

DIZ-ME O QUE COMES

...

*ALIMENTAÇÃO
ANTES E DEPOIS
DA CIDADE*

TÍTULO

DIZ-ME O QUE COMES... ALIMENTAÇÃO ANTES E
DEPOIS DA CIDADE

Fragmentos de Arqueologia de Lisboa 1

EDITORES

João Carlos Senna Martinez

Ana Cristina Martins

Ana Ávila de Melo

Ana Caessa

António Marques

Isabel Cameira

EDIÇÃO

Câmara Municipal de Lisboa/ Direcção Municipal de
Cultura/ Departamento de Património Cultural/ Centro
de Arqueologia de Lisboa

Sociedade de Geografia de Lisboa/ Secção de
Arqueologia

DESIGN GRÁFICO

Ana Filipa Leite

IMPRESSÃO E ACABAMENTOS:

ACDPRINT, S.A.

TIRAGEM:

250

ISBN

978-972-8543-41-9

DEPÓSITO LEGAL

426936/17

LISBOA , 2017

*Advertência: nesta publicação, o cumprimento, ou não, do Acordo
Ortográfico de Língua Portuguesa, de 1990 - em vigor desde
2009, é da responsabilidade dos autores de cada texto.*

DIZ-ME O QUE COMES

■ ■ ■

ALIMENTAÇÃO ANTES E DEPOIS DA CIDADE

João Carlos Senna Martinez
Ana Cristina Martins
Ana Ávila de Melo
Ana Caessa
António Marques
Isabel Cameira
(ed.)

*Câmara Municipal de Lisboa/ Direcção Municipal de Cultura/ Departamento de
Património Cultural/ Centro de Arqueologia de Lisboa
Sociedade de Geografia de Lisboa/ Secção de Arqueologia*

FRAGMENTOS DE ARQUEOLOGIA DE LISBOA:	
Diz-me o que comes... alimentação, antes e depois da cidade.	7
As faunas de grandes e médios mamíferos e a alimentação humana na região de Lisboa, do Paleolítico ao Bronze Final.	
João Luís Cardoso	8
A arqueofauna do Neolítico antigo da Encosta de Sant'Ana (Lisboa)	
Nelson Almeida	25
2500 anos de exploração de recursos aquáticos em Lisboa. Núcleo Arqueológico da Rua dos Correiros	
Susana Martínez, Sónia Gabriel e Jacinta Bugalhão	41
A alimentação em Lisboa na época romana através das ânforas da Casa dos Bicos	
Clementino Amaro e Guilherme Cardoso	55
Elementos vegetais na alimentação de al-Ušbûna, entre os séculos X e XII	
António Rei	67
Alimentação mudéjar em Lisboa: dados preliminares sobre a zooarqueologia do Largo da Severa (Mouraria, Lisboa)	
Maria João Valente e António Marques	76
O drama da fome sob o signo castelhano - 1384	
Rui Pedro Rodrigues Neves	92
Comida de rua na Lisboa Moderna (sécs. XVI e XVII)	
João Pedro Gomes	98
Cozinhar e comer: cerâmicas e alimentação em Carnide (1550-1650)	
Tânia Manuel Casimiro, Carlos Boavida e Cleia Detry	110
Preparar, servir e comer - Vestígios arqueológicos metálicos do que se usava na cozinha e à mesa na Lisboa da Idade Moderna. Uma primeira abordagem	
Carlos Boavida	122
Entre copos e garrafas - Os vidros do Largo de Jesus (Lisboa)	
Carlos Boavida	131
O património alimentar nas caricaturas do jornal vespertino "Diário de Lisboa" (1921 a 1926)	
Ana Maria Proserpio	139

FRAGMENTOS DE ARQUEOLOGIA DE LISBOA: Diz-me o que comes... alimentação, antes e depois da cidade.

Com Lisboa transformada no “**maior sítio arqueológico**” do país, seja pelo número de intervenções nela efectuadas nos últimos anos, pela dimensão das mesmas, ou pelos resultados conseguidos e potencial informativo revelado, importa trazer as realidades históricas e patrimoniais assim obtidas ao conhecimento de um público alargado.

É assim que, em boa hora, o protocolo assinado entre a Autarquia e a Sociedade de Geografia de Lisboa vem concretizar-se, nomeadamente, na colaboração entre o Centro de Arqueologia de Lisboa e a Secção de Arqueologia da SGL para a realização anual de um colóquio com o tema geral de ‘**Fragmentos de Arqueologia de Lisboa**’, acentuando aspectos da realidade arqueológica.

Entre os contextos que vêm sendo revelados, a presença de diversificado espólio relacionado com uma das condicionantes mais determinantes para a condição humana – a Alimentação – dá o sub-título a esta primeira realização. Com efeito, são vários os testemunhos que nos aportam para os hábitos alimentares das populações que têm vivido no espaço geográfico que actualmente pertence à cidade de Lisboa, desde a Pré-história até à actualidade: resíduos alimentares variados, recipientes e/ou estruturas relacionadas com o consumo, a preparação e a produção de alimentos, que diversas fontes documentais por vezes completam.

