*) (Fig. 5).

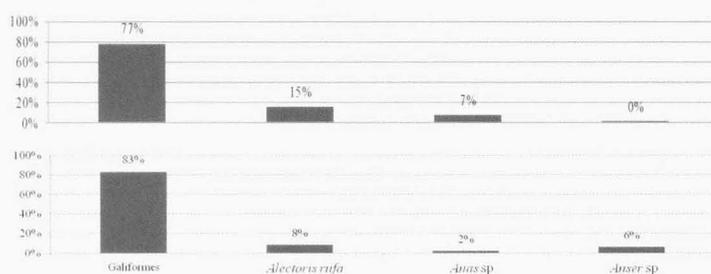


Figura 5: Castelo de Palmela. Número de restos de determinados de Aves recuperados.

Os galiformes domésticos estão representados pela galinha doméstica (*Gallus domesticus*) em ambos os períodos. Muito provavelmente, a grande maioria dos restos de galiformes refere-se a esta espécie.

A galinha é, desde a sua introdução na Península Ibérica, provavelmente pelos fenícios – embora exista a referência à espécie na época calcolítica, no povoado fortificado de Leceia, Oeiras (Gourichon e Cardoso, 1995) – a ave mais importante na dieta humana. Sendo fácil de cozinhar a carne, também se trata de uma espécie fácil de manter em estado doméstico. A produção de ovos é ainda um produto secundário desta espécie que pode constituir um importante contributo de proteínas. Para além disso é conhecida a sua importância na produção de doces, nomeadamente em contextos de ordens religiosas (Moreno-García e Detry, 2010). As marcas de corte nos ossos de galiformes confirmam o consumo da sua carne.

Parece registar-se a caça de patos do género *Anas* sp., a maioria do tamanho de *A. platyrhynchos*, bastante comuns em contexto de estuário. Não foi possível verificar se estes correspondem a animais domesticados. A presença de outro anatídeo apenas no período islâmico, o ganso (*Anser* sp.), também sem estatuto de domesticação confirmado, afigura-se interessante.

Passando aos restos de mamíferos e, dentro desses, aos restos de carnívoros, foram registados poucos elementos, demonstrando a sua reduzida importância na dieta destas populações e apenas extensiva a algumas das espécies. Alguns escassos restos de gato, cão, urso, raposa e lince consubstanciavam a totalidade dos restos. Sendo que as duas primeiras espécies representam animais de estimação, as três seguintes, com excepção do urso, que tinha elevado valor alimentar, tendo em conta o tipo de marcas de corte, provavelmente não correspondem a animais consumidos, mas apenas utilizados para obtenção da pele.

Os herbívoros domésticos correspondem à base da dieta alimentar dos habitantes do castelo de Palmela, não só pelo número de restos identificados, mas também pela quantidade de biomassa que representam.

Sendo a amostra mais vasta do que em anterior estudo, ensaiou-se uma primeira leitura por períodos crono-culturais mais curtos, confirmando-se, globalmente, as conclusões apresentadas.

Período Omíada – Séculos VIII a X

A este período reportam-se restos sobretudo correspondentes a bovinos e ovino-caprinos. Estes últimos estão representados por elementos das diversas partes do esqueleto, mesmo as peças de menor valor alimentar, sugerindo que o esartejamento das carcaças era feito no local. Os restos de ovelha e cabra evidenciam o aproveitamento de todas as partes do esqueleto, desde o crânio até às extremidades dos membros, sugerindo igualmente o esartejamento local das carcaças e um consumo significativo. A componente cinegética não era, contudo, negligenciável, revelando um acréscimo entre os sécs. VIII-IX e o séc. X, com a presença de veado, coelho e javali.

Primeiras Taifas/Período Almorávida – Séculos XI-XII

É o período melhor representado. A maior amostragem disponível é acompanhada por distribuição dos segmentos anatómicos das espécies presentes que abarcam todos os sectores do esqueleto. Tal situação reforça as conclusões anteriores, indicando que as carcaças dos animais – fossem domésticos ou selvagens – eram transportadas inteiras para o local, onde seriam desmembradas. A presença de 50 restos de boi doméstico comparada com os 216 restos de ovino-caprinos é susceptível de indicar que se consumia mais carne de bovino do que de ovelha/cabra, considerando que o peso de um boi de raça não melhorada, como a mertolenga, é cerca de 7 a 8 vezes superior à de uma cabra ou ovelha. No tocante à componente cinegética, avulta a caça ao veado, espécie representada por 51 restos, com evidente predomínio dos ossos dos membros. A este conjunto somam-se os 25 restos de javali e os 221 restos de coelho bravo, que reforçam a importância da fauna caçada na alimentação, embora sempre minoritária, no cômputo geral, como seria natural em comunidade de carácter urbano.

Final do período Almorávida/período Almóada – Segunda metade do Século XII

Ao final da presença islâmica no local correspondem 44 restos. Nota-se a completa ausência do gado bovino, que detinha anteriormente alguma primazia em termos de contribuição calórica na alimentação, sendo de destacar que, dos 20 restos de ovino-caprinos, 16 correspondem aos segmentos das extremidades dos membros, valor difícil de explicar apenas por consumo culinário. É provável que tal situação se possa relacionar com a prática de despejo de preparação de peças de carne para a cozinha, uma vez que 11 delas (incluindo metápodos e falanges) provêm do enchimento de um silo (Silo 7A, Camada 4), pertencendo provavelmente a um único indivíduo juvenil. As restantes espécies presentes assumem carácter vestigial: é o caso do javali (3 restos), do veado (1 resto) e do coelho bravo (4 restos).

