Na Cozinha e na Botica do rei D. Dinis. Substâncias locais e importadas.

In the kitchen and in the pharmacy of King D. Dinis. Local and imported substances.

António Rei *
IEM / FCSH – Universidade Nova de Lisboa

Resumo

Trata-se de um pequeno estudo de caso feito a partir de um documento que arrola despesas da Casa de D. Dinis, ainda infante e já depois rei, e a partir do qual pretendemos identificar, elencar e analisar, as substâncias lá constantes, e com aplicação na culinária e / ou nos cuidados de saúde. Identificar as substâncias com origem local, e as que sugerem uma origem estrangeira, e que procederiam de aquisições por importação. Simultaneamente também, sobre aquelas existências, a partir de fonte botânica hispano-árabe, queremos carrear mais informações, quer para as que ainda não tenham sido identificadas de todo, ou para aquelas sobre as quais ainda subsistam algumas dúvidas.

Palavras-chave: D. Dinis; cozinha; botica; origem local; importação.

Abstract

This is a small case study made from a document that shows expenses of the House of D. Dinis, still infant and then king, and from which I intend identify, list and analyze the substances contained therein, and with use in cooking and / or health care. Identify substances with local origin, and those that suggest a foreign origin, and which would come from import acquisitions. At the same time, on these stocks, from a Spanish-Arab botanical source, I want carry out more information, either for those that have not yet been identified at all, or for those about which some doubts still remain.

Keywords: D. Dinis; cooking; pharmacy; local origin; import.

● **Enviado em: 05/08/2018**
● **Aprovado em: 10/09/2018**

* 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, Universidade Nova de Lisboa. Investigador na Escuela de Estudios Arabes de Granada, CSIC (Granada), com Bolsa BPD - FCT / POCH, Lisboa.

Objeto e objetivo

Trata-se de um estudo de caso, incidindo sobre um documento que arrola despesas da Casa de D. Dinis[1]: "Inventário e Contas da Casa de D. Dinis (1278 - 1282)". Nele existem registos de entradas de bens, começando ainda em 1278, com D. Dinis ainda príncipe, pois só no ano seguinte sucederá a seu pai como rei[2].

O ponto que nos interessa, no documento em causa, e que abordaremos adiante com mais detalhe, reporta aos bens ligados à alimentação e ou à preservação da saúde, e os seus registos são dos anos de 1280 e 1281.

Assim, é nosso objetivo elencar e analisar o que a documentação nos fornece sobre as existências no fornecimento da Casa do rei D. Dinis, e sobre algumas daquelas substâncias, as quais ainda não tenham sido identificadas ou sobre as quais subsistam algumas dúvidas, é nosso desiderato carrear informação a partir de um dos mais completos tratados botânicos hispano-árabes do século XIII, o *Kitāb al-jami' li-Mufradāt al-adwiya wa-l-agdiya* (conhecido como *Tratado dos Simples*), do malaguenho Ibn al-Baytar[3].

Vejamos, preliminarmente, uma listagem do que, com uso direto na cozinha e na botica, se encontrava na Casa do rei "Lavrador":

Substâncias referidas no texto

Substâncias	**peso**	**Peso** conversão decimal	**Valor monetário da época**
Zucare razacence	Um pichel pequeno de vidro, do ultramar	?	?
Azuchar rosato	Lxxxij (arráteis)	29 520 g	Lxj libras e meia
Clauos de Giroffre	Iij onças	90 g	Xxx soldos
Canela	Iij libras	45 g	Iij libras e xij soldos

1 FREIRE, Anselmo Braamcamp, "Inventário e Contas da Casa de D. Dinis (1278 - 1282)", in *Arquivo Histórico Português*, vol. X., Lisboa, 1916, pp. 41-59.

2 *Idem*, para as substâncias vegetais v. em especial as pp. 48-51.

3 IBN AL-BAYTAR, *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*, trad. franc. Lucien Leclerc, Traité des Simples, 3 vols. : A, B e C, Paris, 1860 … ; ed. facsim. Institut du Monde Arabe, 1990. 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-Ğāmi. *Médiévales*, N°33 (1997), p. 23-39.

