A Açorda. Uma sopa de pão, da Alta Idade Média à atualidade

Açorda. A bread soup, since Upper Middle Age until now

António Rei *
IEM /FCSH – Universidade Nova de Lisboa

Resumo

Começando pelos tratados hispano-árabes de culinária, e também pela etimologia da sopa de pão árabe (*thârida* ou *thurda*) até ao atual termo Português (açorda), em busca da sua origem. A açorda em al-Andalus e no Maghrib, em formas salgadas e doces. A açorda, entre a origem árabe e atual culinária regional portuguesa Açordas andalusis de origem islâmica, cristã e judaica: simbiose cultural, também à mesa.

Palavras-chave: Açorda; Árabe; Andalusi; Portuguesa; Ingredientes; Salgado; Doce; Simbiose cultural

Abstract

Beginning by the hispano-arabic cooking treaties, an also by the etymology of Arabic bread soup (*thârida* or *thurda*) to the actual Portuguese term (açorda), searching its origin. The açorda in al-Andalus and in the Maghrib, in salty and sweet ways. The açorda, between Arab origin and current regional Portuguese cooking. Andalusian açordas with Islamic, Christian and Jewish origins: cultural symbiosis, also at the table.

Keywords: Bread soup; Arabic; Andalusi; Portuguese; Ingredients; Salt; Sweet; Cultural symbiosis.

● **Enviado em: 17/02/2016**
● **Aprovado em: 25/05/2016**

* Doutor em *História da Cultura e das Mentalidades Medievais* pela Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, (FCSH – UNL); Investigador Integrado do Instituto de Estudos Medievais (IEM / FCSH – UNL) e Investigador na Escuela de Estudios Árabes (Granada) – Consejo Superior de Investigaciones Cientificas (EEA – CSIC), (Madrid-Granada), no âmbito da BPD 100519 da FCT / POCH (2015-2017), onde desenvolve a investigação "A Alimentação e a Cura no Gharb al-Andalus, a partir dos Tratados Agro - Botânicos Hispano-Árabes (séculos X – XIII)".

0 – Introdução

Pretendemos abordar preliminarmente aqui neste estudo, um prato, a *açorda*, que tem o pão como ingrediente-base.

Esta nossa abordagem, que é para qualquer dos efeitos, apenas preliminar, atendendo, comparativamente, à extensão que, por certo, tomaria um estudo exaustivo da mesma *açorda*.

O primeiro ponto prévio relaciona-se com o facto de o termo "açorda" não identificar, univocamente, em todo o Portugal um mesmo género de produção culinária e o seu respetivo produto. Vejamos: enquanto a chamada "açorda alentejana" se pode considerar uma sopa, as outras açordas são basicamente uma pasta à base de pão (a açorda, propriamente dita), a que se acrescenta o elemento que acaba por dar o nome ao prato. No Alentejo estas outras açordas são genericamente designadas como "migas".

Mas se para a etimologia árabe do termo não há dúvidas, o mesmo não acontecerá com as práticas culinárias e com os ingredientes, muitos dos quais já estavam na Hispânia há séculos, ou mesmo há milénios. Haverá certamente confeções que apenas alteram ou atualizam, mais ou menos profundamente, realidades culinárias e gastronómicas anteriores. Conto, pois, poder vir a contar, a par e passo, com colaborações de colegas que trabalham a montante (no período romano ou romano-godo) e a jusante (na Renascença) desta cronologia, mas especialmente a montante, diacronicamente falando.

Não esquecer também que os tratados de culinária, em geral, e neste caso também, acabam refletindo, geralmente, a gastronomia das elites sociais, e não tanto a cozinha do povo. No entanto, para este período da Alta Idade Média (séculos VI – IX), período de escassa produção literária, e onde a culinária não era uma prioridade, e muito menos uma arte, foi a cozinha do povo, aquela que mal chegou ou não chegou aos tratados culinários, a que acabou por permanecer.

Daí que tenhamos que buscar, certamente, o que nos dizem os textos, mas sem nunca esquecer, de também procurar, de forma algo antropológica, pratos tradicionais, em especial no sul de Portugal, que nos permitam eventuais "pontos de chegada" de receitas antigas.