Final do Séc. XII – Séc. XIII – mistura de elementos muçulmanos e cristãos

A separação entre o porco doméstico e o javali foi realizada com base no tamanho e na robustez relativa, embora houvesse materiais em que a destrição não foi possível. Naturalmente que a presença de tão elevada quantidade de restos de suídeo (221 exemplares) se deve a contributo dos cristãos, designadamente no que concerne à espécie doméstica, por eles especialmente consumida. No conjunto, os bovinos estão representados por 70 restos, distribuídos pelos sectores craniano, ossos dos membros e extremidades, e os ovino-caprinos por 324 restos. O veado continua presente, embora com efectivos relativamente baixos (apenas 12 restos). Ao contrário, o coelho bravo está representado por 105 restos, dominando os ossos dos membros.

Séculos XIII a XV

Trata-se de contexto exclusivamente cristão, em que cerca de 248 ossos pertencem a suídeos. Desses restos, grande parte pertence a porco doméstico, espécie dominante neste período. O porco

é seguido pelos ovicaprinos, com cerca de 138 restos identificados, e pelo gado bovino, com 23 restos. A expressão da caça é diminuta: o coelho apenas estava representado por 15 ossos e o veado por 7.

A clara diferença em relação aos períodos anteriores, na dominância do porco doméstico, uma espécie que produz apenas carne, deve-se não só a um aspecto cultural – os cristãos têm uma clara preferência por esta espécie, preterida em período islâmico –, mas também económico, já que tem como objectivo único a alimentação, sendo os produtos secundários pouco utilizados neste período.

Os bovinos e os ovino-caprinos (ovelha – *Ovis aries*; e cabra – *Capra hircus*) são em todos os períodos os mais comuns, constituindo o essencial da alimentação (Fig. 6). As marcas de corte e os padrões de fragmentação dos ossos mostram que eram essencialmente abatidos para a obtenção da carne para consumo alimentar. No período cristão estas duas espécies possuem números próximos ou inferiores do porco (*Sus sp.*). Note-se que no período islâmico se regista o consumo de javali.

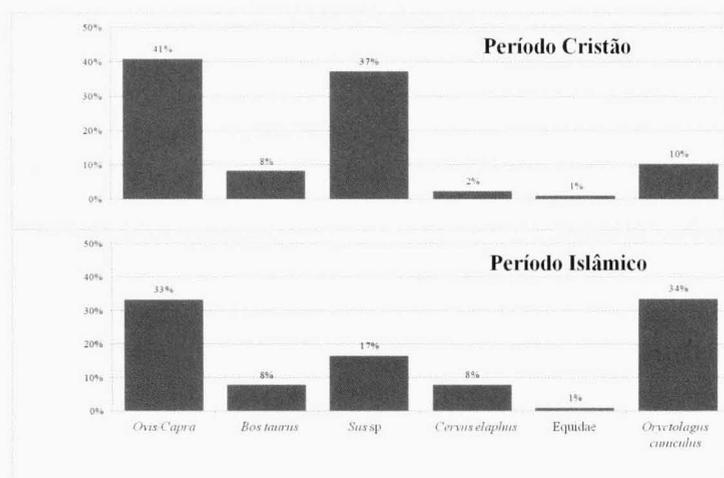


Figura 6: Castelo de Palmela. Número de restos de determinados de Mamíferos herbívoros recuperados.

Outro aspecto importante parece ser a presença de veado e coelho (nesta época tratava-se seguramente de coelho bravo) em maior número no período islâmico. A caça de grande porte é de reconhecida importância no período islâmico, nomeadamente a caça a cavalo, neste caso de veado e eventualmente do javali. A diminuição de restos de veado no período cristão pode indicar a raridade da espécie provavelmente devido à caça excessiva ou devido à diminuição da área de floresta, habitat essencial para esta espécie (Cardoso e Fernandes, 2012).

A presença de um grande número de coelhos no período islâmico demonstra a prática de uma caça menos sofisticada, propiciada pela abundância da espécie na região circundante de Palmela.

Refira-se ainda a presença de uma omoplata (articulação) e de uma extremidade distal de úmero de camelo datados do período islâmico, apresentando este último osso marcas de corte, demonstrativas do consumo de carne deste animal. O consumo desta carne é comum no Médio Oriente, sendo natural que este tipo de hábitos alimentares fosse também transposto para o Ocidente peninsular aquando da ocupação islâmica. Note-se que se trata de um animal jovem (ambas as peças apresentam ainda bem visíveis as linhas de fusão da epífise com a diáfise), tornando provável que o animal tenha sido abatido para consumo, já que a carne de animais jovens é mais tenra, sem prejuízo de outros animais da mesma espécie terem conhecido prolongadas utilizações como animais de carga e de transporte.

As idades de abate dos animais tanto no caso do gado bovino como nos ovino-caprinos, eram mais tardias no período cristão, embora as diferenças não sejam grandes; exceptua-se o grupo dos suídeos (tanto domésticos como selvagens), o que revela, como atrás se disse, a menor idade de abate de porcos domésticos no período cristão, talvez para compensar o menor abastecimento de carne de

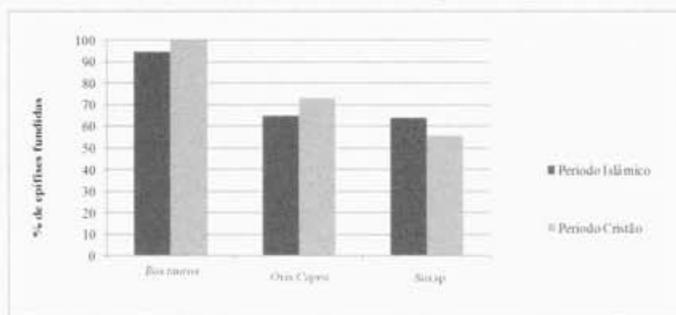


Figura 7: Castelo de Palmela. Percentagem de ossos com as epífises fundidas, um indicador das idades de abate.

bovinos e de ovino-caprinos jovens (Fig. 7). Assim sendo, pode concluir-se que os animais foram utilizados durante mais tempo noutras actividades, ditas secundárias. No caso do gado bovino, refira-se a atrelagem, relacionada com o transporte de pessoas e de mercadorias e a utilização na tracção de arados e de outras alfaías agrícolas, sugerindo a intensificação do cultivo dos campos e da obtenção do leite. Relativamente à ovelha e à cabra, avulta a obtenção do leite e ainda da lã, no caso da ovelha.