A publicação deste volume inicia assim uma coleção que, sob o título genérico de *Fragmentos de Arqueologia de Lisboa*, trará ao domínio de um público alargado os resultados de cada encontro.

Começamos aqui com a importante síntese de João Luís Cardoso, *As faunas de grandes e médios mamíferos e a alimentação humana na região de Lisboa, do Paleolítico ao Bronze Final*, a que o texto de Nelson Almeida e colaboradores sobre a problemática das primeiras comunidades neolíticas, *A arqueofauna do Neolítico Antigo na Encosta de Sant’Ana Lisboa*, dá seguimento.

O estudo de Susana Martínez, Sónia Gabriel e Jacinta Bugalhão *2500 anos de exploração de recursos aquáticos em Lisboa. Núcleo Arqueológico da rua dos Correeiros* faz a ponte para a História da Alimentação nos primórdios da Lisboa-Cidade.

A importância da romanização e posterior percurso da Lisboa urbana conduzem-nos a sucessivamente percorrermos:

- Com Clementino Amaro e Guilherme Cardoso, *A alimentação em Lisboa na época romana através das ânforas da Casa dos Bicos*.
- Com António Rei e explorando fontes não-arqueológicas, os *Elementos vegetais na alimentação de al-Ušhbûna, entre os séculos X e XII*.
- Maria João Valente e António Marques trazem-nos de volta à Arqueologia com *Alimentação mudéjar em Lisboa: a zooarqueologia da Casa da Severa (Mouraria, Lisboa)*, enquanto Rui Neves nos faz percorrer Fernão Lopes para reflectir sobre *O drama da fome sob o signo castelhano – 1384* e João Pedro Gomes nos fala da *Comida de rua na Lisboa Moderna (sécs. XVI e XVII)*.
- Prosseguindo na Época Moderna, Tânia Casimiro, Carlos Boavida, Cleia Detry e Simon Davis apresentam uma primeira síntese de resultados do estudo do notável espólio obtido na intervenção no Largo do Coreto em Carnide – *Cozinhar e comer: Cerâmicas e alimentação em Carnide (1550-1650)*.
- Carlos Boavida aborda de seguida e numa interessante comunicação os até agora pouco estudados artefactos metálicos utilizados para *Preparar, servir e comer – Vestígios arqueológicos metálicos do que se usava na cozinha e à mesa na Lisboa da Idade Moderna* para, em seguida, nos falar dos prazeres de Baco materializados *Entre copos e garrafas – Os vidros do Largo de Jesus (Lisboa)*.
- Já no primeiro quartel do século XX, Ana Maria Prosépio leva-nos a visitar o saudoso Diário de Lisboa para reflectir sobre *O património alimentar nas caricaturas do jornal vespertino “Diário de Lisboa” (1921 a 1926)*.

Lisboa, Fevereiro de 2017

Os editores

As faunas de grandes e médios mamíferos e a alimentação humana na região de Lisboa, do Paleolítico ao Bronze Final

João Luís Cardoso

Universidade Aberta (Lisboa). Centro de Estudos Arqueológicos do Concelho de Oeiras (Câmara Municipal de Oeiras)

Resumo |

Apresentam-se as principais informações sobre a natureza das espécies de grandes e médios mamíferos, caçadas ou domesticadas, que foram consumidas pelas sucessivas comunidades humanas pré-históricas que ocuparam a região de Lisboa, desde o Paleolítico Médio, até ao Bronze Final, obtendo-se assim, pela primeira vez, uma visão global da alimentação proteica dessas populações no decurso do longo arco temporal considerado.

Palavras-chave: alimentação; Lisboa; Paleolítico Médio, Paleolítico Superior, Neolítico, Calcolítico, Idade do Bronze.

Abstract |

In this article we present the most relevant information about the nature of the large and medium-sized mammal species, hunted or domesticated, that were consumed by the prehistoric human communities that occupied the Lisbon region from the Middle Paleolithic to the Late Bronze Age. An overview of the protein diet of these populations during this long diachrony is discussed for the first time.

Key words: feeding; Lisbon; Middle Palaeolithic, Upper Palaeolithic, Neolithic, Chalcolithic, Bronze Age.

1 - ÂMBITO GEOGRÁFICO (Fig. 1)

O âmbito geográfico deste contributo, que o signatário foi convidado a apresentar sob a forma de uma conferência, no âmbito do Colóquio “Diz-me o que comes...”, organizado pelo Centro de Arqueologia de Lisboa/CML, em colaboração com a Sociedade de Geografia de Lisboa/Secção de Arqueologia, em Novembro de 2016, corresponde à área que abarca os actuais concelhos de Lisboa, Oeiras e Cascais e Loures. Nele, tiveram-se em conta apenas os sítios em que coexistiam restos faunísticos com materiais arqueológicos, cuja tipologia permitiu situar aqueles em termos cronológicos e culturais, susceptíveis assim de proporcionar informação sobre a alimentação humana, no largo arco diacrónico considerado.