1 - Etimologia da "Açorda"

A etimologia do termo "açorda" remonta, seguramente, ao idioma árabe. A raiz etimológica *th*arada significa "migar pão"[1]. A forma clássica encontrada na literatura árabe é

[1] CORRIENTE, Federico, *Diccionário Árabe-Español*, Madrid, Instituto Hispano-Árabe de Cultura, 1977, p. 86; GARCÍA SÁNCHEZ, Expiración, "La alimentación en la Andalucía islámica (I)", *Andalucia Islamica II-III* (1981-1982), pp. 139-176 (+ 1 ap.), pp. 169-170; GARCÍA SÁNCHEZ, Expiración, "La alimentación

tharîd ou *tharîda*,[2] com os plurais *tharâ'id* ou *thurûd*, significando "pão migado e ensopado"[3]. Encontra-se ainda também para aquele termo o significado "pão migado, carne e caldo"[4]. Na literatura árabe dos primórdios do Islão, o termo *tharîd* identifica uma "sopa de pão e carne" ou ainda "sopa de pão, carne e abóbora"[5].

O termo português "açorda" provém, no entanto, da forma dialetal do árabe andalusi, falado na Península Ibérica, *thurda* / *çurda* ou *thorda* / *çorda*, esta última o elo etimológico mais próximo do atual termo português, e à qual ficou associado o artigo "al", o qual, em certos casos perde o seu som consonântico normal, e passa a ser pronunciado como a primeira letra da palavra seguinte, como, por exemplo, em açúcar, de *as-sukkar*, ou em azeite, de *az-zayt*.

O termo andalusî, *çurda* ou *çorda*, que se constatava ainda na Granada recém-conquistada pelos Reis Católicos em 1492, significava "sopa de pão" ou "migas de pão cozido"[6].

Concluindo este ponto, embora encontremos sempre o pão como ingrediente-base, surge-nos também como um segundo ingrediente, a carne. Esta aliança, como veremos mais adiante, será praticamente estrutural, no que à açorda árabe diz respeito.

2 - A primitiva açorda árabe

Até onde é possível rastrear a presença da *tharîd*, a açorda árabe, ela conduz-nos à Arábia pré-islâmica. Trata-se de um dos pratos mais característicos da «cozinha dos árabes», e cuja criação se atribui a Hâshim bin 'Abd Manaf, antepassado direto do Profeta Muhammad (Meca, 570 – Medina, 632), mais exatamente seu bisavô, o que nos faz colocar, no tempo, a origem da açorda árabe algures nos meados do século V.

O Profeta gostava mesmo muito deste prato. O maior elogio que fez a esta comida ficou registado na sua afirmação (*Hadîth*)[7] em que disse que a sua esposa 'Â'isha, mulher conhecida

---

popular urbana en al-Andalus", *Arqueologia Medieval 4*, Mértola / Porto, CAM / Afrontamento, 1996, pp. 225 e 232.

2 Encontram-se ainda as formas "*thârida*", e a forma dialectal magribî "*tharda / çarda*", a qual já tem proximidades linguísticas com as formas andalusis *çurda* e *çorda*. V. HUICI MIRANDA, Ambrosio (trad.), *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magribi (*geralmente identificado como *Tratado de Cocina Hispano-Magribi (ms. Anónimo)),* Madrid 1966, pp. 108-112 e 126-131.

3 CORRIENTE, Federico, *Diccionário Árabe-Español*, p. 86.

4 WHER, Hans, *A Dictionary of Modern Arabic*, Beirut / London, Librairie du Liban / MacDonald & Evans Ltd., 1980, p. 102.

5 KHAN, Muhammad Muhsin, *SaHîH Al-Bukharî (Arabic – English)*, 9 vols., RiyaD, Maktabah al-RiyâD al-HadîTha (Livraria Nova de Riad), 1981, vol. 7: "Bâb al-Tharîd" (Capítulo da Açorda), pp. 244-247, p. 244.

