REVISTA DIÁLOGOS MEDITERRÂNICOS
ISSN: 2237-6585

Heranças Gastronómicas do Garb al-Andalus

Garb al-Andalus Gastronomic Heritages

ANTÓNIO REI[1]
IEM / NOVA FCSH

RESUMO

Na mesa dos portugueses, entre os nomes, os ingredientes e a confeção culinária, constata-se um significativo conjunto de pratos com origem na gastronomia árabe, ou com origem numa culinária arabizada, ou com a civilização islamo-árabe como veículo, e frutos da presença islâmica no espaço português por mais de meio milénio.
Abordaremos aqui alguns dos pratos mais conhecidos, buscando contribuir para a identificação e divulgação dos mesmos, quer entre o público em geral, quer mesmo entre estudiosos nesta área da história e da cultura da alimentação.

PALAVRAS-CHAVE: HERANÇA; GASTRONOMIA; ĠARB AL-ANDALUS; PORTUGAL

ABSTRACT

At Portuguese table, among the names, ingredients and culinary preparation, there is a significant set of dishes with origins in Arab, Arabized cuisine, or with the Arab-Islamic civilization as a vehicle, and fruits of the Islamic presence in Portuguese space for more than half a millennium.
Here, we will address some of the best-known dishes, and contribute to their identification and dissemination, both among the general public and even among scholars in this area of the history and culture of food.

KEYWORDS: HERITAGE; GASTRONOMY; ĠARB AL-ANDALUS; PORTUGAL

****

[1]Doutor em História da Cultura e das Mentalidades Medievais pela Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, (FCSH – UNL). Investigador Contratado na NOVA FCSH e Integrado do Instituto de Estudos Medievais, Universidade Nova de Lisboa.
"Este trabalho é financiado por fundos nacionais através da FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I.P., no âmbito da Norma Transitória - DL 57/2016/CP1453/CT0072".

INTRODUÇÃO

Os simples e a confeção culinária

Quando se fala em "heranças árabes na mesa portuguesa" a tendência natural e primeira é começar a elencar alimentos com nomes de origem árabe, ou termos romances arabizados, ou, ainda, que nos foram transmitidos pelos árabes, ou pelo idioma árabe, apesar de terem outras origens.

Apenas alguns exemplos de elementos alimentares com aquela origem: abelmeluco, açafrão, acepipe, açúcar, albricoque, alcaçuz, alcatra, alface, alfarroba, almece, alperce, arroz, azeite, azeitona, beringela, bolota, cuscos, espinafre, gergelim, laranja, romã, tâmara, tamarindo ou tremoço[2].

Para além do relativo aos alimentos também encontramos terminologia de origem árabe relacionada com pesos e medidas[3], com o instrumental de cozinha (alcadefe, alguidar, almofariz, almotolia, atanor, forno, garrafa, jarra, entre outros.)[4], e mesmo com termos associados à própria gastronomia, como "fatia" ou "falca"[5].

Convém previamente recordar que os primitivos árabes, da Península Arábica, não eram, nem podiam ser, uma sociedade de agricultores, pois viviam num deserto onde aquela atividade era praticamente impossível atendendo à orografia e ao clima[6]. Será, mais tarde, com a expansão islâmica a norte da Península Arábica, e a integração de parte do Império Bizantino, no Médio Oriente e no Egito, e também com a integração da Mesopotâmia, até então parte do Império Persa, e ambas as regiões predominantemente agrícolas desde havia milénios, que conduzirão a uma nova realidade agrícola islâmica e, consequentemente, a uma nova realidade culinária e gastronómica[7].

---

[2] Para o conjunto mais abrangente de alimentos usados no Garb al-Andalus, entre os séculos X e XIII, v. REI, António, "Na Mesa do Garb al-Andalus (séculos X-XIII)", in *Mesa dos Sentidos & Sentidos da Mesa* (eds. SOARES, Carmen; SILVEIRA, Anny Jackeline Torres; LAURIOUX, Bruno), Volume II, Coimbra, Imprensa da Universidade, 2021, pp. 371-393; e REI, António, "Vegetais nos mercados do Ġarb al-Andalus (séculos VIII - XIII). Entre a arqueobotânica e os textos", in *Abastecer a Cidade na Europa Medieval*, (eds. ANDRADE, Amélia; SILVA, Gonçalo), Lisboa, IEM / CM Castelo de Vide, 2020, pp. 589-605.

[3] REI, António, *Pesos e medidas de origem islâmica em Portugal. Notas para o seu estudo*, Chão de Letras nº 1, CM Évora / Startcult / Projecto Chão, 1998, *passim*.

[4] MACHADO, José Pedro, *Vocabulário Português de Origem Árabe*, Lisboa, Ed. Notícias, 1991, *passim*.

[5] DOZY, R.P.A. e ENGELMANN, W.E., *Glossaire des Mots Espagnols et Portugais dérivés de l'Arabe*, Amsterdam, APA – Oriental Press, 1982 (1ªed. 1869), Falca, p. 263; Fatia, pp. 267-268.

[6] REI, António, "A Açorda. Uma sopa de pão, da Alta Idade Média à atualidade", in Revista *Diálogos Mediterrânicos* www.dialogosmediterranicos.com.br nº 10 (junho / 2016), pp. 148-157, p.151

[7] HÄMEEN-ANTTILA, Jaakko, *The Last Pagans of Iraq - Ibn Wahshiyya and his Nabatean Agriculture*, Brill – Leiden – Boston, 2006, *passim*.

