



## TRATADOS ÁRABES DE CULINÁRIA DO OCIDENTE ISLÂMICO (SÉCULOS IX – XIII)

## ARAB CULINARY TREATIES FROM THE ISLAMIC WEST (9TH - 13TH CENTURIES)

**ANTÓNIO REI<sup>1</sup>**

**Universidade Nova de Lisboa, (FCSH – UNL)**

**Instituto de Estudos Medievais**

### RESUMO

A expansão geográfica do Islão, englobando territórios férteis, como a Mesopotâmia e o delta do Nilo, contribuiu para um gradual enriquecimento gastronómico, também a com a maior presença de muitos condimentos, provenientes de rotas comerciais consolidadas, quer por bizantinos, com o Norte de África; quer por persas, com a Índia. Ou seja, a culinária “árabe”, fora da Península Arábica, foi-se tornando, clara e naturalmente, um produto de progressiva aculturação e de sincretismo. Os “tratados árabes de culinária”, descrevem e registam, em árabe, uma realidade culinária e gastronómica já bastante compósita, e muito afastada da culinária dos árabes do deserto dos primórdios do Islão.

**PALAVRAS-CHAVE: TRATADOS; ÁRABE; CULINÁRIA; OCIDENTE ISLÂMICO.**

### ABSTRACT

The geographical expansion of Islam, integrating fertile territories, such as Mesopotamia and the Nile Delta, contributed to a gradual gastronomic enrichment, also with the significant presence of many condiments, coming from consolidated commercial routes, either by Byzantines, with the North of Africa; or by Persians, with India. In other words, “Arab” cuisine, outside the Arabian Peninsula, has become, clearly and naturally, a product of progressive acculturation and syncretism. The “Arab culinary treaties”, describe and record, in Arabic, a culinary and gastronomic reality that is already quite composite, and far away from the cuisine of Arabs in the desert of early Islam.

**KEY WORDS: TREATIES; ARABIC; CULINARY; ISLAMIC WEST.**

---

<sup>1</sup> 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.

“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

Começemos pelo título. Por quê “tratados árabes de culinária” e não “tratados de culinária árabe”?

A alimentação dos árabes da Península Arábica, da época em que os mesmos árabes entram na história mundial, com a emergência islâmica e a sua expansão, era uma alimentação de gente do deserto, parca e pouco diversificada, como o deserto impõe.<sup>2</sup>

Aquela expansão geográfica do Islão, englobando territórios muito mais férteis, como a Mesopotâmia e o delta do Nilo, contribuiu para um gradual enriquecimento gastronómico, com a incorporação de muitos elementos, sobretudo vegetais, e também a cada vez maior presença de muitos condimentos, que surgiam fruto de rotas comerciais consolidadas, quer por bizantinos, com o Norte de África; quer por persas, com a Índia. Ou seja, a culinária “árabe”, fora da Península Arábica, foi-se tornando, clara e naturalmente, um produto de progressiva aculturação e de sincretismo.

Daí o termos optado pela expressão “tratados árabes de culinária”, que entendemos mais exata, já que aqueles tratados descrevem e registam, em árabe, uma realidade culinária já bastante compósita, e muito afastada da culinária dos árabes do deserto.

Em realidade todas as gastronomias são realidades complexas, produtos de aculturações resultantes dos contactos entre povos ao longo dos tempos.

A gastronomia do Ocidente extremo da Península Ibérica durante o período de presença islâmica (*al-Ġarb al-Andalus al-Aqsà*), assentou nas prévias bases culinárias e gastronómicas romana e visigótica, que era o que existia no início do século VIII. Aquela realidade gastronómica anterior, proveniente da época romana, também não se terá alterado muito no *Maġrib* norte-africano, e que, por uma relação de proximidade, poderemos inserir neste contexto de “ocidente islâmico”, e da sua gastronomia.<sup>3</sup>

<sup>2</sup> REI, António, “Alimentos com *baraka* - a comida do Profeta Muhammad”, Comunicação ao 6º Colóquio DIAITA «Das Culturas da Alimentação ao Culto dos Alimentos», - FLUC - Coimbra, no prelo.