6 CORRIENTE, Federico, *El léxico árabe andalusí según P. de Alcalá*, Madrid, DEAI – UCM, 1988, p. 28.

7 *Hadîth* = um dito, um relato, um episódio. Da raiz *Hadatha*: acontecer, relatar, dialogar.

pela sua inteligência e perspicácia, estava para as outras mulheres, como a *tharîd* estava para os demais pratos da cozinha dos árabes[8].

Apesar desta origem do prato, que remete para a elite Hashimita de Meca do século V da era cristã, e dos laivos de quase sacralidade que obteve através da afinidade que o Profeta Muhammad lhe votava, o facto é que não se encontram nas fontes árabes dos primeiros séculos muitas referências a este prato. Quer simplesmente nomeando-o; quer, menos ainda, à sua composição e respetivos ingredientes.

Ainda assim, e apesar desta escassez informativa, encontrámos um outro *Hadîth* envolvendo o Profeta, e no qual é referido o prato (*tharîd*), subentendendo-se, porque não referido, que o mesmo teria o pão, a carne e o respetivo caldo da carne que ensoparia o pão. Mas, e aqui a parte mais curiosa e interessante, o referir também a presença, na composição do mesmo, de um género de abóbora (*dubbâ'*), bastante apreciada[9], talvez também por ser eventualmente das poucas espécies vegetais ainda passíveis de serem produzidas naquele clima desértico.

Ou seja, tratar-se-ia de uma "açorda" que mais se assemelharia a um de cozido de carne e abóbora, e ao qual se adicionava o pão, previamente migado. Perante este panorama gastronómico, algo parco, é certo, somos, ainda assim, tentados a identificar, por detrás da primitiva "açorda árabe", sinais que parecem apontar na direção quer do ensopado de borrego, quer do chamado "cozido à portuguesa", ainda que numa versão mais pobre, e a que falta, em função dos valores islâmicos, a carne de porco.

3 - Açordas andalusis

Com a chegada dos muçulmanos à Península Ibérica no início do século VIII, terá chegado também a açorda, quer entre os seus hábitos culturais e gastronómicos dos árabes, quer mesmo como costume divulgado na emulação do Profeta, na reprodução da simpatia dele pelo prato em causa.

Nos dois tratados conhecidos de culinária hispano-árabe, respetivamente o atribuído a Ibn Razîn al-Tujibî, *FuDâlat al-Khiwân fi Tayyibât al-Ta'am wa-l-Alwân* (*O Destaque das Mesas, nas Delícias da Comida e dos Diferentes Pratos*), e o anónimo *Tratado de Cocina Hispano-*

8 KHAN, Muhammad Muhsin, *SaHîH Al-Bukharî (Arabic – English)*, vol. 7: "Bâb al-Tharîd" (Capítulo da Açorda), pp. 244-247, pp. 244-245; RODINSON, M., «Ghidâ'» [Alimentação], *Encyclopaedia of Islam, 2ª edição, (E.I. 2)* II (1991), Leiden, E.J. Brill, pp.1057-1072, II, 1059; HUICI MIRANDA, Ambrosio (trad.), *Traduccion espanola de un manuscrito anonimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magribi* (geralmente identificado como *Tratado de Cocina Hispano-Magribi (ms. Anónimo)),* Madrid, 1966, pp. 108-112 e 126-131.

9 KHAN, Muhammad Muhsin, *SaHîH Al-Bukharî (Arabic – English)*, vol. 7: "Bâb al-Tharîd" (Capítulo da Açorda), pp. 244-247, p. 244.

Magribi (ms. Anónimo),[10] encontramos receitas de pratos classificados como *thurûd*, açordas. No primeiro tratado, surgem elencadas vinte sete receitas, enquanto no segundo tratado se constatam apenas quinze receitas de tipologia similar.

O primeiro Tratado é, sem dúvida, mais importante, não apenas porque contém mais receitas, mas sobretudo porque foi todo ele composto em al-Andalus e sobre a gastronomia andalusi; enquanto o segundo Tratado, como aliás se constata da própria titulatura, é já um texto de características compósitas, pois integra receitas de al-Andalus, mas também receitas originárias do Maghrib (o oeste norte-africano).