Açucar de Alexandria	XV arataes (arráteis)	5 400 g	Xj libras e V soldos
Rosas	Iiij arataes (arráteis)	1 440 g	Xxxvj soldos
Albatafalua	V libras	75 g	IX soldos e ij dinheiros
Piloras aureas	Iij onças	90 g	Xxiiij soldos
Benedicta	VI onças	180 g	Xxxvj soldos
Jerepire	VI onças	180 g	Xxx soldos
Catarticõ emperiartico	Iij onças	90 g	Xxiiij soldos
Citaar	Iij onças	90 g	Xxj soldos
Encĕsso	½ libra	8 g	Vij soldos
Piloras colchias	Iij onças	90 g	Xxiiij soldos
gengiure	Ij arrataes	720 g	Iij libras e meia
Açucar	Ij arrobas	27 320 kg	"*Que foi das mhas dezimas*"
pipere	- Xxiiij arrataes (1) - *J arroba et viij arrathaes de almazene dominj Regis*	8 640 g 16 540 g	Xxj libras (1)
piros	Mille et vj [c] [1600]		V libras xiij soldos ij denarius (dinheiros)
cidris	Viij duseas [= 96]		Ij libras
Açucar rosato	V arrataes em "duabus bocetis" (duas bolsas)	1 800 g	Vij libras et xiij solidus (soldos)
Fruta e Esteiras	?		Xvij libras
Açucar rosado, outras Specias e Fruta	?		?

Em relação ao conjunto total, encontramos substâncias com origem local; e outras, com denominações menos comuns e até algo mais exóticas, e que seriam produto de importação.

O mesmo conjunto subdividimo-lo em 3 grupos: os Simples, as Substâncias manipuladas, e os Compostos.

Os Simples são as plantas no seu estado natural, em verde ou secas, mas sem qualquer mistura com outro corpo ou substância.

Estabelecemos uma diferença entre os dois últimos grupos, entendendo nós que as "Substâncias manipuladas" serão substâncias a que terá sido apenas associada uma outra; enquanto os "Compostos" serão o produto de associação de mais do que uma substância, seja ela simples, ou eventualmente, também já ela previamente manipulada, ou mesmo também composta.

Vejamos agora, dentro daqueles três grupos, cada um de *per se*.

I – Substâncias com origem local

I.1 – Simples

I.1.1 - Peros ou peras (*piros*) – Frutos que poderiam provir, do pereiro, variedade de macieira; ou da pereira. Sendo os peros maioritariamente provenientes de árvores bravas, a serem peras, estas poderiam provir, quer de árvores cultivadas, as pereiras propriamente ditas; quer das suas variedades bravas, e que são chamadas de sorveiras, e cujos frutos são designados por sorvas, ou também por soromenhos.

As peras fortificam o estômago e os intestinos, e combatem os vómitos e as diarreias. Têm uma digestão lenta, principalmente se forem algo ácidas, pelo que é melhor serem cozidas. Fortificam o coração, embora as maçãs sejam melhores para tal fim. No caso de se tratar de uma variedade de maçã brava, seria melhor que a pera, e possivelmente algo menos eficazes do que as variedades cultivadas de maçã. O xarope de pera é bom para tratar desmaios, sobretudo o xarope que é preparado com peras que ainda não estejam completamente maduras[4].

[4] IBN AL-BAYTAR, *Kitāb al-jami' li-Mufradāt al-adwiya wa-l-agdiya (Tratado dos Simples):* maçã – *tuffāḥ*: A – 417; pera – *kumāṯrā*: C, 1963.

I.1.2 - Cidrões ou toranjas (*cidris*) – As folhas de cidrão servem para melhorar o aroma e o aspeto do azeite, e também para temperar azeitonas. O sumo do cidrão tem propriedades gaseificantes. O que o cidrão faz coagular, fica espesso. Tarda em cortar a diarreia biliosa.

O suco do cidrão ácido, junto com outros elementos, usa-se para amolecer ossos e outras coisas duras. Segundo os farmacêuticos árabes, a mulher que comesse cidrão ou toranja não teria "maus desejos". Curiosamente há autores entre aqueles que estendem aquele mesmo efeito de preservar as mulheres dos "maus desejos" ao consumo de todos os citrinos então conhecidos, designadamente, para além da toranja ou cidrão, também à laranja amarga e ao limão.[5]

A casca do cidrão impede que as roupas se encham de traça, se se coloca a casca entre as peças de vestuário. As suas flores são usadas para destilação, devendo as mesmas ser destiladas em recipientes de vidro e em banho-maria, através de processo semelhante ao que se usa para destilar as rosas frescas. Das flores do cidrão sai um líquido branco e aromático, que, no entanto, rapidamente perde a sua força e o seu aroma.

Para tirar o sabor acre dos cidrões muito amargos, põem-se em água, na qual se verteu muito sal, a qual deve ser trocada várias vezes Por fim devem ser cozidos na dita água com sal, e desta forma perderão a sua acrimónia.

Para uso culinário direto, e ou de confeção de compotas ou conservas, como vimos atrás, os cidrões eram usados para compensar os efeitos da pimenta[6].

I.1.3 - *Benedicta* – Também conhecida por Cardo-Santo ou Cardo bendito (*Cnicus benedictus* ou *Centaurea benedicta).* Foi muito usado na Idade Média como um tónico de todo o aparelho digestivo, sendo considerado bom no tratamento de todas as doenças, inclusivamente para o tratamento da peste.