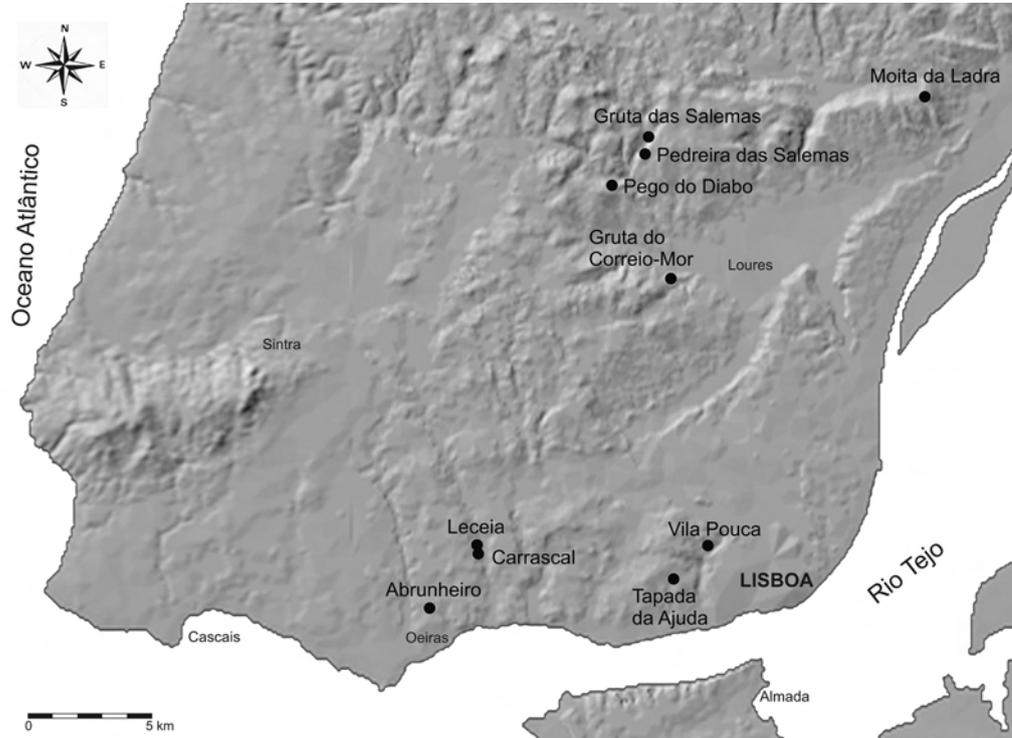


Fig. 1 - Localização geográfica das estações arqueológicas tratadas no presente contributo.

2 - O PALEOLÍTICO MÉDIO

Pedreira das Salemas

Trata-se de uma jazida situada nos calcários cretácicos ocupando uma plataforma elevada entre a ribeira de Loures, profundamente encaixada e a vasta encosta que pende suavemente para o vale do Tejo. As bancadas calcárias apresentam-se sulcadas por profundas fendas de origem cársica formando localmente algares, bem visíveis na frente da pedreira abandonada ali existente (Fig. 2).



Fig. 2 - Pedreira das Salemas. Foto de J. L. Cardoso.

Foi a exploração da pedra que esteve na origem da identificação desta jazida. As fendas cárnicas, que podem ultrapassar 10 m de profundidade continham enchimentos argilosos de terra rossa, embalando materiais arqueológicos do Paleolítico Médio e paleontológicos, recolhidos pelos operários no decurso da lavra da pedra. A estratigrafia do algar principal é a seguinte (CARDOSO, 1993):

C. 5 - terra negra, com indústrias líticas e materiais cerâmicos pertencentes ao Neolítico Antigo (0,50 a 1,20 m de potência).

Localmente observaram-se ossos humanos, datados pelo radiocarbono: ICEN 351 - 6020 +/-120 BP, data que depois de calibrada pela curva de STUIVER e PEARSON (Radiocarbon, 35(1), 1993, p. 1 - 23), indica intersecção em 4916 cal AC e os seguintes intervalos:

para 1 sigma: 5060 - 4780 cal AC;

para 2 sigma: 5230 - 4670 cal AC

C.4 - terra argilosa castanha ou avermelhada, com raros vestígios de materiais atribuíveis ao Paleolítico Superior, alguns ossos humanos e fauna (0,50 m de potência);

C.3 - "terra rossa" estéril (1,00 a 5,00 m de potência);

C.2 - terra avermelhada escura com leitos de argila esverdeada, com indústrias do Paleolítico Médio e abundante fauna (0,50 m de potência).