Atendendo ao vasto conjunto de receitas e suas particularidades, que obstam a que possamos fazer uma análise mais detalhada do mesmo, vamos apenas referir em seguida os elementos comuns, os ingredientes mais presentes no total das mesmas receitas.

3.1. - Ingredientes

Naquele conjunto de quarenta e duas receitas há um corpo de ingredientes comuns[11], que constituirão a marca identitária do que então se entenderia como "açorda", e que vamos referir seguidamente.

No corpo de ingredientes comuns, e atendendo à sua presença mais ou menos constante e portanto estruturantes na composição das receitas, queremos salientar os seguintes:

3.1.1 - O pão

No relativo ao pão, base da açorda, encontramos uma utilização em que predomina o pão comum, em sopas migadas, e geralmente escaldadas com o caldo, passe o pleonasmo. Também se constatam algumas receitas em que o pão é tratado de forma a produzir um género de migas (o pão é cozinhado de forma a produzir uma pasta). Encontram-se, no

[10] IBN RAZÎN al-Tujibî, *FuDalât al-Khiwân fî Tayyibât al-Ta'âm wa l-Alwân* (*O Destaques das Mesas, nas Delícias da Comida e dos Diferentes Pratos*), ed. Manuela Marín Niño, Gijón, Ediciones Trea, S.L., 2007; HUICI MIRANDA, Ambrosio (ed.), «Kitâb al-Tabîkh fî l-Maghrib wa-l-Andalus fî 'aSr al-muwaHHidûn li-mu'allif majHûl» [Tratado de Cozinha do Magrebe e do Al-Andalus na época do Almóadas de autor anónimo], in *Revista del Instituto de Estudios Islámicos en Madrid,* IX-X, (1961-1962), pp. 15-256; HUICI MIRANDA, Ambrosio (trad.), *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magribi (*geralmente identificado como *Tratado de Cocina Hispano-Magribi (ms. Anónimo)),* Madrid 1966.

[11] Todo o conjunto de receitas e respetivos ingredientes, que aqui apresentamos desde "O pão" até "Os condimentos" podem ser encontrados nos dois Tratados Culinários, em IBN RAZÎN al-Tujibî, *FuDalât al-Khiwân fî Tayyibât al-Ta'âm wa l-Alwân* (*O Destaque das Mesas, nas Delícias da Comida e dos Diferentes Pratos*), ed. Manuela Marín Niño, Gijón, Ediciones Trea, S.L., 2007, pp. 80-99; e HUICI MIRANDA, Ambrosio (trad.), *Traduccion espanola de un manuscrito anonimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magribi* (geralmente identificado como *Tratado de Cocina Hispano-Magribi (ms. Anónimo)*), Madrid 1966, pp. 108-111 e 126-131.

entanto, também utilizações de sêmola de trigo (*cuscus*); ou, numa formulação ainda mais elaborada, a produção de massa folhada, ou mesmo de massa que acaba por dar origem a empadas. Encontramos também, neste apartado, receitas de "açordas" doces, maiormente ligadas à culinária das elites.

3.1.2 - A carne

A presença de carne nas "açordas" estaria diretamente dependente da acessibilidade à mesma carne, pelo que a carne utilizada ajudaria a identificar os estratos sociais que disponibilizavam aquele prato. Estando a carne, naturalmente, mais acessível aos possidentes, os mais pobres limitavam-se a acrescentar uma gordura (de origem animal ou vegetal, o azeite) ao caldo onde ensopavam o pão.

Entre as carnes utilizadas na produção da açorda (que como já vimos apresenta algumas semelhanças com o "cozido à portuguesa"), identificam-se os pombos, os capões, as galinhas e também peças de caça (coelhos, lebres e perdizes), todas estas comuns nos repastos das elites, embora com uma predominância das aves.

A vaca e o borrego, mais comuns nos mercados e mais gerais na utilização, indiciam as "açordas" do geral da sociedade andalusi.

E, por último, surgem receitas destinadas a aproveitar ossadas e restos cárnicos, cozendo todo aquele conjunto proteico e escaldando o pão migado. Estas últimas são o género de receitas que identificariam uma alimentação muito mais pobre, e que seria a das camadas mais baixas da sociedade.