<sup>3</sup> REI, António, “Elementos vegetais na alimentação de al-Ušbûna, entre os séculos X e XII”, in *Livro do Seminário: Diz-me o que comes... Alimentação Antes e Depois da Cidade / Fragmentos de Arqueologia*, Lisboa, Sociedade de Geografia de Lisboa / Centro de Arqueologia da Câmara Municipal de Lisboa, 2017, nº 1, pp. 67-75, pp. 73-74; REI, António, “Vegetais nos mercados do Ġarb al-Andalus (seculos VIII-XIII). Entre a arqueobotânica e os textos”, in *Abastecer a Cidade na Europa Medieval / Provisioning Medieval European Towns*, Lisboa, IEM – Instituto de Estudos Medievais / Camara Municipal de Castelo de Vide, 2020, pp. 589-605, p. 605.

Apenas a partir da terceira década do século IX, e inicialmente no âmbito da corte omíada de Córdoba, começou a dar-se uma significativa alteração da etiqueta cortesã, incidindo também muito em todo o universo gastronómico de então, desde a confeção dos alimentos, quer ao seu consumo.

Aquele início de mudança, de refinamento na vida da corte, a gastronomia naturalmente incluída, começou a operar-se com a presença na corte omíada de ‘Abd al-Raḥmān II (822-852), de uma figura de cortesão, esteta e músico que ficou conhecido pelo nome de *Ziryāb*, que abandonara a corte abássida e se viera fixar em al-Andalus.

Relativamente à gastronomia, *Ziryāb* revolucionou a culinária e a gastronomia locais, embora principalmente ao nível das elites, ao divulgar novas frutas e vegetais, como por exemplo os espargos e as alcachofras; ao preconizar a refeição de três pratos (sopa, prato principal e sobremesa), e servida em toalhas de couro. Introduziu também o uso do vidro para recipientes de bebidas, mais apropriados do que os de metal.

Em períodos anteriores, antes da sua chegada, a comida era servida simplesmente em travessas, diretamente sobre mesas, mantendo costumes gastronómicos que vinham desde o período romano.<sup>4</sup>

E desde então, da primeira metade do século IX, até ao século XIII, ou seja, ao longo de cerca de quatro séculos, foram-se dando diferentes incorporações no universo da gastronomia andalusi-magribi, identificadas pelas suas origens espaciais, pelos momentos cronológicos e também pelos substratos culturais, marcados por diferentes idiomas, espiritualidades e etnicidades.

## AS FONTES ÁRABES DE CULINÁRIA DO OCIDENTE ISLÂMICO

As fontes a partir das quais vamos fazer este périplo são os dois Tratados árabes de culinária do ocidente islâmico, e que iremos abordar em seguida.

### 1- TRATADO ANÓNIMO (CERCA DE 1230)

O primeiro tratado de culinária do ocidente islâmico que se conheceu, e que também será efetivamente o mais antigo, é um Tratado Anónimo, que terá sido compilado por volta de 1230,

---

<sup>4</sup> Abu l-Hasan 'Ali ibn Nafi' ou *Ziryab* (c. 789 – c. 857) foi um cantor, tocador de alaúde, compositor, poeta e esteta que viveu e trabalhou no Iraque, Norte da África e em al-Andalus. O seu apodo *Ziryab*, é o termo persa para “melro”. Tinha conhecimentos de astronomia, geografia, meteorologia, botânica, cosméticos, culinária e moda. Teve um papel importante no refinamento e evolução cultural na corte omíada de Córdoba, na Península Ibérica (JAYYUSI, Salma Khadra and MARÍN, Manuela, *The Legacy of Muslim Spain*, Brill Publishers, Leiden, 1994, p. 117).

e que, entre outras particularidades textuais, apresenta uma manifesta desorganização nos seus conteúdos.

O primeiro manuscrito (ms.) conhecido deste Tratado foi encontrado em Marrocos pelo arabista francês Georges Seraphim Colin na primeira metade do século XX, e foi Colin quem, mais tarde, o emprestou a Huici Miranda, e desse empréstimo resultaram a primeira edição e a primeira tradução castelhanas do texto do mesmo Tratado.

Trata-se de uma cópia, datada, pois na transição do primeiro para o segundo dos tratados o copista datou o final da redação de 13 de ramadão de 1012 da hégira (correspondendo a 14 de fevereiro de 1604 da era cristã).