Quanto às partes do esqueleto presentes, estas podem evidenciar de que modo foram esquartejadas as carcaças, em relação com a maneira como as porções de carne foram cozinhadas.

No caso da ovelha e da cabra observa-se que não existem diferenças na utilização da carcaça entre os habitantes do castelo dos períodos islâmico e cristão, sendo que em ambos os períodos todas as partes do esqueleto estão presentes, evidenciando que os restos eram ali integralmente consumidos e despejados. As partes mais comuns parecem ser as que possuem mais carne adstrita, como a pélvis e a omoplata, estando bem representados os restos cranianos, especialmente a mandíbula (relacionados com o consumo do cérebro) e, entre os ossos longos, a tíbia (Fig. 8). Ossos como os metápodos e as falanges são pouco frequentes, em resultado da esfolagem dos animais, em que aqueles ossos ficavam pegados à pele dos animais posteriormente aproveitada, o que sugere que os resíduos desta operação não se despejavam nas lixeiras domésticas, onde se acumulavam os resíduos alimentares.

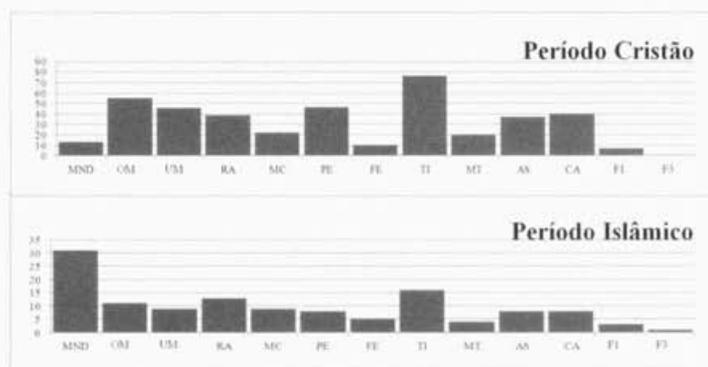


Figura 8: Castelo de Palmela. Número mínimo de indivíduos por partes do esqueleto de ovino-caprinos (*Ovis aries*/*Capra hircus*). MND – Mandíbula; OM – Omoplata; UM – Úmero; RA – Rádio; MC – Metacarpo; PE – Pélvis; FE – Fémur; TI – Tibia; MT – Metatarso; AS – Astrágalo; CA – Calcâneo; F1 – Falange I; F3 – Falange 3.

O gado bovino, predominante em período islâmico, está representado por carcaças a que correspondem segmentos anatómicos com pouco interesse alimentar (Fig. 9). Muito provavelmente as restantes partes foram consumidas noutros locais do castelo e delas não temos registo.

Conclui-se que a carne de bovinos e a carne de ovino-caprinos eram as mais consumidas neste período no castelo de Palmela. É conhecida a predilecção das populações muçulmanas pelos ovino-

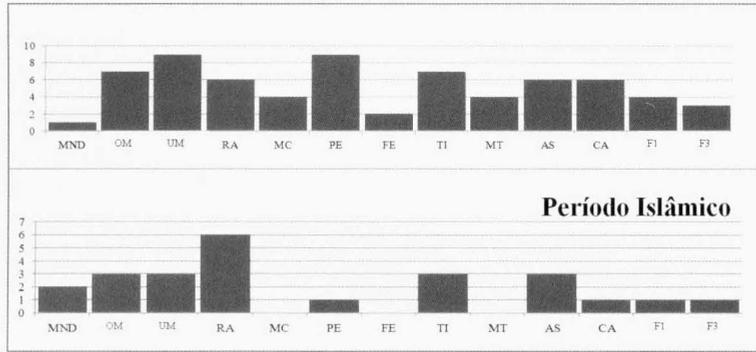


Figura 9: Castelo de Palmela. Número mínimo de indivíduos por partes do esqueleto de gado bovino (*Bos sp.*). MND – Mandíbula; OM – Omoplata; UM – Úmero; RA – Rádio; MC – Metacarpo; PE – Pélvis; FE- Fémur; TI – Tíbia; MT – Metatarso; AS – Astrágalo; CA – Calcâneo; F1 – Falange I; F3 – Falange 3.

-caprinos (Davis, 2008). No período cristão (a partir do séc. XV), o referido autor verificou que os bovídeos eram maiores do que os do período islâmico (demonstrado pelas medidas osteométricas), e parece terem sido mais utilizados para carregar materiais ou no cultivo dos campos do que na alimentação, justificado este facto também pela pouca representação de partes anatómicas de valor alimentar elevado recuperadas nas escavações. Os animais mantidos até mais tarde têm também uma carne muito mais rijá e perdem rapidamente muito do seu interesse alimentar.

O porco doméstico tem o seu consumo evidente no período cristão, o que é justificado pelas prescrições corânicas do seu consumo; todas as partes se encontram presentes, mesmo as de menor valor alimentar (Fig. 10), destacando-se os ossos mais densos por se preservarem melhor. Todas as partes da carcaça estão presentes, o que conduz à conclusão de a matança destes animais se ter