Os textos árabes referem que se trata de um excelente diurético que expulsa toxinas, ao mesmo tempo que fortalece todo o sistema urinário.[7]

---

5 IBN AL - 'AWWĀM, *Kitāb al-Filāḥa (2 volumes).* Editada e traduzida para espanhol por BANQUERI, J.A., Madrid, Imprenta Real, 1802. Idem, *Libro de agricultura* (facsim. da ed. 1802) – Estudo preliminar e notas por HERNÁNDEZ BERMEJO, J. E. e GARCÍA SÁNCHEZ E., Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Ministerio de Asuntos Exteriores, 1988, vol. I, p. 324.

6 IBN AL-BAYTAR, *Kitāb al-jami' li-Mufradāt al-adwiya wa-l-agdiya (Tratado dos Simples)*, A, 16.

7 IBN AL-BAYTAR, *Kitāb al-jami' li-Mufradāt al-adwiya wa-l-agdiya (Tratado dos Simples)*, A, 658; v. ainda https://pt.wikipedia.org/wiki/Cnicus (visto a 17 julho 2018).

I.1.4 - Rosas – A referência a estas flores e ao facto de terem sido adquiridas para a Ucharia Régia faz pressupor que terão sido importadas. As rosas foram muito utilizadas na cosmética, na cozinha e também na botica medievais[8].

As rosas fortificam os órgãos do corpo. São boas para o estômago e o fígado.

Folhas de roseira secas e trituradas devem ser espalhadas nas camas dos doentes de varíola e rubéola pois ajuda a secar as úlceras da pele.

As rosas depois de secas ao sol guardam-se em recipiente de barro com a boca calafetada, conservando assim todo o seu aroma.

O xarope de rosas, tomado regularmente, fortifica todo o organismo. A água de rosas serve para dissimular o cheiro do vinho, se é tomada depois da ingestão deste último.

O óleo de rosas misturado com clara de ovo tem aplicações oftálmicas, e da mesma forma que as folhas de rosa secas. Do mesmo modo, as suas pétalas, frescas ou secas, os seus pecíolos, assim como o seu óleo e, sobretudo, a água de rosas, têm múltiplos usos na medicina, na cosmética e na perfumaria[9].

I.1.5 - Fruta – indiscriminada, na identificação e na quantidade da mesma, e claramente sem a importância atribuída às peras ou peros, e aos cidrões, os quais aparecem explicitamente nomeados.

II – Substâncias importadas

II.1 – Simples

II.1.1. - Açúcar – O açúcar "das dízimas do rei", neste caso tratar-se-ia de uma substância simples, pois neste caso não aparece associada a outras substâncias.

De onde procederia? Não se conhecendo informações sobre o cultivo da cana-de-açúcar em Portugal naquela época[10], nem, consequentemente, sobre a produção de açúcar no

8 IBN AL-BAYTAR, *Kitāb al-jami' li-Mufradāt al-adwiya wa-l-agdiya (Tratado dos Simples)*, C, 2274.

9 *Ibidem*.

10 Relativamente ao cultivo da cana-de açúcar em Portugal, apenas existe um documento de 1404, em que é referido aquele cultivo em Quarteira (no Algarve) em terras coutadas a "mice" João da Palma, mercador genovês. Antes daquela data nada se sabe seguramente. (V. GODINHO, Vitorino Magalhães. *Os Descobrimentos e a economia mundial*. 2ªed. Lisboa: Editorial Presença, vol. IV, 1983, p.72-73). Sobre a introdução da cana-de-açúcar na Península Ibérica, no século X (v. GARCÍA SÁNCHEZ, Expiración, HERNÁNDEZ BERMEJO, J. Esteban – "La agricultura en al-Andalus" in *Huertas del Generalife*. Granada: Universidad de Granada e Junta de Andalucia. 2015, pp. 25-54, p. 50), e a sua aclimatação e cultivo mais

reino, proviria "o açúcar das dízimas do rei" de impostos que eram pagos pelos mercadores, os quais pagariam parte em açúcar? Sabe-se apenas que existia, e era recebido e armazenado para consumo na Casa do Rei. A sua origem seguirá, aparentemente, desconhecida.

II.1.2 - Cravo-da-Índia, cravo-giroflé (*clauos de Giroffre*) – hoje conhecido como cravo-da-Índia ou cravinho. Fortifica o estômago e o fígado e as outras vísceras. Auxilia a digestão e expulsa gases abdominais. Perfuma o hálito, traz alegria, acalma os vómitos e as náuseas. É usado como elemento na composição de colírios para fortificar a vista. Fortifica o cérebro. Como medicamento é excelente para todos os órgãos principais. Ajuda ao coito, tomado sob qualquer forma. Aquece a matriz feminina[11].