No final da vida Colin legou, em testamento, o ms. à Bibliothèque Nationale de France, em Paris, onde o mesmo se encontra hoje, com a cota “ms. 7009”.

Daquele primeiro contacto com o ms. Huici publicou, em 1957, um artigo no qual deu notícia da existência do texto, reproduziu o índice do conteúdo do mesmo, e onde explicou as razões que o levaram a contextualizá-lo com a fase final do período almóada, sendo datado como do primeiro terço do século XIII.

O conjunto textual aparenta tratar-se, afinal, de uma compilação de, pelo menos, dois tratados prévios, um com cariz mais culinário; e um terceiro, em que se reúnem preparações várias, de características mais medico-farmacêuticas.

Sendo um texto “acéfalo, ápodo e anónimo” (sem parte inicial, sem parte final e sem autoria), Huici denominou a sua edição como *Kitāb al-Tabīkh fi'l-Mağrib wa'l-Andalus fi 'aṣr al-Muwaḥḥidin li-mu'allif majhūl* (Livro de Culinária do Magrebe e do al-Andalus ao tempo dos Almóadas, de autor anónimo). A primeira edição surgiu em 1962, sob forma de artigo, também na Revista del Instituto de Estudios Islámicos em Madrid, e só em 1965 o “Instituto Egípcio de Madrid” a publicou em forma de livro. Se no seu interior se manteve aquele mesmo título, na capa, em castelhano, surge identificado como *La cocina hispano-magrebi según un manuscrito anónimo*.

E no ano seguinte, 1966, saiu a primeira tradução castelhana, com uma nova versão do título, como *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magribi*.

Só duas décadas mais tarde, em 1987, foi publicada uma primeira tradução inglesa, feita a partir dos textos (edição e tradução) de Huici Miranda. Aquele trabalho foi iniciado por uma equipa

de tradutores e concluído por Charles Perry, e sendo identificado como *An Anonymous Andalusian Cookbook of the 13th century*. Esta tradução encontra-se disponível on-line.

Apesar do vasto e útil aparato crítico e glossário que a mesma comporta, e tão em falta na edição inicial de 1965, e mais ainda na primeira tradução castelhana, ainda assim esta tradução inglesa tem sido algo negligenciada. Manuela Marín, na segunda edição da tradução castelhana, apenas a refere na introdução, e onde presume que a mesma tradução inglesa nada trouxe de novidade, mesmo sem a ter consultado.

Também a segunda tradução francesa, de Catherine Guillaumond, ignora completamente aquela tradução inglesa, o que parece, no mínimo, algo estranho, pois a autora refere na sua bibliografia aquela edição de Manuela Marín, onde a tradução inglesa é citada, como já atrás referido.

Aquela pobreza de aparato crítico da edição de Huici Miranda, e ainda mais da primeira tradução castelhana, e a necessidade de colmatar aquele vazio, foi também assinalada por Rudolf Grewe em 1992, tendo este prometido uma nova edição e uma nova tradução para inglês. Tal acabou por não acontecer devido ao falecimento de Grewe em 1994. Em 1997 a Universidade de Barcelona adquiriu o espólio de Grewe, e foi, posteriormente, ponderada a publicação da tradução inglesa de Grewe, e uma tradução ao catalão. Mas nada chegou efetivamente a ter lugar.

No entanto, durante aquele mesmo período, em 1991, Catherine Guillaumond apresentou, na Universidade de Lyon, na sua tese de doutoramento, um estudo, uma tradução para francês do Tratado, e propôs uma reorganização textual do mesmo. A ele voltaremos mais adiante.

Será preciso passar, de novo, mais de uma década, para em 2003, vir a público uma nova publicação relacionada com o Tratado em causa. Naquele ano surgiu a edição de um novo manuscrito, encontrado na *Bibliothèque Générale de Rabat (RGB)* e onde o mesmo consta identificado com a cota “54 mim”.