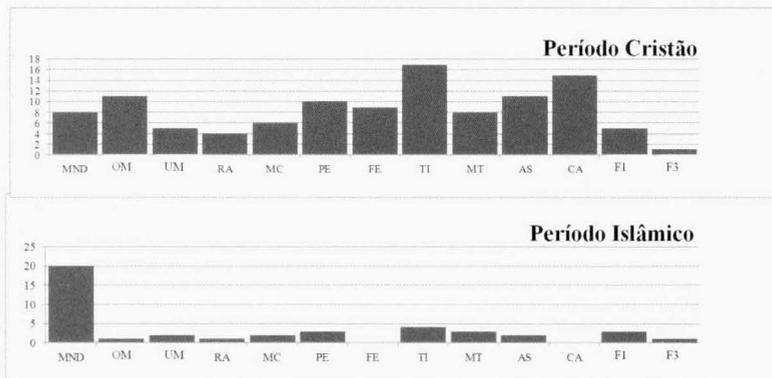


Figura 10: Castelo de Palmela. Número mínimo de indivíduos por partes do esqueleto de gado bovino (*Bos sp.*). MND – Mandíbula; OM – Omoplata; UM – Úmero; RA – Rádio; MC – Metacarpo; PE – Pélvis; FE- Fémur; TI – Tíbia; MT – Metatarso; AS – Astrágalo; CA – Calcâneo; F1 – Falange I; F3 – Falange 3.

efectuado dentro ou fora do castelo, tendo lugar o seu esartejamento e consumo dentro do castelo, o que não será de estranhar já que é uma espécie que, na sua quase totalidade, é aproveitada no consumo alimentar.

Nos restos observados foram encontrados dois tipos de marcas de corte, umas mais finas, normalmente atribuíveis ao retirar da carne ou da pele junto ao osso, ou marcas mais grosseiras, provavelmente realizadas para cortar através do osso e partir a carcaça em porções menores. Na maioria dos restos as marcas finas eram as mais frequentes. Observou-se uma exceção a este padrão,

nos restos de gado bovino datados do período cristão, onde as marcas de corte mais grosseiras eram mais frequentes. Este facto deve-se provavelmente ao uso desta carne para fazer cozidos, sendo necessário, devido à carcaça ser de maior porte, cortar os ossos para obter porções menores que pudessem caber nos contentores utilizados para cozinhar. No período islâmico as marcas de corte presentes nos restos de gado bovino estão sobretudo distribuídas pelas partes distais, sendo por isso, provavelmente resultantes da esfolagem, com o consequente aproveitamento das peles. As restantes espécies apresentavam as marcas de corte igualmente distribuídas pelas várias partes do esqueleto.

Menos de 10% dos restos apresentava vestígios de fogo, sendo que aparece uma maior incidência destas marcas nos restos datados do período cristão, o que se evidencia de forma mais clara no caso do porco. Estes resultados sugerem que o aproveitamento culinário em grelhados e churrascos daquela espécie era prática frequente no período cristão.

Uma nota para a presença de duas vértebras de golfinho (*Delphinidae*) (provavelmente *Delphinus delphis*), provenientes do sector 38, ambas com marcas de corte profundas, resultantes do esarteamento em grandes pedaços, associado ao consumo da carne do lombo destes animais. O consumo de carne de golfinho (toninha) era prática comum no estuário do Sado até há bem pouco tempo, antes da rarefacção da espécie e da sua proibição legal. As duas vértebras datam do período medieval cristão (sécs. XIII-XIV), sugerindo que a sua carne foi apreciada, pelo menos desde então.

O vasilhame cerâmico medieval associado aos resultados do estudo da fauna: cozinhar e comer

Na evolução das formas cerâmicas por épocas, dentro do período islâmico, não parecem ser determinantes as variações alimentares mas antes os gostos do consumidor e as tendências oleiras do período, ou ainda as particularidades executantes do fabricante. Já uma comparação com produções do período cristão permite retirar algumas ilações.

Verifica-se, ao longo de todo o período islâmico, uma continuidade de hábitos alimentares e de práticas de confecção de alimentos em que, de acordo com os resultados da análise dos restos faunísticos, predominam os cozidos, seguidos dos grelhados ou churrascos e dos guisados. Os receituários andalusí mencionam também as carnes no espeto, os enchidos e a prática comum de cozinhar as aves e os peixes inteiros (depois de esvaziados das entranhas), para serem servidas com a aparência original (Marín, 1993: 169).

Para a elaboração dos cozidos, o recipiente usado era a panela – a *marmita* da nomenclatura de Rosselló-Bordoy (1978, 66) –, que prevalece juntamente com outras formas fechadas para conter líquidos, sobre as formas abertas. A panela é, aliás, o recipiente de eleição dos muçulmanos em período medieval, para ferver mas também para assar e guisar. Podiam ser metálicas, ao que parece preferíveis, mas as mais comuns eram em barro e os mestres de culinária recomendavam a sua reduzida reutilização e uma lavagem muito cuidadosa após a confecção (Marín, 1993: 165 e 169). Em Palmela existem apenas vestígios de panelas em cerâmica, com as marcas de utilização directa sobre o fogo, tendo sido registadas várias lareiras térreas, embora pudessem também ser usados os fornos portáteis (*tannūr*).

São peças que, na fase inicial, de transição de uma cultura autóctone para o início da presença islâmica, mostram pasta grosseira, de fabrico manual ou a torno lento, uma única asa (Fig. 11). Em plena fase Omíada, apresentam os bojos de tendência globular, ombros altos, duas asas emergindo da boca (Fig. 12), fundos planos, algumas vezes convexos. Durante o período das Primeiras Taifas /Almorávida, a par de alguns exemplares que mostram clara continuidade formal, surge um tipo de panela de pequenas dimensões, carenada, com as superfícies engobadas ou vidradas e sulcos no bojo (Fig. 13). Numa fase final da ocupação islâmica, a curta presença almóada em Palmela (1191-94), são frequentes as panelas com estrias no bojo e na ligação ao colo, por vezes formando saliências ou

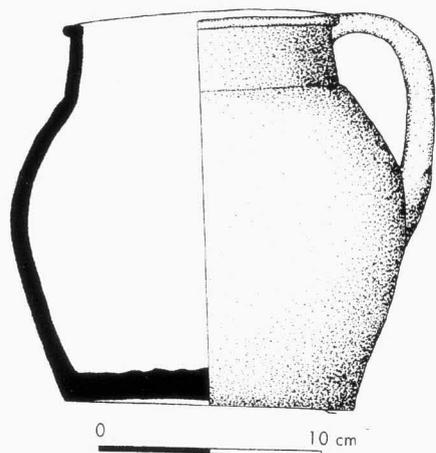


Figura 11: Castelo de Palmela. Panela, sécs. VIII-IX.