II.1.3 - Canela – A canela é, atendendo à listagem em causa, e atendendo à relação entre a quantidade adquirida e o preço pago, a especiaria mais rara e mais cara, mesmo para um rei. Para uma pequena comparação, enquanto 1 libra de albatafalua (funcho) não chegava a custar 2 soldos, 1 libra de canela custava 24 soldos (1 libra e 4 soldos).

A canela provém da China e da Índia. É boa para o estômago e para o fígado. Tem função diurética e provoca as regras nas mulheres. Por esta razão não deverá ser consumida por grávidas pois pode haver o perigo de aborto. Por ser tumescente nos homens provoca ereções. Fortalece a vista e a inteligência e alegra o espírito. É boa para tratar frios e tremores[12].

II.1.4 - Incenso (*encĕsso*) – O incenso provém do Iémen e do Omã. Fortifica o estômago e aquece o fígado. Refresca a memória, ativa a inteligência e combate a tendência para o esquecimento. Ajuda na digestão, dissipa gases e é bom para combater febres. Para vómitos e diarreia, trata males de estômago e desmaios.

Pelas suas propriedades antitóxicas, as fumigações com incenso são boas para purificar o ar, prevenindo doenças e mesmo a peste[13].

---

difundido, no al-Andalus central, no século XII (v. CARABAZA BRAVO, Julia Mª, GARCÍA SÁNCHEZ, Expiración, HERNÁNDEZ BERMEJO, J. Esteban, JIMÉNEZ RAMÍREZ, Alfonso, *Árboles y Arbustos en al-Andalus*, Madrid: CSIC. 2004, pp. 42-45.

11 IBN AL-BAYTAR, Kitāb al-jami' li-Mufradāt al-adwiya wa-l-agdiya (Tratado dos Simples), C 1748. BARATA, Filipe Themudo (s.d.), *Glossário do Comércio Medieval* in *old.www.cidehus.uevora.pt/textos/fontesul/fsul_glossario.pdf,* 19 pp. (consultado a 18 julho 2018), girofle: p. 10; BARATA, Filipe Themudo, (2005). "Portugal and the Mediterranean Trade: A Prelude to the Discovery of the ''New World'' in *Al-Masaq*, Vol. 17, No. 2, Routledge - Taylor & Francis Group, pp. 243-257, (consultado a 18 julho 2018) cloves: p. 250.

12 IBN AL-BAYTAR, *Kitāb al-jami' li-Mufradāt al-adwiya wa-l-agdiya (Tratado dos Simples)*, B, 841, 1205.

13 IBN AL-BAYTAR, *Kitāb al-jami' li-Mufradāt al-adwiya wa-l-agdiya (Tratado dos Simples)*, C, 1974.

II.1.5 - Gengibre (*gengiure*) – O gengibre é proveniente do Omã e da Índia. Pode ser consumido fresco ou seco. É bom para o estômago e para o fígado, auxiliando na função digestiva. O gengibre estimula a memória. Incrementa a produção de esperma, aquece o corpo e excita ao coito[14].

II.1.6 - Pimenta (*pipere*) – Que neste caso seria efetivamente pimenta, atendendo aos valores envolvidos.

A pimenta tem origem na Índia. É empregue como condimento e como medicamento. É bom ser consumida por quem tem temperamento frio. As pessoas de temperamento quente devem compensar o seu consumo com a ingestão de vinagre ou de compotas ou geleias de frutos ácidos, ou dos próprios frutos (os cidrões também presentes na ucharia, teriam também esta função? Possivelmente, tanto mais que se tratava de um rei bastante jovem, a quem não faltaria calor). A pimenta aquece o estômago e o sangue a auxilia na digestão. Usada em todas as preparações de carne, retirava a esta algum possível mau odor, e auxilia a sua digestão. A pimenta estimula todas as vísceras, e o seu uso prolongado preserva os intestinos de cólicas. A pimenta branca é melhor para o estômago do que a pimenta negra[15].

Sob a designação de "pimenta" já desde o início do reinado de D. Afonso III circulavam no mercado diferentes substâncias: a pimenta propriamente dita, mas também outras "pimentas", como, por exemplo, a pimenta-de-água[16] (*Polygunum hydropiper*), que poderia ser obtida localmente, e que seca e pulverizada era usada na culinária, em função do seu sabor apimentado.

Esta diferença, já há muito fora constatada por Virgínia Rau, que estabeleceu a seguinte comparação: uma carga de cavalo, ou carga maior, de pimenta-de-água (+/- 10 arrobas)[17] era taxada em 5 soldos[18], ou 60 dinheiros (dando 6 dinheiros por 1 arroba); enquanto 1 arroba de autêntica pimenta, porque rara e importada, pagava 15 libras[19] ou 300 soldos, ou 3600 dinheiros.