Tratar-se-á de uma eventual cópia, direta ou indireta, do ms. 7009, pela similitude que ambos apresentam, quer no relativo à estrutura textual, quer no que aos conteúdos diz respeito. É, no entanto, uma cópia muito mais recente, pois também ostenta datação, neste caso do ano de 1864. A edição de 2003 é da responsabilidade de ‘Abd al-Ġanī Abū l-‘Azm, e dá pelo título de *Anwa' al-saydala fi alwan al-at'ima. Al-Tabīkh fi'l-Maġrib wa'l-Andalus fi 'aṣr al-Muwaḥḥidin (Elementos de Farmácia na Preparação de todos os Tipos de Pratos. A Culinária do Magrebe e do al-Andalus ao tempo dos Almóadas)* .

Trata-se da primeira edição que pode ser chamada de “crítica”, em que o texto do ms. 54 mim foi sistematicamente confrontado com o texto do ms. 7009 e também com a edição de Huici Miranda. Comporta também um denso estudo prévio, e um vasto glossário. No entanto Abū l-‘Azm editou apenas a componente culinária, tendo deixado de lado o apartado das preparações medico-farmacêuticas, por entender tratar-se este de um tratado autónomo que terá sido acoplado posteriormente.

Em 2005 apareceu uma reedição da tradução de Huici Miranda, levada a cabo por Manuela Marín. Esta segunda edição teve o aspeto positivo de facilitar o acesso a uma obra há muito esgotada. Apresenta um estudo prévio em que é feito um estudo biográfico de Ambrosio Huici Miranda, e também um ponto de situação dos estudos em torno deste Tratado. Mas o facto de se tratar de uma estrita edição fac-símile do texto em causa, tem como consequência o não produzir nenhuma alteração ou trazer qualquer nova contribuição a todo o conjunto textual já produzido e publicado por Huici Miranda sobre o mesmo Tratado. Ou seja, as questões textuais que Perry e Grewe constataram e, de alguma forma, procuraram colmatar, ao menos para o público anglófono, mantiveram-se, para os hispano-parlantes, exatamente como desde os anos 60.

Em 2012, Candida Martinelli lançou uma segunda edição inglesa da tradução de Charles Perry. Mais ligeira no aparato crítico, inova ao produzir uma outra reorganização do texto. Baseando-se em Perry também incluiu o apartado das preparações medicinais, o apartado que Abū l-‘Azm deixara de parte na sua edição de 2003. Esta edição comporta o título de Anonymous Andalusian Cookbook, e encontra-se on-line - Kitab al tabikh fi-l-Maghrib wa-l-Andalus fi `asr al-Muwahhidin, li-mu'allif majhul. The Book of Cooking in Maghreb and Andalus in the era of Almohads, by an unknown author .

Em 2016 Jean-Michel Laurent, publicou uma primeira tradução francesa do Tratado Anónimo, feita, como enuncia no título “a partir do ms. 7009”. Texto simples, com algumas escassas notas acessórias, mas que não remetem para qualquer bibliografia, apesar de o autor, no prólogo, se propor corrigir erros na identificação dos simples e ingredientes que, segundo ele, existem na tradução “parcial castelhana” de Huici, e na “quase integral” inglesa de Perry. No entanto o facto de esta publicação praticamente não ter um verdadeiro aparato crítico, não permite perceber em função de quê ele altera uma determinada identificação surgida naqueles autores, porque não é apresentada uma qualquer justificação criticamente sustentada.

No ano seguinte, 2017, Catherine Guillaumond publicou parte da sua tese de doutoramento, concretamente a tradução francesa do texto do Tratado.

Nela afirma fazer a comparação da tradução inicial, então apenas dependente da edição de Huici Miranda, com a de Abū l-‘Azm entretanto surgida. E, como este último, também ela abdicou de integrar o apartado final das preparações medicinais.

De qualquer forma a autora não é muito leal àquela afirmação, pois o aparato crítico é pouco sistemático e algo escasso, e quando nalgum passo discrepa de alguma, ou de ambas as edições trás referidas, não nos faz saber o porquê da sua nova proposta.

Uma outra novidade deste trabalho é a sua nova reorganização do texto do Tratado, e em que difere, e muito, da elaborada por Candida Martinelli, e independentemente do facto de esta incluir as preparações medicinais, e aquela as excluir.

Resumindo, as publicações que existiram, da década de 60 até ao presente, oscilam entre o texto trabalhado cientificamente e o texto de divulgação de culinária mais ou menos exótica. A abordagem mais científica de todo o conjunto de textos, entre edições e traduções, é a da edição do ms. de Rabat. Ainda está por aparecer uma tradução, em qualquer daqueles idiomas, ou outro, e que seja produto de uma completa crítica textual.