Mas não é aquele o nosso objetivo, o de listar aqueles elementos, conceitos métricos, ingredientes, ou "simples", como antes eram designados, e que perduraram no nosso idioma, como marcas, na horta, na cozinha e na mesa, de uma das componentes da nossa cultura e identidade.

O nosso objetivo é o de identificar algumas confeções culinárias portuguesas com denominações de origem árabe ou arabizadas, e perceber se ainda hoje mantêm, no processo culinário, alguma identidade de ingredientes, bem como coerências semânticas com as denominações originais. Atendendo ao número de confeções culinárias identificadas, o qual obviamente não está fechado, e ao espaço previsto para os textos, algumas cuja complexidade e extensão fariam ultrapassar limites, pretendo tratá-las de *per se* autonomamente, mais tarde, e rastreando a sua permanência nos Livros de Cozinha portugueses, o que não farei aqui.

As aqui presentes dividi-las-ei em dois grupos: o de confeções salgadas e o de confeções doces.

CONFEÇÕES SALGADAS

AÇORDA *(< Al-ṯurda)*

O termo "açorda" remonta à raiz etimológica árabe *ṯarada*, e que significa "migar pão"[8]. O termo português "açorda" provém dos termos dialetais do árabe falado na Península Ibérica, *çurda* ou *çorda*, significando "sopa de pão" ou "migas de pão cozido", e que ainda se constatava em 1492 na Granada recém-conquistada[9].

A primitiva açorda árabe

A *ṯārid*, a açorda árabe, leva-nos à Arábia pré-islâmica, e a Ḥāšim bin 'Abd Manaf, trisavô do Profeta Muḥammad, ou seja, ainda no século V.

O Profeta Muḥammad gostava muito deste prato, e referiu-o elogiosamente, colocando-o por cima de todas as outras comidas então conhecidas entre os árabes.

Há um *ḥadīṯ* (um relato do Profeta) e em que são descritos os ingredientes do *ṯārid*: elaborado com pão, carne e o respetivo caldo, e um género de abóbora (*dubbā'*)[10],

[8] KAZIMIRSKI, A. de B., *Dictionnaire Arabe-Français*, II vols., Paris, Maisonneuve et Cie. Ed., 1860, I, 221; DOZY, R.P.A. e ENGELMANN, W.E., *Glossaire des Mots Espagnols et Portugais dérivés de l'Arabe* … p. 40; MACHADO, José Pedro, *Vocabulário Português de Origem Árabe* … p. 28.
[9] CORRIENTE, Federico, *El léxico árabe andalusí según P. de Alcalá*, Madrid, DEAI – UCM, 1988, p. 28; LAGARDE, Paul, *Petri Hispani [Pedro de Alcalá] – De Lingua Arabica Libri Duo*, Gottingen, 1883, pp. 311 e 400.
[10] KHAN, Muhammad Muhsin, *Sahīh Al-Bukharī (Arabic – English)*, 9 vols., Riyaḍ, Maktabah al-Riyâḍ al-Ḥadītha [Livraria Nova de Riad], 1981, vol. 7: "Bāb al-Tharīd" (Capítulo da Açorda), pp. 244-247, pp. 244-245;

bastante apreciada, talvez também por ser das poucas espécies vegetais passíveis de serem produzidas naquele clima desértico. Ou seja, um género de cozido de carne e abóbora, ao qual se adicionaria o pão, previamente migado.

Açordas andalusis

Conhecem-se dois tratados hispano-árabes de culinária, ambos do século XIII, o *Tratado de Cozinha Hispano-Magribi (ms. Anónimo)*[11], e o *Fadālat al-khiwān fi tayyibāt al-ta'am wa-l-alwān [A Excelência das Mesas, nas Delícias da Comida e dos Diferentes Pratos]*.[12]

Ambos os Tratados[13] contêm receitas classificadas como *ṯurūd* (açordas), o primeiro com quinze receitas, o segundo com vinte sete. Em ambos existem pratos, salgados e doces, considerados "açordas", e da mesma forma, desde pratos "ensopados" até a empadas, num amplo leque de preparações que integram aquele apartado culinário[14].

Mesmo ainda hoje, na Mesa portuguesa, se percebe a existência de uma série de "açordas" salgadas e doces, que fazem perdurar aquela herança árabe[15], pois quer o termo "açorda", quer a sua realidade culinária, apenas subsistiram no Garb al-Andalus e perduraram no idioma e na cultura culinária gastronómica do ocidente ibérico.

ALMÔNDEGAS (< *Al-bunduqa*)

[11]HUICI MIRANDA, Ambrosio (ed.), «Kitāb al-Tabīkh fī l-Maġrib wa-l-Andalus fī 'aṣr al-Muwaḥḥidūn li-mu'allif majḥūl» [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. MARÍN, Manuela, *La Cocina Hispano-Magrebí durante la época almohade*, Gijón, Ed. Trea, 2005 (ed. fac-símile da trad. de 1966).

[12] IBN RAZIN, Faḍālat al-Khiwān fī Ṭayyibāt al-Ṭaʿām wa-l-Alwān [A excelência da mesa nas delícias da comida e das cores], ed. SHAQRŪN, Muhammad bin, Rabat, 1981; trad. fra. MEZZINE, Mohamed e BENKIRANE, Laila, *Saveurs et parfums de l'occident musulmans: les délices de la table et les meilleurs genres de mets*. Fez: Publication Assiciation Fès-Saïs, 1997 ; trad. esp. MARÍN, Manuela, *Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*. Gijón, Ed. Trea, 2007; trad. ing. NASRALLAH, Nawal, *Best of Delectable Foods and Dishes from al-Andalus and al-Maghrib*. Leyden, Brill, 2021.