Os restos faunísticos mais antigos provêm do depósito mais profundo e exibem frequentemente manchas manganésíferas e intensa mineralização. Mesmo assim, foi possível datar uma amostra destes ossos, que deu o seguinte resultado, o qual é compatível com as indústrias recolhidas, ainda que a sua tipologia não seja completamente concludente:

ICEN 366 - 29 890 + 1130; -980 BP.

No que se refere às espécies presentes, os restos identificados indicam as seguintes presenças relativas:

Cervus elaphus - 29 %

Bos primigenius - 24 %

Equus caballus - 22 %.

As percentagens muito próximas destes ungulados indicam condições climáticas húmidas, favorecidas pela proximidade do Atlântico, e pouco rigorosas. Vastas planícies com herbácea desenvolver-se-iam ao longo da margem direita do Tejo, como a actual baixa de Loures, onde o auroque teria condições de vida privilegiadas, enquanto nas imediações, a cotas mais altas se distribuiriam maciços florestais, propícios à presença do veado; enfim, as áreas mais abertas e de solos pedregosos, correspondentes aos maciços calcários de maiores altitudes, seriam o domínio preferido do cavalo. A coexistência, num único local destas três espécies, e o baixo grau de fracturação dos ossos, evidencia intervenção antrópica muito limitada na formação do conjunto faunístico.

Outras espécies igualmente presentes devem ser registadas: é o caso do Rinoceronte (*Dicerorhinus hemitoechus*), espécie rara, explicável pela natural escassa densidade populacional efectiva, mas de ampla distribuição geográfica no território português, representada no caso por um astrágalo (Fig. 3).



Fig. 3 - Astrágalo de Rinoceronte (*Dicerorhinus hemitoecus*) da Pedreira das Salemas. Foto de C. Ladeira.

Assinala-se ainda a presença da cabra-montês, compatível com relevos calcários pedregosos de baixa altitude como são os presentes no local e do corço (Fig. 4). Com reservas, pode referir-se, enfim, a presença do Gamo (*Dama dama*), representado por uma primeira falange que, pela sua pequenez, pode ser atribuída a esta espécie.

Junta-se, assim aos restos identificados da Gruta Nova da Columbeira (igualmente mustierenses) e do Algar de João Ramos (datado pelo radiocarbono de 14 170 +/-330 BP), denotando clima pouco rigoroso (CARDOSO, 1989).

Entre os Carnívoros, merece destaque o Leão das Cavernas, extremamente raro em contextos paleolíticos do território português, como grande predador que é, requerendo por isso grandes territórios de caça, tendo estes restos sido já anteriormente publicados (ANTUNES e CARDOSO, 1987) (Fig. 5).



Fig. 4 - Metatársico de Corço (*Capreolus capreolus*) da Pedreira das Salemas. Foto de C. Ladeira.

Fig. 5 - Caninos de Leão das Cavernas (*Panthera (Leo) spelaea*) da Pedreira das Salemas. Fotos de C. Ladeira.

Gruta do Correio Mor

Esta gruta revelou um conjunto importante de artefactos do Paleolítico Médio (mustierenses), tipologicamente bem definidos, contrastando com a quase ausência de fauna (ZBYSZEWSKI *et al.*, 1987). Apenas um fragmento de dente lacteal de rinoceronte (*Dicerorhinus hemithoecus*) foi recuperado (Fig. 6), em associação com aquele conjunto. Importa sublinhar, com efeito, que esta espécie não teria resistido à degradação climática, no sentido do frio, que se fez sentir de forma cada vez mais intensa, a partir de cerca de 30 000 000 anos BP, pelo que a sua associação às referidas indústrias mustierenses encontra também confirmação por esta via. Importa ter presente que esta espécie não frequentou a gruta, explicando-se a presença deste dente pela actividade cinegética humana, escolhendo presas mais facilmente capturáveis (velhos ou juvenis, como é o caso em apreço).



Fig. 6 - Fragmento de dente de leite inferior de Rinoceronte (*Dicerorhinus hemithoecus*) da gruta do Correio Mor. Foto de J. L. Cardoso.

3 - O PALEOLÍTICO SUPERIOR

Nesta época, verifica-se a utilização das grutas e abrigos, possivelmente em continuidade do período antecedente, como locais de curtas residências partilhando homens e carnívoros (hienas, lobos e linces e gatos-bravos) alternadamente dos mesmos locais, sublinhando o padrão descontinuado de tais ocupações humanas, agravando a falta de informação consistente para a região em apreço. Nas jazidas em apreço, já não ocorrem alguns grandes carnívoros presentes anteriormente, como o Leão das Cavernas (*Panthera (Leo) spelaea*), decrescendo conjuntamente com a presença do Leopardo (*Panthera pardus*), presente também na Pedreira das Salemas, até ao seu desaparecimento talvez cerca de 20 000 BP (pleniglaciário wurmiano), à semelhança do que terá acontecido com a Hiena das Cavernas (*Crocota crocuta spelaea*), que se encontra presente em algumas das jazidas em apreço.