---

14 IBN AL-BAYTAR, *Kitāb al-jami' li-Mufradāt al-adwiya wa-l-agdiya (Tratado dos Simples)*, B, 1125.

15 IBN AL-BAYTAR, *Kitāb al-jami' li-Mufradāt al-adwiya wa-l-agdiya (Tratado dos Simples)*, C, 1696.

16 Curiosamente esta planta é designada no Tratado dos Simples de IBN AL-BAYTAR por *filfil al-mā'*, que significa, exatamente, "pimenta-de-água". Surge também identificada como *zanjabīl al-kilāb* (gengibre dos cães) informando que a mesma será mortal se consumida pelos canídeos. (IBN AL-BAYTAR, *Kitāb al-jami' li-Mufradāt al-adwiya wa-l-agdiya (Tratado dos Simples)* B, 1126; C, 1697).

17 *Dicionário de História de Portugal* (dir. SERRÃO, Joel), 2ª ed., VI vols., Porto, Figueirinhas, 1989, vol. V: "Pesos e Medidas", pp. 67-72.

18 RAU, Virgínia (1983). *Feiras Medievais Portuguesas. Subsídios para o seu estudo*, 2ª ed., Lisboa, Presença, p.163.

19 *Idem*, p. 163, n.2.

Temos pois, uma proporção do valor da pimenta, relativamente ao da pimenta-de-água de 600 para 1. Obviamente que só a mais alta elite teria acesso à verdadeira pimenta, e a pimenta que circularia nos mercados e feiras seria maioritariamente algo do género da pimenta-de-água, muito mais acessível aos estratos mais baixos da sociedade.

II.1.7 - Outras Especiarias (Specias) – não se tratariam de especiarias nem de grande importância, nem valor, nem presentes em grandes quantidades, para apenas surgirem elencadas genericamente, todas em conjunto, e sem qualquer descriminação identitária para cada uma delas.

II.2 – Substâncias manipuladas

II.2.1 - *Azuchar rosato* / Açúcar rosado – Será açúcar aromatizado com água de rosas, ou, se mais intenso, aromatizado com essência de rosas.

Seria usado como condimento, ou como medicamento, geralmente como purgante[20]. O primeiro registo, ainda em forma latinizada, apresenta valores, o que não acontece no segundo registo, que apenas refere a aquisição, sem especificar pesos nem custos. No primeiro registo são referidos cerca de 30 kg de açúcar rosado, que seria consumido com grande regularidade e de forma substancial, pois aquele registo é de 4 de agosto de 1280 (Era 1318), e a 28 de junho de 1281 (Era 1319) já existe o segundo registo de aquisição de açúcar rosado.

II.2.2 - Açúcar de Alexandria – uma outra variedade de açúcar rosado, embora neste caso o açúcar seja aromatizado com água ou essência obtidas a partir das famosas rosas de Alexandria, que davam o nome ao açúcar e cujo aroma particular o identificaria entre os demais açúcares[21]. Sendo uma quantidade menor, de cerca de 5,5kg, o valor de compra é igual ao do acúcar rosado simples.

II.2.3 – ***Albatafalua*** – Trata-se do funcho ou erva-doce. O termo *albatafalua* provém da expressão árabe *al-ḥabbat al-ḥalwā*, e que significa "a semente doce". Seguindo a regra geral da transição do árabe para o português o "h" aspirado de *ḥalwā* passou a "f".

20 BRUNO, Ernani Silva, *Alimentação – Equipamentos, Usos e Costumes da Casa Brasileira*, nº 1, São Paulo, Secretaria de Estado da Cultura, 2000, p. 257: "Açúcar rosado".

21 *Ibidem.*

O funcho, consumido diretamente, ou caramelizado[22], no final das refeições, era benéfico, pois tem o poder de facilitar a função digestiva, para além de perfumar o hálito. Tal é facilmente compreensível numa alimentação que assentava principalmente no consumo de grandes quantidades de carne.

O uso do funcho e da sua semente, como alimento, é benéfico para aos olhos, e ajuda a agudizar a visão. O suco do funcho, levado ao lume até que crie espuma, e ao qual se acrescente vinho com mel, é um excelente medicamento para febres, crónicas ou periódicas.

Estimula o aparelho respiratório e facilita a expetoração. Também aquece o estômago, e estimula a função diurética, ao mesmo tempo que suaviza dores e ardores dos rins e da bexiga[23].

O facto de o funcho poder passar por um processo de caramelização prévio ao seu consumo, é que nos leva a colocá-lo entre as Substâncias manipuladas.

II.3 - Compostos

II.3.1 - *Zucare razacence* – Uma outra tipologia de açúcar, cujo nome não é evidente, atendendo ao segundo termo da expressão, "razacence".