## **2- TRATADO DE IBN RAZĪN (1227-1293)**

Obra escrita por volta de 1280, e enquanto a anterior é anónima, este tratado tem um autor, resumidamente identificado como Ibn Razīn (Murcia, 1227 – Tunes, 1293). Nascido num al-Andalus que estava a ficar reduzido ao Reino de Granada, emigrou para o Norte de África em meados do século, e lá se radicou definitivamente, tendo falecido em Tunes, em 1293.

Trata-se de um texto sequencial, ainda que com falta de alguns fólhos e cadernos, e do qual se conhecem 2 mss., um na Real Academia de la Historia, de Madrid (ms. RAH); e um outro na Universidade de Tübingen / Alemanha. (ms. Tüb), sendo este mais fragmentário do que o anterior.

A primeira menção a esta obra foi feita por Fernando de la Granja, que estudou, editou e traduziu a mesma na sua tese de doutoramento, em 1960, e da qual apenas publicou um Resumo, onde apresenta uma tradução parcial de algumas das receitas culinárias presentes no texto.

Este mesmo Tratado teve uma primeira edição publicada, levada a cabo partir do ms. RAH, por Muhammad ben Šaqrūn, e que foi publicada em 1981 em Rabat, com o título *Fuḍālat al-ḥiwām fī ṭayyibāt al-ṭa'ām wa-l-alwān*.

Aquele mesmo texto foi reeditado em Beirute, em 1984, pelo mesmo Muhammad ben Šaqrūn, mas esta segunda edição contou com a supervisão e revisão de Ihsan ‘Abbās.

Apenas quase uma década e meia depois da segunda edição, mais exatamente em 1997, foi levada a cabo e publicada, por Muhammad Mezzine e Laila Benkirane, a primeira tradução para um idioma europeu, concretamente o francês.

E só uma década depois, em 2007, surgiu a primeira tradução para castelhano do texto editado por Muhammad ben Šaqrūn, tradução levada a cabo por Manuela Marín.

## CONTEÚDOS DOS TRATADOS

Estes dois Tratados reúnem, no seu conjunto, quase um milhar de receitas, 963, mais exatamente, tendo o primeiro tratado 545 receitas, e o segundo tratado, mais curto, um total de 428 receitas. Aquele número total de receitas não espelha, no entanto, a realidade tipológica das mesmas receitas, pois há algumas que se repetem em ambos os tratados se atendermos à semelhança dos nomes e dos ingredientes utilizados.

O conjunto do receituário, em ambos os Tratados, divide-se em dois grupos.

Um, mais substancial (1º tratado: 487 receitas e 2º tratado: 388 receitas), composto por receitas culinárias, mas também por algumas normativas de tipo dietético, elaboradas de acordo aos princípios hipocrático-galénicos dos 4 humores (bílis, bílis negra, sangue, fleuma), dos 4 temperamentos humanos (colérico, melancólico, sanguíneo, fleumático), e dos 4 elementos da natureza (fogo, terra, ar, água) \*.

E um segundo grupo, mais curto (o 1º tratado com 58 receitas, e o 2º com 40 receitas) e composto por receitas de preparados vários. Uns com claro carácter terapêutico, por exemplo para produzir xaropes e electuários. Um segundo com aplicações diretas na conservação de alimentos, ensinando diferentes conservas e molhos. E um terceiro, onde são elencadas receitas de produtos de higiene, mais substanciais as que se destinam à produção de diferentes tipos de sabões.

Se analisarmos com alguma atenção os conteúdos de ambos os Tratados, encontramos informações que nos abrem outras perspectivas sobre aquelas fontes.

## **OS TRATADOS CULINÁRIOS COMO FONTES HISTORIOGRÁFICAS, GEOGRÁFICAS, SOCIOLÓGICAS**

Os Tratados Culinários, podem ser entendidos também como fontes historiográficas. Pelo facto de integrarem receitas que são correlacionáveis com determinados personagens históricos, que para além de outros protagonismos, políticos, militares e culturais, também foram gastrónomos que deixaram fama.