[13] Sobre estes Tratados v. a síntese de REI, António, "Tratados Árabes de Culinária do Ocidente Islâmico (Séculos IX – XIII)", in Revista *Diálogos Mediterrânicos* www.dialogosmediterranicos.com.br nº 21 (2021), pp. 72-83.

[14] REI, António, "A Açorda. Uma sopa de pão, da Alta Idade Média à atualidade", in Revista *Diálogos Mediterrânicos* www.dialogosmediterranicos.com.br nº 10 (junho / 2016), pp. 148-157.

[15] PIEDADE, Ana, "Migas e açordas: uma viagem à volta do tempo e do mundo", in **Das Culturas da Alimentação ao Culto dos Alimentos, vol. II (c**oords. DIAS, Paula Barata, ASFORA, Wanessa, SOARES, Carmen, GRIECO, Allen), DIAITA / CECH, Universidade de Coimbra, 2022, pp. 63-85.

Etimologicamente o termo português "almôndega" provém do árabe a*l-bunduqa*, que significa, literalmente, "a avelã" [16].

A configuração esférica da avelã acabou marcando a forma desta preparação culinária, que hoje em dia, se identifica, por norma, com bolas de carne, de pequena ou média dimensão. No entanto, desde que seja possível obter uma pasta moldável que permita dar forma a pequenas bolas, os conteúdos-base das almôndegas poderão ser também constituídos por alguns tipos de peixe, por leguminosas e mesmo por cereais.

Sendo uma preparação culinária que se manteve até à atualidade, merece nova, diacrónica e mais extensa abordagem.

CABIDELA (< *Kibdiyya*)

O termo "cabidela" provém da palavra árabe *kibdiyya*, literalmente, um prato elaborado com fígado (*kibd*) de aves, embora na realidade se trate de uma receita que reúne alguma carne de ave, a qual é cozinhada em conjunto com as chamadas *miudezas* (fígado, coração, moela…) da ave ou aves em causa.

O consumo de sangue, de ave ou de outro animal, sendo proibido na sociedade islâmica, está ausente da cabidela árabe original. Esta cabidela sem sangue, portanto herdeira direta da *kibdiyya* islâmica, ainda se constata em determinadas zonas do Alentejo, concretamente no Vimieiro e em Mourão[17].

ESCABECHE (< ár. Sikabaj < per. *Sirka bahāj*)

O termo árabe, que é o étimo da palavra portuguesa, procede da expressão persa *sirka bahāj*, que significa "preparação (*bahāj*) com vinagre (*sirka*)"[18], e em que o vinagre tem uma função essencialmente preservadora e conservadora.

É um molho refogado que tem como base cebola, alho, salsa, azeite, e muito especialmente, o vinagre. O molho era, e muitas vezes ainda é, utilizado para prolongar a condição consumível de pratos, principalmente de carne ou de peixe, que, por terem sido mais substanciais, sobejaram; ou porque possam correr maiores riscos de rápida

[16] KAZIMIRSKI, A. de B., *Dictionnaire Arabe-Français*…, I, p.167; SOUSA, Fr. João de, *Vestígios da Língua Arábica em Portugal*, [Porto], Ed. A. Farinha de Carvalho, 1981[fac-sim. ed. 1789], p. 50; DOZY, R., *Supplément aux Dictionnaires Arabes,* II vols., E.J. Brill, Leyden, 1881, I, pp. 117-118; DOZY, R.P.A. e ENGELMANN, W.E., *Glossaire des Mots Espagnols et Portugais dérivés de l'Arabe* …, p. 72; MACHADO, José Pedro, *Vocabulário Português de Origem Árabe*…, p. 68.

[17] Confraria Gastronómica do Alentejo, *Carta Gastronómica do Alentejo - Monumenta Transtaganae Gastronomica,* Évora, Entidade Regional de Turismo do Alentejo, 2013, pp. 466, 535-6.

[18]RICHARDSON, John, *Dictionary Persian-Arabic-English*, Londres, 1829 (1ª ed. 1777-1780), pp. 826 e 838; MACHADO, José Pedro, *Vocabulário Português de Origem Árabe*…, p. 93.

deterioração, neste último caso mais especialmente o peixe, que se deteriora mais rapidamente do que a carne. Atualmente, em alguns casos, o escabeche transformou-se num processo culinário por si mesmo, com vista a um consumo imediato, e não para prolongar preparações anteriores.

GASPACHO (< ár. Qāšbāj < per. *Qāš bahāj)*

Cozinhado frio de verduras que se produz e consome nos períodos mais quentes do ano. Na sua etimologia[19] a expressão "*Qāš bahāj*" significa "cozinhado com verduras aos pedaços".

Atendendo àquela etimologia, dir-se-ia que o chamado "gaspacho português", ou mesmo o "algeramolho" ou "arjamolho" (v. infra), um género de variante do gaspacho com prevalência no Barlavento algarvio, pelo facto de ambos usarem as verduras em pedaços, estarão mais próximos do *Qāš bahāj* original, do que o chamado "gazpacho andaluz", onde as verduras são preferentemente passadas, ficando, portanto, mais liquefeito e podendo ser mesmo bebido diretamente.