Este termo poderá estar relacionado com Abū Bakr Muḥammad ibn Zakariyyà al-Rāzī (865-925 d.C. / 251-313 H.), famoso médico de Bagdad no século IX, e que ficou conhecido no mundo latino como Rhazes[24], e desta forma latinizada proviria aquele designativo de "razacence".

Al-Rāzī divulgou uma receita para tratamento da gota, em que os ingredientes são, por quantidades, o açúcar (6 partes), o cólquico (3 partes) e o ópio (1 parte), e cujo efeito seria de uma eficácia praticamente imediata. Seria um preparado raro e caro, pois não havendo indicações de valores, sabe-se apenas que o que deu entrada na Ucharia Régia foi um pequeno

22 BARATA, Filipe Themudo (s.d.), *Glossário do Comércio Medieval* in *old.www.cidehus.uevora.pt/textos/fontesul/fsul_glossario.pdf,* 19 pp. (consultado a 18 julho 2018), identificada como *batafalva*, p.4; BARATA, Filipe Themudo, (2005). "Portugal and the Mediterranean Trade: A Prelude to the Discovery of the ''New World'' in *Al-Masaq*, Vol. 17, No. 2, Routledge - Taylor & Francis Group, pp. 243-257, (consultado a 18 julho 2018) falando de *batafalva* na p. 247, embora não a relacione com a *albatafalua* que refere na p. 250.

23 IBN AL-BAYTAR, *Kitāb al-jami' li-Mufradāt al-adwiya wa-l-agdiya (Tratado dos Simples)*, A, 265, 286; B, 1019, 1341; C, 1784. Ainda sobre o funcho: REI, António (2017). "Pelas Margens do Funcho", in *Cadernos do Endovélico 3 / Atas do 4º Congresso Terras do Endovélico*, Alandroal / Lisboa, CM Alandroal / Ed. Colibri, 2017, pp. 37-47.

24 Sobre Abū Bakr Muḥammad ibn Zakariyyà al-Rāzī, v. GOODMAN, L.E., "Abū Bakr Muḥammad ibn Zakariyyà al-Rāzī (865-925 d.C. / 251-313 H.)", *The Encyclopaedia of Islam*, XIII vols., Leiden, E.J. Brill (1960-2005), vol. VIII (1995), p. 474-477.

jarro (pichel) de vidro, cheio daquele açúcar que apenas e exclusivamente teria utilizações medicinais.[25]

II.3.2 - *Piloras aureas* – Não se sabe a sua composição, e apenas se poderá conjeturar o seu efeito.

O termo "pilora" será uma forma feminina e algo diminutiva de "pelouro", (de pela): bola, esfera. Ou seja, eram pequenas bolas, pequenas drageias.

"Áureas" é um termo que pode advir de dois fatores, que poderão coexistir, pois não são excludentes. As pílulas em causa, ou tinham ouro na sua composição, ou eram "áureas" por serem o melhor tratamento para os males em causa; ou ambas as coisas.

No caso da presença de ouro na composição das mesmas pílulas, tal utilização constata-se na medicina árabe e na medicina medieval europeia, em parte herdeira daquela outra, e em que o ouro era usado em compostos destinados a despertar as forças do corpo, a fortalecê-lo, e, em especial, a fortalecer o coração[26].

II.3.3 - *Catarticõ emperiartico* – Expressão que não foi possível identificar na sua totalidade, em especial a forma qualificativa "emperiartico". De qualquer forma, por ser um catártico, sabemos tratar-se de um tipo de composto que induz à excreção.

Numa alimentação, com uma forte componente de proteína animal, e logo com uma natural percentagem de toxinas, como seria a das elites, e em especial a do próprio monarca, é natural que este género de purgantes estivesse presente na cozinha, ou talvez mais corretamente, na botica régia[27].

II.3.4 - *Citaar* – Este termo coloca algumas questões prévias. Pela similitude fonética com o idioma árabe, então ainda presente na Península Ibérica, quer entre os membros das mourarias*, quer também, e principalmente, no reino de Granada, tratar-se-á de uma transcrição de um termo árabe ou de vários termos, *sa'tar*, *ṣa'tar* ou *za'tar*, que apenas varia na inicial, *sin* ou *ṣad* ou *zay*.

---

25 TIBI, Selma (2006). "Al-Razi and Islamic medicine in the 9th century", *Journal of the Royal Society of Medicine*. (4): 206 – 207 (https:// www.ncbi.nlm.nih.gov/ pmc/ articles/ PMC1420785/ doi:10.1258/jrsm.99.4.206 – consultado em 16 julho 2107)

26 DUFFIN, C.J., MOODY, R.T.J. and GARDNER-THORPE, C. (eds.), *A History of Geology and Medicine*, London, Geological Society – Special Publication 375, 2013, p. 2.