Aquele diacronismo histórico remonta à primeira metade do século IX, através de receitas que foram trazidas para al-Andalus pelo famoso Ziryab, esteta, poeta, músico, gastrónomo e árbitro de etiqueta da corte do emir omíada ‘Abd al-Rahman II (822-852); e aquele transcurso histórico seguirá até ao início do último quartel do século XIII, quando terá sido redigido o último dos Tratados, designadamente o de Ibn Razin, e onde são recolhidas receitas das cozinhas das cortes almóada e hafsida.

Mas estes Tratados, para além de dados historiográficos, também nos dão informações de cariz geográfico e económico.

A diversidade e multiplicidade destas informações provêm de receitas provenientes de diferentes culturas e gastronomias.

Para além de elementos gastronómicos do Ocidente islâmico, da Península Ibérica ou mais exactamente al-Andalus, encontram-se outros de várias áreas do Norte de África, desde Marrocos ao Egipto, com elementos da Tunísia. E ainda do coração do Mediterrâneo, receitas da Sicília, região onde a presença islâmica também aconteceu.

Ainda mais para leste, encontram-se contributos do Médio Oriente, da Síria, e mais para oriente, da antiga Mesopotâmia, os atuais Iraque e Pérsia. E ainda do Hindustão, a grande e mítica Índia, hoje dividida entre Índia, Paquistão e Bangladesh.

É fácil perceber que diretamente ligadas a estas rotas culturais, e gastronómicas, já que a gastronomia também é parte da cultura, estão sempre as rotas económicas lato sensu, colocando o al-Andalus como final extremo ocidental de rotas comerciais que vinham da Ásia profunda.

E já agora, o que é que os Tratados Culinários nos podem proporcionar do ponto de vista sociológico? O que nos podem dizer acerca da sociedade islâmica em geral, e os seus reflexos, e eventuais réplicas em al-Andalus?

Na sociedade andalusi, por origem, radicação ou presença temporária, conseguem-se identificar, do ponto de vista étnico, em primeiro lugar o substrato maioritário dos Hispano-romano-godos, que se repartiam entre Moçárabes e Muladis, conforme se tinham, respetivamente, mantido cristãos ou se tinham convertido ao Islão.

A presença Berbere foi também presente em al-Andalus, com várias fazes de entradas na Península, desde o século VIII até ao século XIII, pelo menos.

Os Judeus, já presentes na Hispania romana desde o século I d.C., e que foram, sem dúvida, partícipes ativos em toda a realidade civilizacional andalusi.

Os Árabes, que tendo constituído as elites político-militares e culturais durante cerca de quatro séculos, entre o início do século VIII e o final do século XI, ainda assim não foram muito numerosos.

Os Persas, presenças pontuais de famílias com aquela origem, mas que em alguns casos atingiram grande notoriedade, como os Banū al-Rāzī, cronistas da corte califal de Córdoba .

Também há referências que indiciam presenças de Sicilianos, o que não é estranho pois a Sicília e o sul da Itália também tiveram presenças islâmicas.

Se analisarmos aquela grande comunidade humana, do ponto de vista religioso, que identificamos Muçulmanos, maioritariamente sunitas; entre o conjunto dos Cristãos, existiam Arianos (do rito visigótico, e prevalecente entre os moçárabes); Romanos (que seguiam o rito romano, e que seriam minoritários); mas, também, Ortodoxos (não esquecer as relações diplomáticas, comerciais e culturais com Bizâncio), e ainda Coptas, vindos do Egipto. Não poderemos esquecer os Judeus, e eventualmente também alguns Zoroastrianos, de origem persa, mas não islamizados.

Todas estas realidades humanas, culturais e religiosas faziam com que no al-Andalus existisse uma pluralidade linguística, onde se identificariam o Árabe, o idioma oficial, presente nos momentos importantes da corte, na mesquita e no universo judicial; o Romance Moçárábico, falado por todos, nas casas, ruas e mercados; o Hebraico, restrito à comunidade judaica e às suas sinagogas; em comunidades cristãs ortodoxas e orientais ouvir-se-ia o Grego, o Copta e o Siríaco. Ocasionalmente

soaria algo de Persa e de Hindi. O Latim estaria confinado a alguns meios monásticos e às respectivas liturgias.