3.1.3 - Os vegetais

Relativamente aos vegetais, existem receitas que estarão, também elas, na origem direta do nosso cozido: encontramos as abóboras (por opção, ou por emulação do gosto que o Profeta tinha por esse prato, atrás referido), mas também encontramos referências às beringelas. Entre as verduras de folha encontramos as couves e as alfaces, e entre as leguminosas surgem o grão-de-bico e as favas. E até mesmo as trufas eram consumidas nestas substanciais "açordas".

3.1.4 - Os lacticínios

Os lacticínios constatam-se como ingredientes quer nas açordas salgadas quer nas açordas doces. Assim, encontram-se receitas que usam leite e seus derivados (manteiga,

queijo) em "açordas" salgadas. No Alentejo, ainda hoje, as sopas de beldroegas, de alface e de espinafres (tecnicamente "açordas", pois integram sopas de pão) levam queijo na sua composição.

O leite é também um ingrediente de grande importância na composição das "açordas doces", sendo, geralmente, acompanhado pelo mel, o açúcar e a canela, um conjunto de sabores ainda hoje muito comum na gastronomia portuguesa.

3.1.5 - Os condimentos

Entre os condimentos encontrados, os que já vinham de épocas e culinárias anteriores: o sal, o azeite, os coentros secos e frescos, as cebolas, o funcho, e o açafrão. Deste conjunto os quatro primeiros, e a que se junta a pimenta, constituem a base para cozinhar as carnes, pois o conjunto repete-se em praticamente todas as receitas.

A pimenta, a canela e o gengibre, eventualmente já conhecidos e usados antes, durante o período romano, tiveram, no entanto, no al-Andalus as condições quantitativas que permitiram uma maior vulgarização daqueles produtos, e, portanto, e consequentemente, um mais fácil acesso aos mesmos por parte dos estratos médios da sociedade andalusi.

4 - Outras "açordas"

Neste conjunto de receitas constatam-se também algumas que se destacam do conjunto, e por serem casos menos comuns, portanto mais curiosos, pretendemos referi-los especialmente, e por isso os designamos como «Outras "açordas"».

4.1 – uma açorda afrodisíaca

Vejamos: encontrámos uma açorda cuja particularidade é o facto de ser entendida como afrodisíaca. O conjunto de ingredientes da mesma não se afasta, muito substancialmente, do das outras receitas presentes nestes apartados. Quanto a nós a diferença mais evidente encontra-se, para além do conjunto das especiarias usadas, principalmente na quantidade bastante acentuada de cebola e de grão-de-bico que é utilizada na confeção da mesma[12].

[12] Estes dois alimentos, cebola e grão-de-bico, são louvados no famoso Tratado árabe do Amor, *O Jardim Perfumado*, no qual é dito serem ambos, em conjunto, muito eficazes no fortalecimento da ereção masculina (AL-NAFZAWÎ, Muhammad, *Al-Rawd al-ÂTir fî al-Nuzha al-Khâtir* [*O Jardim Perfumado no Recreio do Desejo*], séc. XV [trad. ingl. Sir Richard Burton, 1886 / trad. portug. Teresa Nogueira]: Xeque Nefzaui, *O Jardim Perfumado*, Mem-Martins, Europa-América, lb 129, 1976, p. 203).

4.2 – açorda moçárabe

Há também uma outra açorda, que era tradicionalmente consumida em Dia de Ano Novo (curiosamente identificado pela terminologia persa: *Nayruz* ou *Nawruz*)[13] .

Ano Novo identificado inicialmente com o Ano Natural, ou seja em Dia do Equinócio da Primavera. Esta receita poderá ter origem cristã moçárabe, uma vez que a festa do Ano Novo era especialmente celebrada pelos Cristãos moçárabes[14]. O facto de os muçulmanos também participarem nesta e noutras celebrações cristãs tornou recorrente a emissão de *fatawa* (pareceres jurídicos islâmicos) por parte de juristas andalusis, principalmente a partir do século XII[15].

4.3 – açordas judaicas

E encontrámos ainda, três receitas, que poderão ter origem judaica, pois todas são elaboradas com pão ázimo, e em que a terceira, a mais elaborada, se chama, muito curiosamente, Shabbât. É elaborada com carne de várias aves, e que seria eventualmente consumida no final do jejum do Shabbât, e daí muito provavelmente o nome.