Gruta das Salemas

A gruta das Salemas (Fig. 7), situada a pouca distância da Pedreira das Salemas anterior e dela intervisível, corresponde a uma estreita fresta de natureza cársica, resultante do alargamento de diáclase, existente nos calcários apinhoados cretácicos a algumas dezenas de metros da jazida anterior, formando cornija, no topo da encosta esquerda do vale da ribeira de Loures.



Fig. 7 - Vista da entrada da gruta das Salemas, no decurso das escavações nela realizadas em 1960, correspondendo ao alargamento de uma diáclase. Arquivo O. da Veiga Ferreira/J. L. Cardoso.

A gruta foi totalmente explorada em duas campanhas, a primeira em Novembro de 1959, a segunda de Outubro a Dezembro de 1960. A estratigrafia indicou a presença de depósitos basais, argilosos e de coloração avermelhada, com materiais incaracterísticos atribuíveis ao Paleolítico Médio, sobrepostos por níveis amarelo-avermelhados e acinzentados com espólios do Paleolítico Superior.

Duas datações foram obtidas respectivamente para o nível atribuído ao Paleolítico Médio e à camada amarelo-avermelhada, que corporiza o Paleolítico Superior (CARDOSO, 1993):

ICEN - 379 - 24820 +/- 500 BP, o que reforça as reservas de atribuição dos espólios correlativos ao Paleolítico Médio; e ICEN - 376 - 20 250 +/- 320 BP.

Tal cronologia, porém não é segura, podendo tratar-se de resultado erróneo, obtido a partir de materiais misturados oriundos de vários níveis.

Com efeito a estratigrafia é complexa, agravada por transportes terrígenos realizados no interior da cavidade pela água corrente, que dificultam uma interpretação clara da sequência registada.

Resta como elemento seguro a tipologia dos materiais líticos, seguramente representativos de diversas etapas de ocupação no decurso do Paleolítico Superior acima referidas (Gravettense, Solutrense), a que se juntará um contexto proto-solutrense, definido por sete pontas de Vale Comprido ali identificadas por João Zilhão (ZILHÃO, 1997).

Assim, o que se pode dizer com segurança, é que cavidade constituiu, recorrentemente, abrigo de caçadores no decurso do Paleolítico Superior, que alternaram a sua presença com a de carnívoros de médio e pequeno porte, como o lince e o gato-bravo.

Os materiais faunísticos das unidades estratigráficas presentes na gruta não evidenciam assinaláveis diferenças qualitativas entre si, provindo essencialmente da unidade mais antiga. No total, os 146 restos identificados, distribuem-se pelas seguintes três espécies mais abundantes da seguinte forma (CARDOSO, 1993):

Cervus elaphus - 30 %

Rupicapra rupicapra pyrenaica - 7 %

Sus scrofa - 5 %.

Esta associação é, à partida, pouco coerente e só se explica por ser de carácter antrópico. A camurça (*Rupicapra rupicapra pyrenaica*) (Fig. 8), indica clima frio e, de certo modo, húmido, e solos pedregosos, como os ali existentes; assim, poder-se-ia aceitar a hipótese de existirem manchas florestais na região, já admitidas no que respeita à Pedreira das Salemas, onde se acantonariam essencialmente o veado e o javali, além do lince e do gato-bravo, e onde a camurça poderia ocorrer em períodos de maior rigor climático. Estão ainda presentes outras taxa, destacando-se o corço (*Capreolus capreolus*) e a cabra-montês (*Capra pyrenaica*), ambos indicadores de condições tem-

peradas-húmidas e o urso, a confirmar-se que uma zagaia, que foi atribuída, do ponto de vista tipológico ao Perigordense, executada em osso peniano daquela espécie (CARDOSO & GOMES, 1994) (Fig. 9).

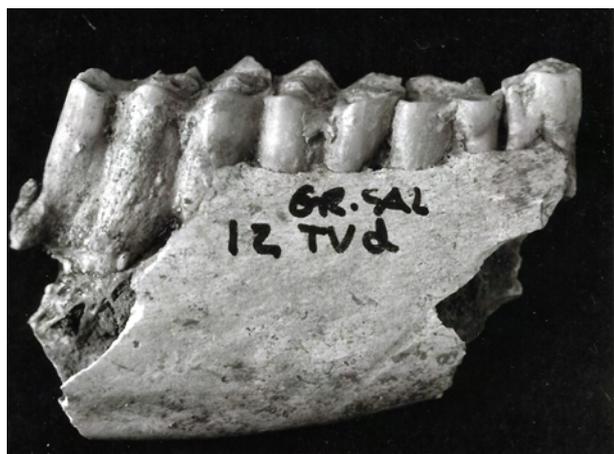


Fig. 8 - Fragmento de hemimandíbula de Camurça (*Rupicapra rupicapra*) da gruta das Salemas. Foto de C. Ladeia.