ALGERAMOLHO ou ARJAMOLHO (Al-jarāmūl)

Pode considerar-se um género de gaspacho, ou mesmo tratar-se de uma variante do gaspacho, e constata-se especialmente no Barlavento algarvio[20].

A sua etimologia, que aqui procede do árabe, diferentemente do gaspacho como vimos atrás, vem do termo "*al-jarām*" (o cortado)[21] + o diminutivo de origem romance *"ūl (< ollo)"*, significando "o cortadinho", e identificando assim a forma como, nesta preparação, devem figurar as verduras: cortadas bastante miúdo. Aquela denominação acaba novamente para nos remeter para a referência às verduras que devem ser cortadas, como também encontramos no gaspacho.

Os ingredientes e a preparação do algeramolho, em tudo semelhantes ao gaspacho, um claro conjunto de ingredientes destas preparações estivais, terão mantido o seu elenco mediterrânico até ao século XVI: pão, água, azeite, pepino, alho, vinagre e sal[22], ou seja,

[19]Em RICHARDSON, John, *Dictionary Persian-Arabic-English*…, p. 1109 encontramos que, apesar de o termo "Qāš" se constatar no persa, o autor diz que o mesmo não seria originalmente persa, mas sim de origem turca.
[20] GONÇALVES, Eduardo Brazão, *Dicionário do Falar Algarvio*, Faro, Algarve em Foco Editora, 1996, p. 35: o autor afirma tratar-se de "comida de origem judaica", sem, no entanto, remeter para qualquer fonte, nem sequer mesmo para uma obra da bibliografia que elenca genericamente no início desta mesma obra.
[21] KAZIMIRSKI, A. de B., *Dictionnaire Arabe-Français…*, I, pp. 281-282.
[22] GONÇALVES, Eduardo Brazão, *Dicionário do Falar Algarvio*…, p. 35 – o autor diz que o pepino chegou com os Descobrimentos, o que não é certo, pois o pepino já estava na Península Ibérica pelo menos

antes da incorporação dos elementos americanos, tomate e pimento, hoje perfeitamente integrados no conjunto de ingredientes de ambas as preparações.

CUSCOS e CUSCUZ (*Kuskus*)

Esta preparação básica, e com estas denominações semelhantes, remetem para o *kuskus* que ainda hoje é quase um *ex-libris* da cozinha do Magrib, e que em Portugal existiu, foi preparada, consumida, e, no mínimo, foi conhecida até aos tempos Modernos por certo também em consequência da presença portuguesa no Norte de África, entre 1415, a conquista de Ceuta, e 1769, quando foi abandonada a última praça, Mazagão[23].

Preparação obtida a partir de farinha ou sêmola de trigo, pode substituir o arroz e dar origem a pratos salgados ou doces.

Ainda hoje se constata, principalmente em duas regiões do espaço português: com a grafia "cuscos", em Trás-os-Montes, e como "cuscuz" no arquipélago de Madeira. Apesar da variante gráfica, a mesma não identifica uma variante fonética, pois ambos os termos identificam algo semelhante.

A origem do cuscos de Trás-os-Montes poderá estar ligada à deportação de moriscos da região de Granada, após as Revoltas das Alpujarras, que tiveram lugar por volta de 1570, e que deslocou centenas de indivíduos para as zonas de Zamora e Toro[24]. Daquelas regiões próximas a Trás-os-Montes alguns daqueles moriscos deportados terão passado ao território português, trazendo consigo o conhecimento de como produzir o cuscos, o qual persistiu até aos dias de hoje.

---

desde antes do período romano, v. APICIO, Marco Gavio, *Cocina romana (De Re Coquinaria)*, 3ª ed. (trad. PASTOR ARTIGUES, Bárbara) Madrid, Editorial Coloquio S.A., 1987, p. 23; e DIOSCORIDES, *Plantas y Remedios Medicinales (De Materia Medica), Libros I-III* (introd., trad. y notas de GARCÍA VALDÉS, Manuela), Madrid, Ed. Gredos, 1998, II, pp. 321-322.

[23] SOUSA, Fr. João de, *Vestígios da Língua Arábica em Portugal…*, p. 93; DOZY, R.P.A. e ENGELMANN, W.E., *Glossaire des Mots Espagnols et Portugais dérivés de l'Arabe …*, p. 96; MACHADO, José Pedro, *Vocabulário Português de Origem Árabe*…, p. 90.

[24] MARTÍN BENITO, José Ignacio , "Moriscos en Zamora. Condición económica y social e integración religiosa", pp. 561-576, in Actas del IX Simposio Internacional de Mudejarismo. Mudéjares y moriscos. Cambios sociales y culturales, Teruel, Centro de Estudios Mudéjares, 2004, p. 562 – "[…] *El 19 de noviembre de 1570 se daba instrucción al regidor segoviano Antonio de la Hoz para que se trasladara a Toledo y allí recogiera la mitad de, aproximadamente, 4.500 moriscos, que Juan de Austria había enviado a cargo de Luis de Córdoba a la ciudad del Tajo, procedentes del reino de Granada. El comisario de la Hoz debía conducirlos a Ávila, Salamanca, Toro, Zamora* […]; e FERNÁNDEZ CHAVES e PÉREZ GARCÍA, "Notas sobre la destrucción de las comunidades moriscas malagueñas y su reconstrucción en la campiña sevillana, 1569-1610", in *AREAS. Revista Internacional de Ciencias Sociales - Los moriscos y su expulsión: nuevas problemáticas*, Nº 30 (2011), pp. 121-139, p. 127: "[…] *entrega en febrero de 1572 de 58 moriscos a las autoridades de Toro y de otros 74 en Zamora* […]".