27 "Na medicina, um catártico é uma substância que acelera a defecação. Isto contrasta com o laxante, que é uma substância que facilita a defecação, usualmente, ao amolecer as fezes." https://pt.wikipedia.org/wiki/Catártico. (consultado em 16 julho 2018)

Acontece, no entanto, que mesmo no idioma árabe, e mais especialmente na nomenclatura botânica medieval hispano-árabe, aquelas três formas - *sa'tar*, *ṣa'tar* ou *za'tar*, - acabaram a identificar várias plantas que têm em comum o facto de se tratarem, todas elas, de ervas aromáticas com uso culinário, e eventualmente também curativo.

A proximidade fonética entre elas ajuda, por certo, a complexificar esta questão de identificação botânica.

O *Dicionário Árabe-Francês* de Kazimirsky identifica todos aqueles termos de forma distinta: *za'tar* é a manjerona (*Origanum majorana*); *sa'tar* será o tomilho (*Thymus vulgaris*)[28], mas também pode designar o poejo (*Mentha pulegium*); e já *ṣa'tar* identifica o poejo, mas também pode indicar o orégão (*Origanum vulgare*)[29] ou o tomilho[30]. Este, último termo, *ṣa'tar*, designa ainda também a segurelha (*Satureja hortensis*)[31]. Não se trata, pois de um ponto muito pacífico, o que envolve estes termos árabes, e as suas possíveis correspondências botânicas.

Sendo todas estas ervas consideradas autóctones da Península Ibérica[32], e passíveis de serem obtidas facilmente, cultivadas ou na natureza, parece não fazer muito sentido que a mesma, ou as mesmas, surjam integradas na lista de substâncias adquiridas para uso da Casa do monarca.

Assim, cremos que se tratará não de uma qualquer daquelas plantas, enquanto *simples*, mas que o termo em causa designará um preparado, essencialmente culinário, que também é identificado por aquele mesmo nome, *ṣa'tar*, e em que alguma, ou qualquer uma, daquelas plantas é um dos principais componentes, e lhe transmite o aroma, as propriedades, e também o nome.

Portanto aquelas coincidências onomásticas, que não serão acidentais, terão que ver com o facto de que qualquer uma daquelas plantas - orégão, manjerona, tomilho ou segurelha;

---

28 CORRIENTE, Federico, *Dicionário Árabe-Español*, 2ªed., Madrid, IHAC, 1986, p. 436, identifica o *ṣa'tar* com o tomilho.

29 A identificação com o orégão constata-se em CORRIENTE, Federico, *El Léxico Árabe Andalusí según P. de Alcalá*, Madrid, Universidad de Madrid, 1988, p. 94, onde, no entanto, também o relaciona com um género de tomilho bravo, o serpão.

30 KAZIMIRSKY, A. de B., *Dictionnaire Arabe-Français*, II vols. Paris, Maisonneuve et C^{ie} Éd., 1860, vol. I, respetivamente: *za'tar*, p. 989; *sa'tar*, p. 1090; *ṣa'tar*, p. 1337.

31 A entrada no Tratado de IBN AL-BAYTAR para o *ṣa'tar*, discorre sobre o mesmo ser orégão (de que identifica várias espécies: "de jardim" e "selvagens"),ou tomilho, ou ainda a segurelha. Para identificar esta dá mesmo o nome andalusi de *šāṭuriya*, uma forma arabizada de satureja, com o "j" pronunciado como "i longo". V. IBN AL-BAYTAR, *Kitāb al-jami' li-Mufradāt al-adwiya wa-l-agdiya (Tratado dos Simples)*, B, 1398.

32 HERNÁNDEZ BERMEJO, J. E. e GARCÍA SÁNCHEZ Expiración, CARABAZA BRAVO, Julia María, *Flora Agrícola y Florestal de al-Andalus. Vol.I: Monocotiledóneas – cereales, bulbosas y palmeras*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, 2012, p. 19.

o poejo não parece ser utilizado para este fim - pode ser usada para aquela preparação, e à qual se associa também o sésamo tostado, o sumagre e o sal[33].

Trata-se de um acompanhamento, principalmente se lhe for acrescentado azeite, ou de um condimento composto, muito usado no mundo islâmico em geral, do Magrebe ao Indostão.

O facto de vários daqueles elementos, o sésamo em especial, serem provenientes do Oriente, como também a própria receita e a técnica para a elaboração do preparado, justificam assim aquela importação e aquisição.

O registo refere a aquisição de apenas uma pequena quantidade. Estamos em crer que a principal razão da aquisição de pequenas quantidades se deve principalmente ao facto de a mistura que o constitui perder a sua força dois meses após ter sido produzido[34]. Ou seja, nunca compensaria comprar grandes quantidades.