Fig. 9 - Zagaia da ocupação perigordense da gruta das Salemas, executada em osso peniano de urso (*Ursus arctos*). Arquivo O. da Veiga Ferreira/J. L. Cardoso.

Gruta do Pego do Diabo (ou Loca do Gato)

Esta cavidade corresponde a uma estreita galeria cársica, aberta em cornija existente nos calcários apinhoados do Cretácico cerca de 2 km SW da gruta das Salemas, na parte superior da encosta direita da ribeira de Loures. Com o comprimento de cerca de 13 m, os trabalhos mais relevantes e recentes foram os efectuados em 1988, deles tendo resultado uma escassa colecção faunística estudada pelo signatário (CARDOSO, 1993), constituída por apenas 59 restos (apenas os adequados para estudos osteométricos). Mais tarde, a amostragem foi alargada, dando origem a trabalho mais extenso (VALENTE, 2000; 2004).

A estratigrafia foi definida por João Zilhão (ZILHÃO, 1997), atribuindo-se o nível basal ao Paleolítico Médio (Camadas 3 e 4).

A presença na Camada 2, datada de cerca de 28 000 anos BP, de algumas lamelas de dorso levou João Zilhão a atribuir o conjunto ao Aurignacense, enquanto a Camada 1 integra materiais de diversas épocas, modernos e plistocénicos.

A espécie mais abundante e, conforme o verificado nas estações próximas, é o veado. Esta predominância sugere clima relativamente húmido e zonas florestais próximas, na continuidade imediata do clima globalmente pouco rigoroso dos tempos anteriores do Paleolítico Médio. Já no estudo do signatário de 1993 se sublinhou que a segunda espécie mais abundante, dos escassos 59 restos então observados é o linco, tal como na gruta das Salemas, indicando ter a gruta servido de abrigo àquele Carnívoro, de hábitos predominantemente florestais, em alternância com os grupos humanos que escassamente a procuraram no início do Paleolítico Superior.

A reapreciação da totalidade do conjunto faunístico plistocénico, feita por M. J. Valente permitiu identificar 450 restos ao nível da espécie, distribuídos por diversos taxa. Os carnívoros representam um grupo de assinalável diversidade, estando representados a raposa, o lobo, o urso pardo, a hiena, o lince ibérico, o texugo e um mustelídeo indeterminado. Crê-se que foram estes animais os responsáveis pela larga maioria dos restos de coelho e de lebre ali identificados em grande quantidade, já que os mesmos só excepcionalmente exibem marcas antrópicas (marcas de fogo), estando ausentes as marcas de corte e a fractura intencional dos ossos. Os animais que seriam caçados indistintamente por carnívoros e pelo homem - talvez principalmente pelos primeiros, já que, segundo o escavador mais recente da cavidade (João Zilhão), esta só esporadicamente teria sido ocupada por grupos humanos pouco numerosos que ali organizaram ou repararam o seu equipamento de caça - correspondem às espécies seguintes: javali, veado, cabra-montês, camurça e cavalo. É interessante a identificação da camurça, já presente na vizinha gruta das Salemas, correspondente ao intervalo de degradação climática verificado entre 28 000 e 20 000, BP, que culminou pouco depois no pleniglaciário wurmiano, correspondente ao máximo de frio.

4 - O NEOLÍTICO ANTIGO

Até época recente, admitia-se que a presença das mais antigas presenças neolíticas na Baixa Estremadura seriam relativamente recentes, pois a progressão ter-se-ia processado a partir do Maciço Calcário área onde ocorreriam as ocupações neolíticas mais antigas, o que seria conforme à teoria da Colonização Marítima Pioneira, apresentada por João Zilhão, sobretudo com base nos resultados obtidos na gruta do Caldeirão, Tomar (ZILHÃO, 1992) e que faria daquela área a mais adequada para a fixação dos primeiros colonos neolíticos oriundos do Mediterrâneo. Nos últimos anos, contudo, tem-se vindo a verificar que algumas estações da Baixa Estremadura se revalaram com cronologias absolutas pelo menos tão antigas como as obtidas na região do Maciço Calcário, o que leva a reconsiderar tal modelo explicativo.

Povoado do Carrascal (Oeiras)

Neste povoado localizado na encosta direita da ribeira de Barcarena (Fig. 10), de características peri-aurais constituindo assim local habitado ao longo de todo o ano, como sugere a presença de grandes vasos para armazenamento e de elementos de moagem, recolheu-se um conjunto faunístico constituído por restos de animais domésticos: caprinos e bovinos, a par da caça: auroque, javali e coelho. A presença de um conjunto de cerâmicas cardiais, embora escasso (Fig. 11), é compatível com a cronologia obtida, na transição do Neolítico Antigo Pleno para o Neolítico Antigo Evolucionado..