Estes tratados culinários falam-nos também da estrutura social andalusi: neles encontramos desde os pratos requintados, refinados e complexos para monarcas e príncipes (cozinhados mais elaborados, de “cozinha de chef”, para as elites); até às preparações simples, pobres e deficientes que parcamente alimentavam escravos.

Desde preparações culinárias, mais ou menos elaboradas, que podiam ser compradas e consumidas nos mercados dos principais meios urbanos (cozinhados do *sūq*), até a receituários de culinárias mais básicas e menos elaboradas, e provenientes das gentes dos meios rurais.

Para além do que os conteúdos, os ingredientes das receitas, nos podem informar acerca de a quem se destinavam aqueles preparados, há ainda um outro conjunto de informações, algo mais subliminar, mas que também ajuda a identificar diferentes estratigrafias sociais, e que são o que provém das referências às técnicas culinárias utilizadas para cozinhar, nomeadamente cozer, assar, grelhar e fritar.

E para tal vamos usar como indicador o alimento considerado o mais nutriente, mais proteico, e marca de condição social: a carne.

Já atrás vimos referências à forma extremamente básica como restos de carne eram fervidos, a que era adicionado pão, para produzir uma comida para os escravos. Estamos a referir o grau mais baixo da escala social de então.

Para os estratos inferiores da sociedade, quando conseguiam algo de carne a forma de a fazer render para um grupo era juntando-a a leguminosas e verduras, e cozer tudo numa panela. O cozido é, pois, a forma mais plural e geral de repartir a carne por um grupo, que de outra forma não comeriam nada, ou quase, daquela carne, se fosse só a mesma a ser repartida. Requer, além dos alimentos outros, um lume, água e uma panela.

Os estratos intermédios da sociedade, com mais potencial económico, e que podem ter acesso a maiores quantidades de carne, o assado e ou o grelhado tornam-se uma marca do seu status. Não só têm mais carne, como têm combustíveis e todo o instrumental (fornos, grelhadores e outros) necessário para tal.

A disponibilidade de um forno - por vezes próprio, muitas vezes comunal -, também já permite poder pensar em alguns preparados doces, como alguns bolos e biscoitos, os quais muito dificilmente poderiam ser uma hipótese para o processo anterior assente na cozedura.

Quanto às elites, que naturalmente têm à sua disposição todos os processos anteriores, usam o assado e o grelhado, dispensando o cozido. Ainda assim a sua marca culinária e gastronómica distintiva é o frito.

O uso do forno - nestes casos sempre próprio -, é nas elites muito mais alargado, mas a possibilidade de se poderem produzir pastéis individuais, salgados e doces, que são fritos, e que depois ainda vão recobertos, respetivamente, de um molho ou de uma calda, são a marca da elite. Uma elite que dispõe de cozinhas com todas as infraestruturas, todos os ingredientes e todos os utensílios necessários, e que tem uma capacidade aquisitiva que lhes permite ter muito combustível, e um elemento básico, caro e raro, e essencial nas frituras, o azeite (ingrediente-marca que não é tão necessário, ou é mesmo dispensável, nos processos anteriores), e também muitas especiarias, mel e açúcar.

É também curioso constatar que da primeira para a terceira fase socio-culinária e gastronómica, se vai caminhando de uma forma de consumo mais comunitário, para um consumo mais individualizado dos alimentos.

E também se percebe que se vai de uma cozinha mais simples e em que o produtor é geralmente também consumidor; para um nível último, onde as elites dispõem dos seus próprios “chefs” de cozinha, que produzem receitas muito mais elaboradas, que orientavam o trabalho a vários auxiliares, demorando muito mais tempo, e em que, no final, a elite apenas era, apenas e só, consumidora.

## CONCLUINDO

Pode-se dizer que estes Tratados Culinários são produtos de síntese de saberes e técnicas culinárias de uma civilização, a andalusi-magribi, cosmopolita e compósita, nas culturas, nos idiomas, nas vivências sociais e espirituais, e integrando nos seus conteúdos componentes de variadas, diferentes e distantes origens geográficas, civilizacionais e mesmo científicas.

E espelham, nas suas produções culinárias, imagens dos vários estratos sociais à mesa, cada um deles com os seus processos, as suas técnicas e os seus valores identitários.