Já o cuscuz da Madeira terá uma origem diferente, no tempo e nos transmissores: aqueles conhecimentos terão ido para aquele arquipélago, ainda na primeira metade do século XV, através do assentamento de povoadores algarvios, já cristãos ou eventualmente ainda muçulmanos[25].

Um exemplo dessa realidade sociológica, remete para um dos descobridores, colonizadores e também donatário de parte da Ilha da Madeira, e já então cavaleiro da Casa do Infante D. Henrique, embora com possível origem em antepassado muçulmano convertido ao cristianismo, já que a sua onomástica, tinha, para além do nome João e do patronímico Gonçalves, um sobrenome, ou alcunha, de origem árabe e que o identificava como alguém com olhos azuis: Zarco[26].

ALFITETE (*Al-fitāt*)

Alfitete, do árabe "*Al-fitāt*", literalmente: pedacinhos de pão, migas, massa.

Uma camada inferior de pão esmigalhado, constitui literalmente a base de um guisado, em que sobre aquela base é depositada uma ave de capoeira, ou um pedaço de carne de carneiro, que foram cozinhados com açúcar, especiarias e outros ingredientes e temperos[27].

Esta é uma das preparações que, por tudo o que a envolve desde a sua origem, etimologia e alteração semântica da denominação, bem como a sua permanência, até tarde, nos tratados culinários portugueses, iremos tratá-la mais aprofundadamente num futuro estudo.

MORMOS (*marmas*)

Prato tradicional algarvio, um assado no forno que tem como base carne de atum proveniente da zona junto à cabeça do peixe.

---

[25] ALBUQUERQUE, Luís de, e VIEIRA, Alberto, *O Arquipélago da Madeira no século XV*, Região Autónoma da Madeira, 1987, p. 56; VIEIRA, Alberto, "O (Re)Descobrimento / (Re)Conhecimento da Madeira. Em torno da História, de alguns conceitos e imprecisões", *Cadernos de Divulgação do CEHA*, n.º 6 (setembro 2015), pp. 1-41, pp. 24-25.

[26] DOZY, R.P.A. e ENGELMANN, W.E., *Glossaire des Mots Espagnols et Portugais dérivés de l'Arabe* ..., p. 366; MACHADO, José Pedro, *Vocabulário Português de Origem Árabe*…, p. 129.

[27] SOUSA, Fr. João de, *Vestígios da Língua Arábica em Portugal*…, p. 33; DOZY, R.P.A. e ENGELMANN, W.E., *Glossaire des Mots Espagnols et Portugais dérivés de l'Arabe* ..., p. 114; MACHADO, José Pedro, *Vocabulário Português de Origem Árabe*…, p. 56.

A sua etimologia árabe, *marmas* (que acabou permanecendo no nome do prato)[28] remete para um assado que deveria ser feito preferencialmente num forno escavado na terra, designado tradicionalmente como atanor (*al-tannūr*)[29].

JARDINEIRA (*Jannaniyya*)

O nome vem do facto de esta comida ser um pretexto, ou um acompanhamento, a tertúlias culturais que deveriam ter lugar no jardim (*janna*), donde o nome, e cuja memória apenas sobreviveu no português. Aquelas reuniões ou tertúlias ocorreriam entre a primavera e o início do outono, e naquela preparação culinária eram usadas as primícias da horta em cada período.

Era basicamente um conjunto de verduras que depois de cortadas, eram cozidas ou escaldadas, e depois salteadas em azeite. Na primavera, entre as verduras a utilizar estariam a alface, o funcho, as favas, os espinafres, as acelgas, as cenouras e os coentros frescos. No verão ou no outono, apareceriam as beldroegas, as acelga, as flores da abóbora, as beringelas, as cabeças de funcho florido, os alquequenges e os pepinos.

No final, deitar-se-ia sobre o conjunto cozinhado algum pão ralado e levedura liquefeita, ovos, queijo e suco de coentros verdes e de hortelã. Deixar junto à lareira, até que o conjunto levedasse e os ovos endurecessem[30].

XERÉM (*Šaram*)

Receita que atualmente se faz, maioritariamente com farinha de milho, o que tem levado a afirmações equivocadas de que Xerém ou Xarém "significa em árabe «farinha de milho»"[31], o que não é verdade.

Esta conclusão provirá do facto de o xerém também, no passado das grandes viagens marítimas, ter emigrado de Portugal para as ilhas atlânticas, em especial para

[28] KAZIMIRSKI, A. de B., *Dictionnaire Arabe-Français…*, I, pp. 923-924.
[29]SOUSA, Fr. João de, *Vestígios da Língua Arábica em Portugal…*, p. 64; DOZY, R.P.A. e ENGELMANN, W.E., *Glossaire des Mots Espagnols et Portugais dérivés de l'Arabe …*, pp. 210-212; MACHADO, José Pedro, *Vocabulário Português de Origem Árabe…*, p. 78; GUILLAUMOND, Catherine, *Cuisine et diététique dans l'occident arabe médiéval, d'après un traité anonyme du XIIIe siècle*, Paris, L'Harmattan, 2017, pp. 46 e 70.
[30]MARÍN, Manuela, *La Cocina Hispano-Magrebí durante la época almohade…*, p. 216; GUILLAUMOND, Catherine, *Cuisine et diététique dans l'occident arabe médiéval …*pp. 159-160; MARÍN, Manuela, *Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos …*, p. 76: o Tratado de Ibn Razin refere no índice a *jannaniya*, mas por perda de fólios no texto, esta e outras receitas estão ausentes.
[31] Oliveira, Luísa, "Volta a Portugal à Mesa", *Visão* (6 abril 2023), Paço de Arcos, Trust in News, pp. 31-43, p. 37.