Fig. 10 - Vista parcial da estação do Neolítico Antigo de Carrascal, no decurso das escavações. Foto de J. L. Cardoso.



Fig. 11 - Cerâmicas cardiais recolhidas na estação do Neolítico Antigo de Carrascal. Fotos de J. L. Cardoso, desenhos de B. L. Ferreira.

As seis datas de radiocarbono obtidas por AMS para a camada basal, do Neolítico Antigo são coerentes e indicam que o sítio foi ocupado ao longo do último quartel do VI milénio cal. BC (CARDOSO, 2011, 2015 a).

Assim sendo, a presença dos referidos animais domésticos - cujo conjunto ainda não foi detalhadamente estudado - ilustra a presença, na região, dos mais antigos bovinos domésticos até agora documentados, a par de caprinos, embora estes tenham sido identificados em Lameiras (ovelhas) em época ligeiramente anterior, correspondente ao terceiro quartel do VI milénio cal BC (DAVIS e SIMÕES, 2015), numa economia onde a caça e a recollecção de moluscos mantinha plena importância, no caso dominada pela recollecção de *Ostra* no pequeno estuário então formado entre a ribeira de Barcarena e o rio Tejo.

5 - O NEOLÍTICO FINAL E O CALCOLÍTICO

A informação obtida reporta-se quase exclusivamente ao povoado do Neolítico Final e do Calcolítico de Leceia, cuja importância é evidenciada também pelas conclusões que o estudo dos milhares de restos faunísticos nele recolhidos proporcionaram.

Vila Pouca

Das escavações realizadas por Irisalva Moita nesta estação situada no limite da serra de Monsanto, sobre o vale de Alcântara, e por aquela publicada (MOITA, 1967), provêm diversos restos ósseos preservados no Museu da Cidade. Não existem quaisquer informações sobre as condições de recolha dos mesmos, tratando-se seguramente de conjunto incompleto.

O pequeno estudo publicado (ANTUNES e CUNHA, 1994) indica a presença, para além de um fémur humano, de um metatarso direito de *Bos taurus* completo, de um fémur esquerdo quase completo de *Equus caballus*, e de um rádio e cúbito direitos soldados, de asinino indeterminado.

O bom estado de conservação das peças sugere que teriam sido as únicas recolhidas no decurso das escavações, talvez para efeitos expositivos, numa altura em que havia ainda muitos arqueólogos que, confrontados com a elevada quantidade de faunas recuperadas de contextos arqueológicos, especialmente os de índole habitacional, infelizmente não as guardavam.

Leceia

A extraordinária abundância do registo faunístico recuperado neste povoado permitiu o estabelecimento de comparações entre os contextos do Neolítico Final e os do Calcolítico Inicial e Pleno/Final, suportadas por um número significativo de elementos determinados (CARDOSO e DETRY, 2001/2002).

Os ungulados domésticos ocupam em ambos os contextos larga predominância: mas, enquanto no Neolítico Final se observa um predomínio relativo, em termos do Número de Restos Determinados (NRD) a nível específico dos grandes bovinos sobre os caprinos (ovelhas e cabras), já no Calcolítico essa situação inverte-se, com o predomínio dos caprinos sobre os bovinos. Tal realidade, que não se observa no Zambujal, revela que cada povoado constituía um caso específico, pelas condicionantes naturais que determinavam as actividades dominantes dos seus habitantes, não sendo tais resultados generalizáveis, mesmo tratando-se de sítios próximos.

A situação tem paralelos, também, no registo arqueológico, evidenciando certas produções cerâmicas particularismos inerentes à vida económica de cada sítio (caso da presença diferenciada, dos pesos de tear e dos cinchos, observada em sítios integrados em contextos geográficos e naturais semelhantes, como Leceia, o Outeiro Redondo e Moita da Ladra), que revelam particularidades das actividades domésticas dominantes observadas em cada um deles.

No caso de Leceia, a importância dos bovinos, logo no Neolítico Final, decorre da sua utilização secundária como força de tracção a carros e a arados, mais do que na alimentação. É lícito admitir que no Calcolítico a situação do arroteamento de terras em torno da área habitada tivesse conhecido uma certa estabilização, ou mesmo um decréscimo, do Calcolítico Inicial para o Calcolítico Pleno, que poderá eventualmente correlacionar-se com o esgotamento agrícola dos solos, tendo presentes as técnicas disponíveis na época. Lembre-se que esta foi uma causa, invocada por diversos autores, para que o modelo calcolítico pré-campaniforme, baseado na concentração da população em centros demográficos fortificados de primeira importância à escala regional tivesse fracassado (CARDOSO, 1998).