Neste cozinhado a carne é guisada, e depois desossada. O caldo do guisado vai escaldar bolinhas de sêmola previamente elaboradas e cozidas no forno, e que já foram cobertas de alho picado e queijo seco ralado. A carne guisada e cortada, é espalhada sobre o pão ensopado e é acompanhada por ovos cozidos cortados. E por cima de tudo leva amêndoas descascadas, nozes, azeitonas verdes e secas, e mais queijo ralado, canela e óleo de nardo.

Este último ingrediente, o óleo de nardo, é comum no universo judaico, encontrando-se na alimentação, na medicina e mesmo na unção religiosa, pelo que quanto a nós, é mais um indicador de que este prato provirá da cozinha judaica do al-Andalus, tratando-se de uma

---

13 Expressão persa composta das palavras Naw (= novo, soando como o inglês com idêntico significado) e Ruz (= dia), e que em conjunto significa "Dia de Ano Novo". (V. MACE, John, *Modern Persian*, Londres, Hodder & Stoughton, 1989, p. 250)

14 Aparecem referências a duas festas que são designadas como *Nayruz* (= Ano Novo): o Equinócio da Primavera, (princípio do Ano Natural) que é associado à Páscoa cristã; e uma outra, no início, de janeiro, o Natal cristão do calendário juliano (ainda hoje festejado pelos ortodoxos), e que acabou, mercê da reforma gregoriana, por entrar em dezembro, e ficar associado ao Solstício de Inverno. Este último terá, eventualmente, tido alguma influência na fixação do Ano Novo actual no 1º de janeiro. V. ainda DE LA GRANJA, Fernando, "Fiestas cristianas en al-Andalus. (Materiales para su estudio). I: Al-Durr al-munazzam de al-Azafi", *Al-Andalus* 34 (1969), pp. 1-53.

15 DE LA GRANJA, Fernando, "Fiestas cristianas en al-Andalus. (Materiales para su estudio). I: Al-Durr al-munazzam de al-Azafi", *Al-Andalus* 34 (1969), pp. 1-53; DE LA GRANJA, Fernando, "Fiestas cristianas en al-Andalus (Materiales para su estudio) II", *Al-Andalus* 35 (1970), pp. 119-142;

versão andalusi do *Hamin*, prato que continua ainda atualmente a ser elaborado pelos judeus sefarditas, e a ser ritualmente consumido no fim de cada jejum do Shabbat (sábado)[16].

Podem tratar-se, efetivamente de pratos de origem judaica integrados na culinária andalusi.

5 – Heranças atuais (reflexões não conclusivas)

As primitivas açordas árabes, com origem no século V, e surgidas numa zona desértica, por esta condição imposta pelo clima, eram escassas em ingredientes. Em muitos casos limitar-se-iam ao pão e à carne na sua composição. Esse conjunto quase matricial, do pão e da carne, constata-se também em al-Andalus, e, da mesma forma, permaneceu na gastronomia do Gharb al-Andalus, mesmo quando esta região foi integrada no Reino de Portugal.

Estamos em crer que da primitiva açorda árabe terão divergido, posteriormente, em diferentes momentos e contextos, e em versão algo mais substancial, o cozido à portuguesa (com carne/s e vegetais); também o ensopado de borrego, ritual e tradicionalmente associado à Páscoa e ao Equinócio da Primavera, (o tal *Nayruz* ou *Nawruz* que os moçárabes celebravam); a sopa da panela (açorda de aves); e por fim a versão mais pobre, mas talvez a mais simbólica, da açorda "alentejana", com azeite como fonte proteica.

A tradicionalmente chamada "açorda alentejana", que tem um conjunto de ingredientes escasso e algo pobre, costuma ser acompanhada por azeitonas, mas também por ovos cozidos e peixe frito miúdo (carapaus ou sardinhas), mais no inverno; enquanto no verão é acompanhada por fruta tardo-estival (uvas, figos e melão). O condimento clássico daquela última açorda é o poejo, ou, na falta deste, os coentros, em qualquer dos casos associados ao alho.