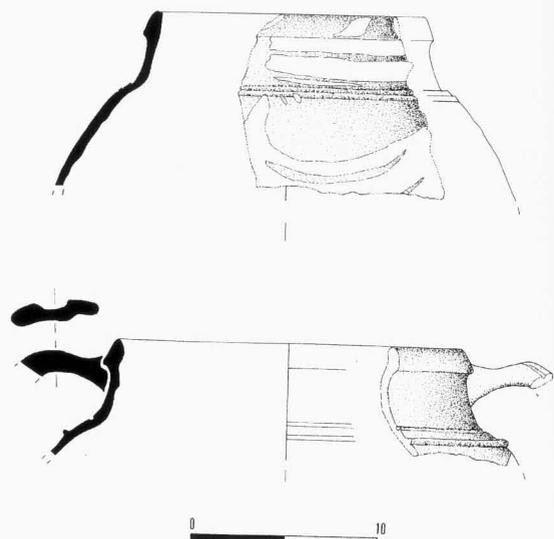


Figura 14: Castelo de Palmela. Panela, Período almóada.

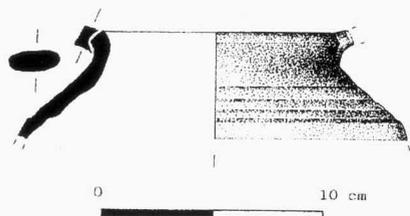


Figura 12: Castelo de Palmela. Panela, sécs. IX-X.

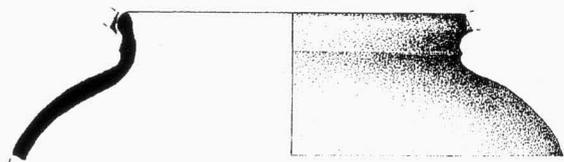


Figura 13: Castelo de Palmela. Panela, sécs. XI-XII.

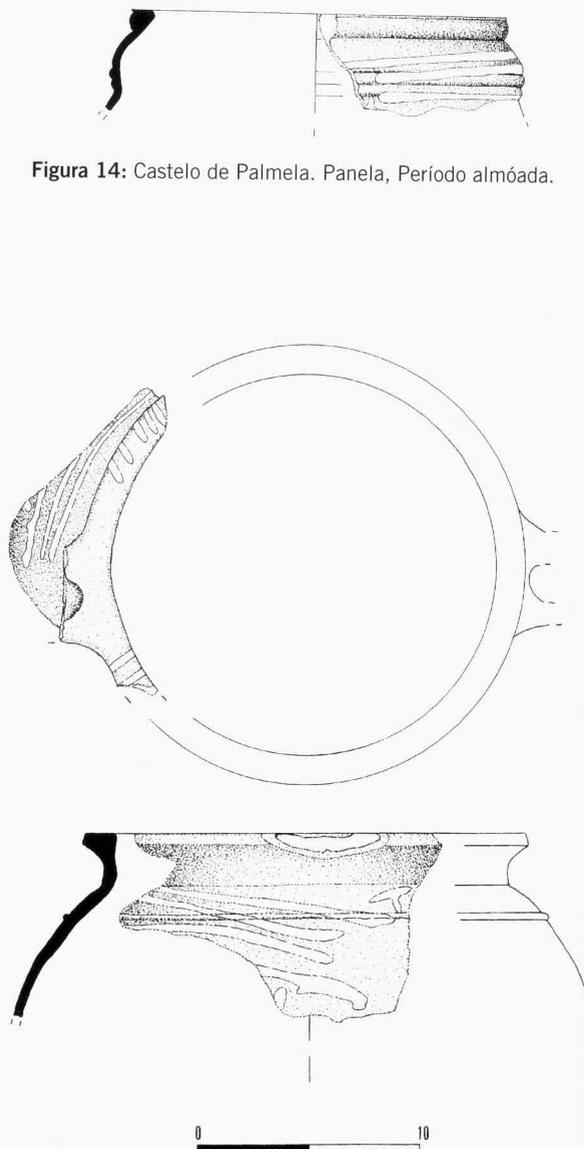


Figura 15: Castelo de Palmela. Panela dos sécs. XIII-XIV.

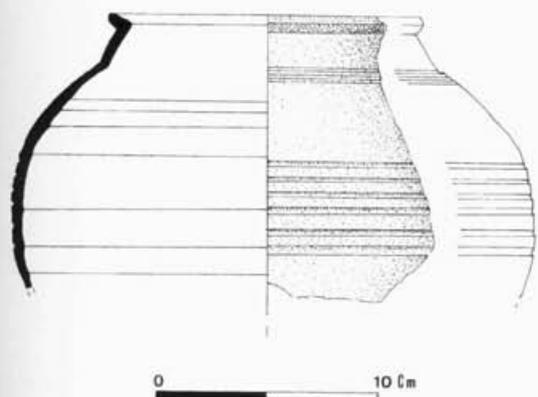


Figura 16: Castelo de Palmela. Panela dos sécs. XIII-XIV.

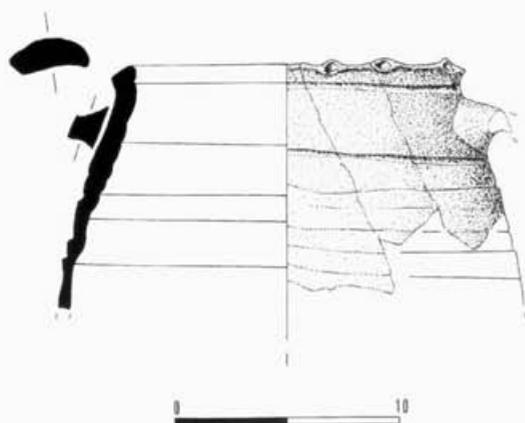


Figura 17: Castelo de Palmela. Panela dos sécs. XIII-XIV.