Cabo Verde, e também para o Brasil, e de, consequentemente, o milho ter passado, a partir de então, a ser a base cerealífera do preparado.

A raiz etimológica árabe *šaram* remete, no entanto, para uma trituração grosseira, geralmente associada a um cereal, e como base alimentícia das classes mais pobres[32]. Originalmente, no Garb al-Andalus, atendendo aos cereais disponíveis, ao facto de ser uma farinha grosseira e consumida preferencialmente pelas camadas sociais mais desfavorecidas, o xerém seria produzido a partir da cevada, uma vez que o trigo estava especialmente destinado às elites da sociedade.

ESTUPETA (*Istabayt*)

Uma outra preparação algarvia também tendo como base a utilização do atum. Trata-se de um género de salada de verduras com atum. Atum que antigamente era salgado para ser preservado, como veremos já na entrada abaixo.

A sua etimologia, do árabe *istabayt* significa "o que carece, pede, ou necessita de uma noite"[33], dando-nos indícios de como a preparação deveria ter lugar.

A elaboração da estupeta deveria começar de véspera, com um demolho prévio do atum salgado (como ainda hoje pode acontecer com o bacalhau salgado), e só ser consumida no dia seguinte, necessitando, portanto, de um repouso durante a noite entre ambos os dias.

Convém recordar que hoje todo o processo de elaboração da estupeta é muito acelerado por, pelo menos, dois fatores: a presença prévia de conservas, de atum, neste caso; e também a existência do frigorífico, que abrevia o processo, o qual deixa de precisar, obrigatoriamente, de uma noite intermédia entre preparação e consumo.

Também esta receita, na atualidade, incorpora o tomate e o pimento, que, pelas razões aduzidas supra, não poderiam fazer parte da preparação medieval.

MUXAMA (*Mušamma'a*)

[32] KAZIMIRSKI, A. de B., *Dictionnaire Arabe-Français*, I, p. 1222.
[33] KAZIMIRSKI, A. de B., *Dictionnaire Arabe-Français*, I, p. 182.

Mais uma preparação algarvia com atum. Neste caso trata-se de um processo que visa em primeiro lugar a conservação do atum, e não propriamente uma elaboração culinária para consumo imediato.

O seu étimo árabe *mušamma'a* dá-nos a significação de "seco, impermeabilizado", ou seja, a condição final, desidratada e com aparência encerada, com que o atum fica após os diferentes estádios do processo de seca[34]. A muxama é feita a partir de lombos de atum, seco e salgado, e fica com cor vermelho-escuro-acastanhada, e de consistência rígida e textura suave. Pelo seu aspeto também é designada como "presunto do mar".

A sua plasticidade permite que possa fazer parte de pratos mais elaborados, ou de umas mais simples entradas, ou ainda a muxama ser ela mesma uma entrada, ou um petisco.

TIBORNA (*Ṭābūna*)

Um tipo de pão chato, uma grande bolacha, sem levedura, e que é cozido num forno de alvenaria aberto por cima, e chamado *ṭābūna*[35]. No português o pão tomou o nome do forno que originalmente o produzia.

O pão cozido é retirado de imediato, pois a distância entre o cozido e o queimado é muito curta. E ainda quente pode ser consumido só ou com acompanhamentos. Na tradição portuguesa, a tiborna era consumida nos lagares, com o azeite recém-produzido. Em ambiente doméstico, a tiborna pode associar-se, como base sempre regada de azeite, a preparações salgadas ou doces, estas tradicionalmente associando o açúcar e a canela, e para um consumo imediato.

PETISCO (*Bi-tasq*)

Palavra portuguesa que provém da expressão árabe *Bi-tasqiya*, através da forma popular *Bi-tasq*, e que significa "[o que] acompanha a bebida"[36], e que é exatamente o mesmo que ainda hoje, em português atual, significa a palavra "petisco".

---

[34]KAZIMIRSKI, A. de B., *Dictionnaire Arabe-Français*, I, p. 1271; DOZY, R., *Supplément aux Dictionnaires Arabe…s,* I, p. 787; DOZY, R.P.A. & ENGELMANN, W.E., *Glossaire des Mots Espagnols et Portugais dérivés de l'Arabe…*, pp. 178-179; MACHADO, José Pedro, *Vocabulário Português de Origem Árabe* … p. 110.

[35] DOZY, R., *Supplément aux Dictionnaires Arabes,* II, p. 27; GUILLAUMOND, Catherine, *Cuisine et diététique dans l'occident arabe médiéval* …p. 70.

[36]KAZIMIRSKI, A. de B., *Dictionnaire Arabe-Français*, I, pp. 1110-1111; DOZY, R., *Supplément aux Dictionnaires Arabes…,* I, pp. 664-665.

Portanto, qualquer alimento que acompanhe uma bebida, tradicionalmente o vinho, é um petisco. Também procedente da mesma raiz etimológica árabe temos a nossa palavra "tasca" ([lugar] onde há bebida), também associada predominantemente a vinhos e a destilados da uva, vulgo aguardentes.