A açorda mais simples, chamada de "cega", nem leva acompanhamentos, nem ovo batido no caldo. Este procedimento de integrar um ovo no caldo da açorda estava associado ao período de inverno, quando os ovos escasseavam por as galinhas porem menos nessa época do ano. Era assim uma forma de fazer com que o ovo chegasse, disseminado no caldo, a todos os comensais, quando não havia possibilidade de conseguir um ovo por pessoa.

---

[16] Sobre o Hamin, v. AA.VV., "O Hamin", blog *Boker Tov Yerushalayim* em 27/12/2013: *http://bokertovyerushalayim.wordpress.com/2013/12/27/le-hamin/*. Republicado em *WebMosaica Revista do Instituto Cultural Judaico Marc Chagall* v. 6, n. 1 (janeiro - junho) 2014, pp. 103-107; e ainda também, ASSIS, Ângelo Adriano Faria de, "Memória, Alimentação e Resistência. Práticas alimentares e sobrevivência criptojudaica no Brasil colonial". *http://www.catedra-alberto-benveniste.org/_fich/15/Angelo_A_F_Assis_Anpuh_ES.pdf*, 9 pp.

As primitivas caldeiradas das zonas litorais teriam as sopas de pão como componentes, (hoje substituídas pelas batatas, acompanhadas pelo tomate e pelo pimento, que acabaram por se tornar estruturantes nas caldeiradas). É possível que aquelas primeiras caldeiradas fossem algo semelhantes às "poejadas" (como ainda hoje é cozinhada a "açorda de bacalhau" ou "poejada"), com o pão, o caldo do peixe e dos poejos, mas sem a presença daqueles modernos vegetais americanos.

Nas costas marítimas do Gharb al-Andalus constata-se desde o período islâmico, a presença de um género de caldeirada de moreia (*al-muwâraj*)[17], a qual seria então mais propriamente uma "açorda de moreia".

É provável que dessa época possa vir também a chamada "sopa de cação", também ela uma açorda, pois leva sopas de pão na sua composição. O pequeno tubarão já daria às costas portuguesas então.

Ainda como sopas de pão ou açordas, temos ainda outras, a que se associam plantas bravas, como as beldroegas, ou plantas domesticadas, como os espinafres e a alface, a que se junta queijo e ovos escalfados. São pratos estivais.

As diferentes açordas, em que o pão não é presente em sopas, mas em que o mesmo é cozinhado, acabam, como "*migas de …*" ou "*açorda de …*", tomando o nome da componente que é associada ao pão. Assim surgem, por exemplo, as açordas de marisco, e as açordas ou migas de espargos, para referir apenas algumas das mais conhecidas.

Dentro das açordas "doces", queremos referir a versão original do "pão de rala", doce que tem como ingrediente-base a massa de pão, e a que se associam ovos, açúcar, limão, amêndoas e gila (ou chila); e ainda as "tibornas alentejanas", feitas à base de pão migado recém-saído do forno, e que, na sua versão mais simples, é regado com um fio de azeite, e polvilhado com açúcar e canela.

Por fim, não podemos deixar de referir, o relativamente pequeno, mas significativo, conjunto de receitas que evidenciam, quanto a nós, mais uma imagem da interculturalidade que existia em al-Andalus, também à mesa.

Aquela realidade identifica uma proximidade social, e que em muitos casos foi também familiar, entre as diferentes comunidades sócio-culturais e religiosas de al-Andalus (muçulmanos, cristãos e judeus).

---

17 HUICI MIRANDA, Ambrosio (trad.), *Traduccion espanola de un manuscrito anonimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magribi (*identificado como *Tratado de Cocina Hispano-Magribi (ms. Anónimo)),* Madrid, 1966, pp. 173-178; ARIÉ, Rachel, *España Musulmana (siglos VIII-XV)*, *História de España* (dir. Manuel Tuñon de Lara), vol. III, Ed. Labor, Barcelona, 1984, p. 285. Ainda hoje é tradicional na costa alentejana o consumo de moreia, em vários cozinhados, entre eles a caldeirada de moreia.