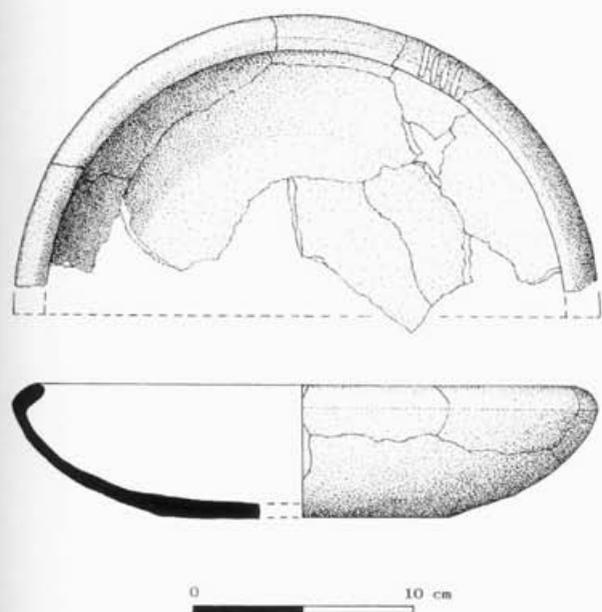


Figura 18: Castelo de Palmela. Caçoila cujo perfil sobrevive entre os sécs. IX-X e XII.

definindo carenas. Os bojos variam entre a tendência troncocónica e a globular. Existem exemplares com colo de perfil convexo e alguns apresentam decoração em bandas pintadas a branco (Fig. 14).

No período cristão, entre os finais do séc. XII e o séc. XIV, observam-se permanências do período muçulmano ao nível da forma e da decoração de algumas panelas. Outras assumem claramente uma nova fisionomia, com bojos de formas díspares, entre o tronconónico e o globular, protuberância na separação do colo e do bojo, séries de sulcos ou estrias paralelas no bojo (Figs. 15, 16, 17).

Para os guisados podiam ser usadas as panelas mas também as caçoilas, que partilhavam as funções de frigar e de servir os alimentos.

Os recipientes associados a grelhados e churrascos são aqueles usados para os servir, ou seja, as tigelas e as caçoilas, mais raramente os pratos de paredes altas, a partir dos quais os comensais retiravam os nacos e as peças cozinhadas.

Dentro deste grupo das formas abertas, é recorrente, entre o Emirato e o período Almorávida, uma caçoila cuja parte superior e o próprio bordo flectem para o interior (Fig. 18), forma que parece herdar-se do período romano, a julgar pelos exemplares registados em contextos desse período, no Zambujalinho, Palmela (olaria produtora de ânforas e cerâmica comum). Mas a gama formal é variada, com as paredes inclinadas, rectas ou abauladas, bases planas. A característica marcante das peças mais tardias, dos sécs. XII-XIII, é a definição de uma carena acentuada e, por vezes, um bordo extrovertido, pendente. Algumas apresentam duas pequenas asas nascendo da boca e apontamentos decorativos a branco ou vermelho, usualmente no lábio (Figs. 19 e 20). Também nestes recipientes as marcas de fogo são uma constante.

O grupo das tigelas (o *ataífor* de Rosselló-Bordoy, 1978, 15), para servir e comer, incluía exemplares de requinte, destinados às elites do castelo, com decorações a *verde e manganés* e a *corda seca*. Outras, mais comuns, eram decoradas com motivos geométricos pintados a branco e a vermelho, ou com pingos e escorrimentos de vidro com manganés, ou ainda revestidas total ou parcialmente a vidro (Figs. 21, 22 e 23).

No período cristão entre finais de duzentos e quatrocentos a ocorrência de tigelas e caçoilas é claramente mais reduzida do que a de panelas, cântaros, púcaros e canequinhas ou copos. Numa

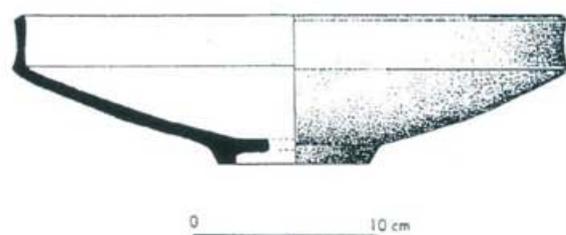
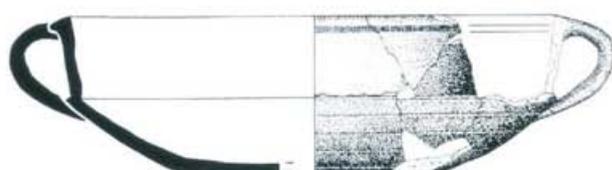
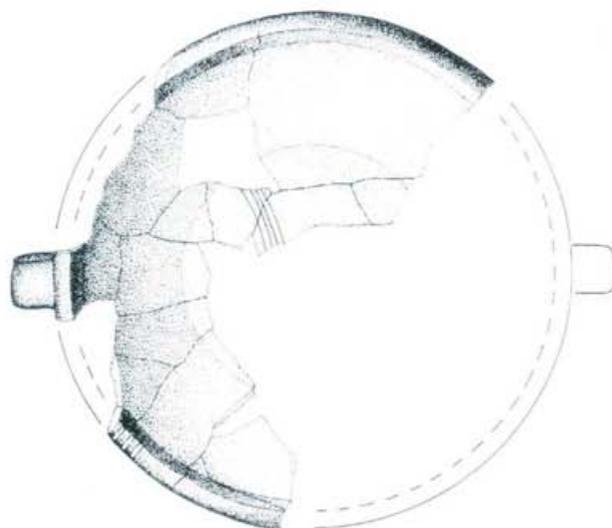
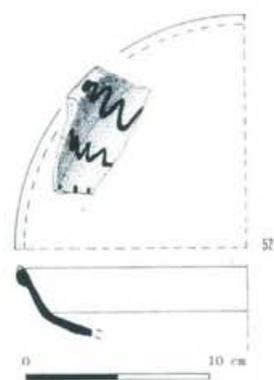
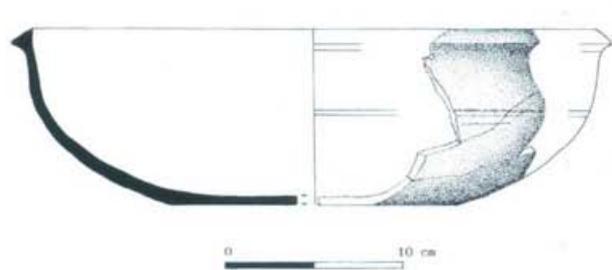