Talvez o conjunto dos ingredientes fosse importado do Oriente para a Península Ibérica, mas a elaboração do preparado pudesse ter lugar em Granada, atendendo ao breve período, dois meses, de força do preparado assim obtido. Uma produção em lugar longínquo obstaria a que o preparado chegasse a Portugal ainda com eficácia.

II.3.5 - ***Piloras colchias*** – drageias ou pequenas bolas que conteriam, como principal agente terapêutico o cólquico ou açafrão-bastardo.

Esta planta, que cresce um pouco por toda a região em volta do Mediterrâneo, tem, no entanto, uma variedade que é considerada a melhor, e que cresce na região de Alexandria, no Egito.

O cólquico é considerado como muito eficaz no tratamento da gota[35]. Aquela propriedade terapêutica pode constatar-se pela sua inclusão na receita acima referida para produção do chamado *zucare razacence*.

II.3.6 - ***Jerepire*** (ou ***gerepliga***) – Trata-se de um preparado de cariz curativo, que ainda era importado em Portugal, no século XV, através da via mediterrânica. Seria um medicamento composto por vários purgantes[36].

---

33 http://www.geniuskitchen.com/recipe/zaatar-65710 (consultado em 15 julho 2018).

34 V. supra n. 31.

35 IBN AL-BAYTAR, *Kitāb al-jami' li-Mufradāt al-adwiya wa-l-agdiya (Tratado dos Simples)*, A, 551; B, 1249, 1575; C, 2032.

36 BARATA, Filipe Themudo (s.d.), *Glossário do Comércio Medieval* in *old.www.cidehus.uevora.pt/textos/fontesul/fsul_glossario.pdf,* 19 pp. (consultado a 18 julho 2018), identificada como gerepliga, p. 10; Idem, (2005). "Portugal and the Mediterranean Trade: A Prelude to the Discovery of the ''New World'' in *Al-Masaq*, Vol. 17, No. 2, Routledge - Taylor & Francis Group, pp. 243-257, (consultado a 18 julho 2018), gerepliga, p. 246.

III - Conclusão

Como vimos, chegavam à mesa e à botica do rei D. Dinis substâncias ou produtos de origem local, e também substâncias que provinham do exterior, quer do reino, quer mesmo da Península Ibérica.

A presença destas últimas identifica, já então, o extremo ocidental hispânico, como um ponto de chegada de um comércio alargado, que já integraria, ou reintegraria, o ocidente peninsular em várias das rotas orientais que chegavam através do Mediterrâneo. Rotas através das quais chegavam muitas daquelas plantas, condimentos, e produtos mais ou menos manipulados e elaborados, que se encontram identificados no documento que aqui nos ocupou. Aquela presença pode considerar-se como uma marca de um certo cosmopolitismo, apesar da situação bastante periférica de Portugal no mundo então conhecido.

A corte do rei de Leão e Castela Afonso X, o Sábio, e avô de D. Dinis, terá constituído, por certo, uma referência e um exemplo para o nosso Rei Lavrador.

Aquela corte e vivência cortesã terá sido a mais cosmopolita, culta e civilizada da Europa de então, em virtude da coexistência nela de indivíduos de diferentes origens, culturas e religiões, e do grande programa de traduções que o Rei-Sábio promoveu, passando para a língua vulgar castelhana os conteúdos de vários tratados da sabedoria do mundo islâmico, do qual o al-Andalus foi uma das mais significativas florações.

Também a proximidade de sua mãe, D. Beatriz de Castela, filha primogénita do daquele rei de Leão e Castela, não terá sido inconsequente numa alteração de gostos e de prioridades culturais, e terá contribuído para um maior refinamento dos hábitos gastronómicos na Casa do rei e, genericamente, na corte portuguesa.

A existência de inúmeras substâncias, simples e mais ou menos elaboradas e compostas, que entravam no fornecimento da Casa do rei, e que primavam pelas suas propriedades na eliminação de toxinas e no reforço das funções vitais em geral, sugerem-nos, implicitamente, a grande importância que era dada à carne como a base da alimentação do homem medieval, em especial das elites da sociedade de então.

A partir do conjunto das substâncias importadas poderemos ainda esboçar uma geografia a partir da qual, e através da qual, todas elas chegariam à Península Ibérica, e, mais especificamente, a Portugal.

Havendo a hipótese de que, para a canela, o ponto mais distante de origem fosse a China, talvez o mais provável seria que a mesma viesse da Índia. Outras substâncias viriam da

Península Arábica, concretamente das regiões costeiras do Iémen e de Omã. E ainda outras proviriam do Egito. E a partir dali o Mediterrâneo seria a via de ligação até à Ibéria.