CONFEÇÕES DOCES

REGUEIFA (*Raġīf*)

Uma panificação de cereais, geralmente um pão de trigo, com forma circular retorcida, entrançada ou entrelaçada.

Etimologicamente o termo "*raġīf*" significa "cereal amassado; pão; uma peça de pão"[37], e com a coincidência de aquele termo remeter também para um pão de forma circular, como ainda hoje acontece com a regueifa portuguesa.

Apesar da etimologia árabe, o termo em causa é mais comum no Norte litoral de Portugal, onde o milho e o centeio foram os marcadores preferenciais da panificação ao longo de séculos.

A regueifa pode assumir uma textura de pão simples, ou de pão doce.

QUEIJADA (*Qayjaṭa*)

Massa com recheio de queijo fresco ou de requeijão.

Aquela designação é uma arabização *qayjaṭa* do termo romance "queijada", como é perfeitamente percetível.

Era feita numa sertã, numa primeira fase, e terminava no forno. Saída do forno era derramado sobre ela ou mel ou xarope de rosas, ou simplesmente açúcar em pó[38].

ALMOJÁVENA (*Al-mujabbana*)

A denominação é uma tradução do anterior termo "queijada", e curiosa é a coexistência e utilização paralela de ambos os termos.

Pequenos pastéis fritos com recheio de queijo (*jubn*) de meia-cura, e que deveriam ser, meio por meio, de vaca e de ovelha. Sendo queijos mais feitos e por terem sabores mais fortes, o recheio incorporava algo de água de flor-de-laranjeira, para suavizar a pasta e para lhe amenizar os sabores fortes dos queijos.

[37]KAZIMIRSKI, A. de B., *Dictionnaire Arabe-Français*, I, p. 889.
[38]MARÍN, Manuela, *La Cocina Hispano-Magrebí durante la época almohade*…, pp. 248-249; GUILLAUMOND, Catherine, *Cuisine et diététique dans l'occident arabe médiéval* ...p. 187.

Depois da massa recheada e o frito escorrido, seriam postos numa travessa e polvilhados de açúcar e canela, ou mel ou xarope de rosas[39].

Mais recentemente tem sido recuperada a designação "almojávena", talvez por um certo modernismo exótico da atual gastronomia, e identifica, genericamente, a tarte de requeijão.

AZEVIA (*al-Zāwiya*)

Azevia, do étimo árabe *al-zāwiya* "ângulo, canto, esquina"[40], donde a sua forma mais ou menos triangular, e trata-se de um pastel frito, mais comum no Alentejo e Algarve.

É feito com uma massa, do género de massa tenra, e em que os recheios são sempre uma pasta doce, com diferentes bases possíveis como de grão-de-bico, de abóbora, de gila, de feijão, de amêndoa ou de batata doce.

Depois de frito é polvilhado com açúcar e canela.

ALFÉLOA (*Al-Ḥalwâ*)

No século XVI era uma pasta doce cristalizada feita a partir de açúcar ou melaço, e consumida diretamente, em pedaços, como uma espécie de antepassado mais ou menos longínquo do rebuçado; ou usada como elemento constitutivo e ou decorativo de outras produções de pastelaria[41].

ALCÂNCARAS ou ALCÔNCARAS (*Al-kankala*)

A etimologia *al-kankala* remete para "tambor; pandeiro"[42].

Bolinho seco de forma redonda, ou de rosca, feito de massa de pão e gordura, e fritos ou feitos no forno. Ainda hoje com presença no sul do Baixo Alentejo Litoral e no Barlavento algarvio.

---

[39] SOUSA, Fr. João de, *Vestígios da Língua Arábica em Portugal…*, p. 50; DOZY, R., *Supplément aux Dictionnaires Arabes,* I, p. 787; DOZY, R.P.A. e ENGELMANN, W.E., *Glossaire des Mots Espagnols et Portugais dérivés de l'Arabe …*, p. 172; MACHADO, José Pedro, *Vocabulário Português de Origem Árabe*…, p. 68; MARÍN, Manuela, *La Cocina Hispano-Magrebí durante la época almohade* …, p. 248-249; GUILLAUMOND, Catherine, *Cuisine et diététique dans l'occident arabe médiéval* …p. 187.

[40] KAZIMIRSKI, A. de B., *Dictionnaire Arabe-Français*, I, p. 1029.

[41] SOUSA, Fr. João de, *Vestígios da Língua Arábica em Portugal*…, p. 31; DOZY, R.P.A. e ENGELMANN, W.E., *Glossaire des Mots Espagnols et Portugais dérivés de l'Arabe*…, p. 112; MACHADO, José Pedro, *Vocabulário Português de Origem Árabe* …, p. 55.

[42] DOZY, R., *Supplément aux Dictionnaires Arabes …,* II, p. 495; CORRIENTE, Federico, "Los Arabismos del Portugués", in *EDNA - Estudios de dialectología norteafricana y andalusí* 1 (1996), UCOPress / Ed. Universidad de Cordoba, pp. 5-86, p. 17.

ALCOMONIAS ou ALCAMONIAS (*al-Kamūniyya*)

A sua etimologia, *al-kamūniyya* significa "a que tem cominhos (*al-kamūn*)" [43]

Trata-se de um doce tradicional do Litoral Alentejano, muito em especial nos concelhos de Santiago do Cacém e Grândola[44].