Figura 21 e 22: Castelo de Palmela. Tigelas, séc. X.



Figura 19 e 20: Castelo de Palmela. Exemplos de caçoilas (sécs. XI a XII).

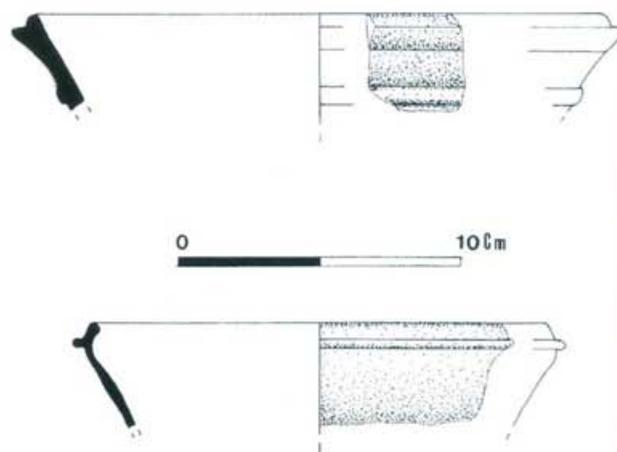


Figura 23 e 24: Castelo de Palmela. Caçoilas, sécs. XIII-XIV.

primeira fase as caçoilas acusam as influências da olaria muçulmana, evoluindo para formas troncocónicas com ressalto abaixo do bordo para encaixe de tampa (Fig. 24). As tampas ou testos eram, aliás, complementos importantes de panelas e caçoilas, para controlo da cozedura dos preparados culinários.

Nesta selecção de peças, ligadas à preparação e confecção de carnes e de alguns peixes e moluscos, acrescenta-se uma outra forma destinada a fase de pré-confecção: o alguidar (o *alcadafe* de Rosselló-Bordoy, 1978, 60). O esquartejamento dos animais dentro do castelo haveria de requerer o uso destes recipientes de maiores dimensões para recolha das porções obtidas, bem como do sangue

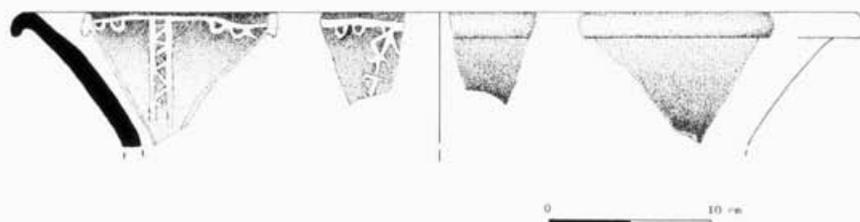


Figura 25: Castelo de Palmela. Alguidar, sécs. XI-XII.

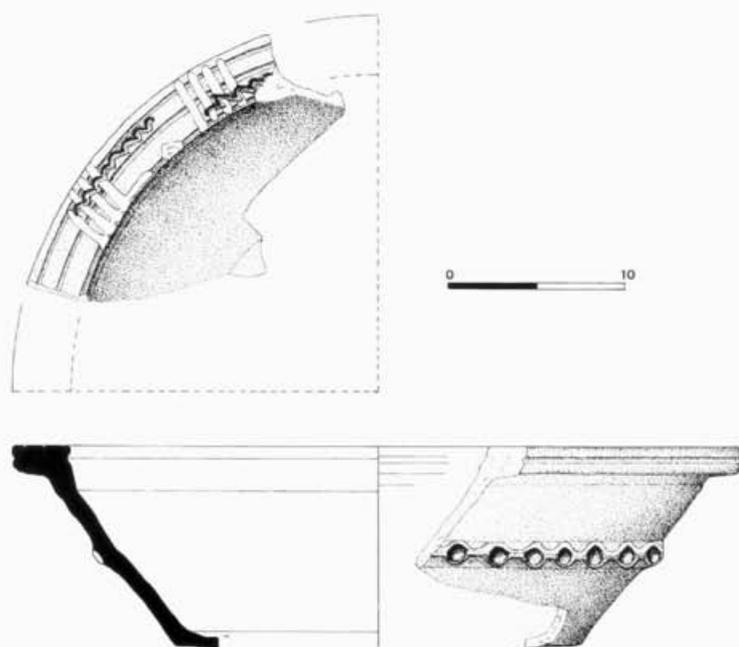


Figura 26: Castelo de Palmela. Alguidar, sécs. XII-XIII.

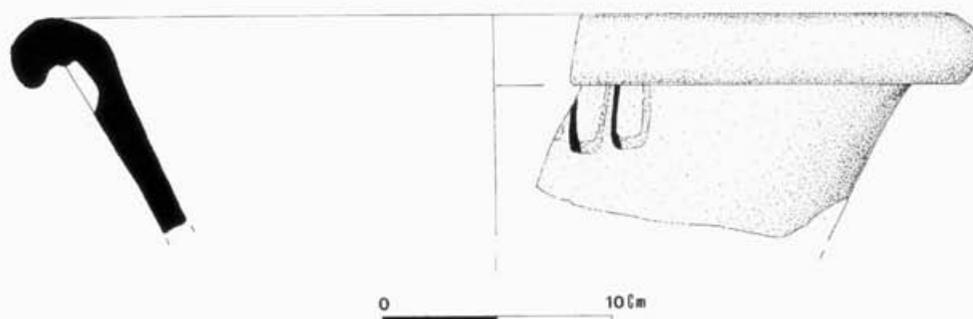


Figura 27: Castelo de Palmela. Alguidar, sécs. XIII-XIV.

e vísceras aproveitáveis, e decerto também para as manter no tempero requerido por certos cozinhados ou para as conservar em sal ou azeite. O registo de alguidares foi mais comum, no castelo de Palmela, para os sécs. XI-XII e para o período cristão pós-*reconquista*. O perfil mantém-se sem grandes variações ao longo do período islâmico e não se observam alterações significativas no período cristão. As diferenças ocorrem sobretudo no lábio, sempre virado para o exterior, em aba recta, pendente ou descrevendo um semi-círculo e, na componente decorativa, quando existe, prevalecem a pintura a branco no lábio e superfície exterior e a decoração incisa e digitada (nomeadamente a aplicação de cordões digitados) (Figs. 25, 26 e 27).

Apesar de não ser o objecto desta abordagem, mencionemos que este conjunto se completa com outras espécies indispensáveis ao “serviço de cozinha”: os potinhos e as pequenas jarrinhas, para conter molhos e condimentos, os pucarinhos de uma ou duas asas, os copos, as bilhas, os jarros, as anforetas, os cantis. Para o período que podemos designar de *português* foram também abundantes as recolhas, em contexto arqueológico, das típicas canequinhas e dos cântaros.

Considerações finais

Foi possível analisar e caracterizar diferenças e continuidades culturais entre os hábitos alimentares dos habitantes muçulmanos e cristãos do castelo de Palmela, entre os séculos VIII-IX e XIV-XV, ao nível das espécies faunísticas consumidas, das formas de as obter, de as preparar, de as cozinhar e de as consumir. O estudo da fauna permitiu indicadores sociais que se confirmam pela análise dos recipientes cerâmicos: a existência de uma elite em período islâmico, formada pelo governador, a quem competia o comando militar, e a sua família, e de um grupo de menor estatuto que corresponderia aos efectivos da guarnição militar do castelo. A constatação é idêntica para o período cristão em referência: o poder passa a estar representado por um poder civil, o do alcaide, com os seus cavaleiros para a guerra, conforme estipulado no foral de 1185², ou pelo poder religioso-militar do comendador de Palmela da Ordem de Santiago e seus freires-cavaleiros. A uns correspondem consumos de espécies jovens e menos frequentes, associados ao uso de cerâmicas de importação, produções de prestígio e alto custo, a outros os consumos comuns, das espécies mais abundantes e fáceis de capturar ou adquirir, bem como do material cerâmico básico para o uso quotidiano, lembrando que o ambiente militar deste grupo populacional era necessariamente alheio aos detalhes de requinte.

2. O foral de 1185 menciona a obrigação de um terço dos cavaleiros permanecer no castelo (Barros, Silva e Costa, 2005, p. 53).

Bibliografia

- BARROS, Filomena; SILVA, Manuela Santos; COSTA, João Paulo Oliveira e (2005) - *Os Forais de Palmela. Estudo Crítico*, Câmara Municipal de Palmela, Palmela.
- CARDOSO, João Luís & FERNANDES, Isabel Cristina (2012) - «A economia alimentar dos muçulmanos e dos cristãos do castelo de Palmela: um contributo». *Arqueologia Medieval* 12, Edições Afrontamento - Campo Arqueológico de Mértola, Porto, p. 211-233.
- DAVIS, Simon J. M. (2008) - «Zooarchaeological evidence for Moslem and Christian improvement of sheep and cattle in Portugal». *Journal of Archaeological Science* 35, Elsevier, Amsterdão, p. 991-1010.
- FERNANDES, Isabel Cristina F. (2004) - *O castelo de Palmela. Do islâmico ao cristão*. Edições Colibri e Câmara Municipal de Palmela, Lisboa.
- FERNANDES, Isabel Cristina F. (2005) - «Palmela no período da reconquista». *Muçulmanos e Cristãos entre o Tejo e o Douro (Sécs. VIII a XIII)*, coord. M. J. Barroca e I. C. F. Fernandes, Câmara Municipal de Palmela e Faculdade de Letras da Universidade do Porto, Palmela, p. 311-325.
- GOURICHON, Lionel & CARDOSO, João Luís (1995) - «L' avifaune de l' habitat fortifié chalcolithique de Leceia (Oeiras, Portugal)». *Estudos Arqueológicos de Oeiras* 5, Oeiras. p. 165-186.
- MARÍN, Manuela (1996), «Ollas y fuego: los procesos de cocción en los receiptuários de Al-Andalus y el Magreb», *Arqueologia Medieval* 4, Edições Afrontamento - Campo Arqueológico de Mértola, Porto, p. 165-174.
- MORENO-GARCÍA, Marta. & DETRY, Cleia (2010) - «The dietary role of hens, chickens and eggs among a 17th-century monastic order: the Clarisse of Santa Clara-a-Velha, Coimbra (Portugal)». *Birds in Archaeology, Proceedings of the 6th Meeting of the ICAZ Bird Working Group in Groningen (23.8 - 27.8.2008)*, *Groningen Archaeological Studies* 12, Groningen, p. 45-55.
- ROSSELLÓ-BORDOY, Guillermo (1978), *Ensayo de Sistematización de la Cerámica Árabe en Mallorca*, Palma de Mallorca.