O trabalho de Fr. João de Sousa, *Vestígios da Língua Arábica em Portugal*, refere que a alcomonia é um doce[45], facto que escapou a José Pedro Machado, nos seus dicionários e estudos. O que também é curioso é Fr. João de Sousa dizer que é um doce "muito usado no Minho" sem qualquer referência ao Alentejo. Mais recentemente Maria da Conceição Vilhena fez um estudo em que abordou mais exaustivamente as alcomonias, e embora tendo como base o Alentejo Litoral, ainda assim faz uma rápida referência ao Minho[46].

Apesar do nome que se manteve, os cominhos desapareceram do conjunto de ingredientes (água, farinha torrada, açúcar amarelo, mel e pinhões). Seria, no mínimo, interessante, o retomar dos cominhos na elaboração das alcomonias.

ALCORCE ou ALCORÇA (*al-Qurṣ*)

Com etimologia no termo *al-qurs* significando "espessar; coagular" [47], trata-se de uma pasta de amêndoa, açúcar, amido e alcatira (uma goma vegetal natural), e com a qual são produzidos pequenos animais ou frutos, ou podem ser feitos invólucros para pequenos confeitos com recheios variados[48].

Também esta pasta, a sua origem, etimologia e correlações com preparações similares, motivará uma futura abordagem.

---

[43] MACHADO, José Pedro, *Vocabulário Português de Origem Árabe* …, p. 46 (cor de cominho…); DOZY, R.P.A. e ENGELMANN, W.E., *Glossaire des Mots Espagnols et Portugais dérivés de l'Arabe*…, p. 83 (loja onde se venderiam cominhos).

[44] CONFRARIA GASTRONÓMICA DO ALENTEJO, *Carta Gastronómica do Alentejo*…, p. 1058; MINHA TERRA – Federação Portuguesa de Associações de Desenvolvimento Local, *Receitas e Sabores dos Territórios Rurais*, Lisboa, 2013, p. 205.

[45] SOUSA, Fr. João de, *Vestígios da Língua Arábica em Portugal*…, pp. 20-21.

[46]SOUSA, Fr. João de, *Vestígios da Língua Arábica em Portugal*, …, p. 21; VILHENA, Maria da Conceição, "Reminiscências Árabes na Doçarias Portuguesa - as alcomonias", *Arquipélago – História,* 2ª série, IV - N.º 2 (2000), pp. 625-634, p. 627

[47]DOZY, R., *Supplément aux Dictionnaires Arabes*…, pp. 326-327. Desde Frei João de SOUSA (*Vestígios da Língua Arábica em Portugal* .., p. 26), e depois sistemática e acriticamente repetida, a etimologia atribuída a alcorce ou alcorça é *al-qurṣ* significando "pão redondo e achatado", o que não faz sentido pois o alcorce é uma pasta doce de confeitaria e não é panificável, pois não contêm qualquer cereal na sua composição. Sobre esta diferença v. KAZIMIRSKI, A. de B., *Dictionnaire Arabe-Français*…, II, pp. 710-711 (*al-qurs*) e 712 (*al-qurṣ*).

[48]KAZIMIRSKI, A. de B., *Dictionnaire Arabe-Français*…, II, pp. 710-711; DOZY, R.P.A. & ENGELMANN, W.E., *Glossaire des Mots Espagnols et Portugais dérivés de l'Arabe*…, p. 94; MACHADO, José Pedro, *Vocabulário Português de Origem Árabe*…, p.50; CONFRARIA GASTRONÓMICA DO ALENTEJO, *Carta Gastronómica do Alentejo*…, p. 79.

ALFENIDE ou ALFENIM (ár. *al-fānīd* < per. *pānīd*)

É uma pasta à base de açúcar que serve para produzir confeitos variados.

O seu étimo árabe *al-fānīd* é ele mesmo uma incorporação, no léxico árabe, de um termo persa, *pānīd* [49].

Hoje em dia uma região que com aquela pasta produz pequenos animais, flores e frutos é a região dos Açores, e cuja produção está especialmente articulada com a festa do Divino Espírito Santo.

CONCLUSÃO

Através de uma abordagem preliminar, que certamente não está esgotada, pois continuaremos em pesquisa de novidades, entre a antropologia, a história e a filologia, foi possível identificar alguma da herança que o Garb al-Andalus deixou na mesa e no léxico do português, entre doces e salgados.

E consegue-se perceber que se identificam realidades culinárias e gastronómicas que cobrem, ainda hoje, Portugal continental e Regiões autónomas, e com transmissões, quer de nomes, quer de conjuntos de ingredientes, para outros países lusófonos, e onde, por certo, já as receitas terão sido adaptadas às suas próprias realidades agrícolas, pecuárias e culinárias.

Bom proveito e muita saúde!

[49] STEINGASS, Francis Joseph, *A Compreensive Persian-English Dictionary*, Routledge & Kegan Paul Ltd., Londres, 1963, p. 233; MARÍN, Manuela, *La Cocina Hispano-Magrebí durante la época almohade*…, p. 276; GUILLAUMOND, Catherine, *Cuisine et diététique dans l'occident arabe médiéval* ...p. 267; DOZY, R.P.A. & ENGELMANN, W.E., *Glossaire des Mots Espagnols et Portugais dérivés de l'Arabe*…, p. 112; MACHADO, José Pedro, *Vocabulário Português de Origem Árabe* ..., p. 55.