O burro doméstico foi identificado, pela primeira vez, no Calcolítico peninsular, em Leceia. Trata-se de um dente jugal inferior oriundo de contexto do Calcolítico Pleno/Final (Fig. 12). A datação de radiocarbono realizada por acelerador e o estudo morfológico e genético deste exemplar (CARDOSO *et al.*, 2013) não deixaram dúvidas quanto a essa conclusão, com consequências importantes para a reconfiguração das relações do ocidente peninsular com o Mediterrâneo oriental de onde o burro doméstico provém – no decurso do 3.º milénio cal BC, a par de outras evidências, como o marfim asiático, presente em Los Millares (CARDOSO e SCHUHMACHER, 2012).



Fig. 12 - Dente jugal inferior de burro (*Equus asinus*) do povoado calcolítico de Leceia. Fotos de J. L. Cardoso; desenho de B. L. Ferreira.

A par da fauna doméstica, ocorrem espécies caçadas, como o veado e o auroque e, excepcionalmente, o linco, a raposa e o urso, sendo os dois primeiros caçados para o aproveitamento de peles e o último taxone, também para a alimentação, como se verificou até aos alvares da Idade Moderna, conforme se documentou no castelo de Leiria (CARDOSO, 2001), sendo as mãos grelhadas de urso consideradas um petisco. Quanto ao veado, a sua presença é sempre muito baixa, entre 1 e 2% do total do NRD, embora se afigure quase constante, entre o Neolítico Final e o final do Calcolítico.

A presença de javali foi também demonstrada pela ocorrência de algumas peças características (como os caninos), mas a larga maioria dos restos não permite diferenciação com o porco doméstico, como é sabido.

Em Leceia estudaram-se ainda os restos de outros carnívoros (para além do gato bravo, de presença residual (apenas a porção distal de um úmero na Camada 3, do Calcolítico Inicial), não necessariamente relacionada com a ocupação humana do sítio. Identificaram-se diversos restos de cão doméstico, os quais sugerem a existência de duas raças diferenciadas, pelo comprimento do focinho, e a sua semelhança dimensional com a de certas raças portuguesas actuais. Aparentemente, o seu estatuto afigura-se paradoxal: é uma espécie de trabalho, sem qualquer conotação especial e, no entanto, os seus restos apresentam-se muito fracturados, com marcas antrópicas: marca de corte por faca na zona posterior de uma hemimandíbula (Fig. 13) e outras resultantes da acção animal (extremidades de cúbito de linco e de cão, e de fémur e úmero de cão roídas ou com marcas punctiformes devido à acção dos caninos deste animal, sugerindo abandono *post-mortem* e consumo secundário em contexto doméstico por outros cães (PIRES, CARDOSO e PETRUCCI-FONSECA, 2001/2002).



Fig. 13 - Marcas de corte observadas em hemimandíbula de cão (*Canis familiaris*) do povoado calcolítico de Leceia. Desenho de F. Pires.

6 - A IDADE DO BRONZE

Na região de Lisboa reconheceram-se diversas estações da Idade do Bronze.

Tapada da Ajuda

A estação do Bronze Final da Tapada da Ajuda corresponde a um povoado aberto do Bronze Final (Fig. 14), que se espalhava por encosta de relevo pouco acentuado, voltada para o estuário do Tejo

As datações efectuadas indicam ocupação situável entre o século XII e o século X a.C. A natureza basáltica do substrato geológico permitiu a conservação de faunas mamalógicas e de moluscos. As primeiras, estudadas ainda de forma não completa (CARDOSO *et al.*, 1986) revelam, no que respeita aos animais domésticos, e em termos de número mínimo de indivíduos (NMI), o domínio dos caprinos (4 indivíduos, 3 jovens e 1 adulto), seguidos do boi doméstico (3 adultos) e do porco (1 subadulto), para além do cão (1 adulto) (Fig. 15). A fauna caçada está representada por um veado e um coelho, ambos adultos. Tendo presente a relação de um bovino de raça não melhorada, como a mertolenga, para sete a oito caprinos, facilmente se conclui que o contributo cárnico dos primeiros era dominante, mesmo atendendo a que a presença daqueles animais se explicaria, sobretudo, pela força de tracção por eles oferecida, bem como pelo leite.



Fig. 14 - Vista da encosta basáltica onde se implantou, no Bronze Final, o povoado da Tapada da Ajuda, sendo visível ao centro o local das escavações realizadas. Foto de J. L. Cardoso.



Fig. 15 - Hemimandíbula de cão (*Canis familiaris*) do povoado do Bronze Final da Tapada da Ajuda. Foto de J. L. Cardoso.

O contributo cinegético é secundário, indicando contudo a existência de indivíduos que, no seio da comunidade fortemente polarizada pela economia agro-pecuária, praticavam tal actividade.

Com efeito, avultam as evidências da prática de intensa produção cerealífera, como documentam as centenas de elementos de foice de sílex recolhidos, indicando cultivo intensivo dos férteis terrenos basálticos existentes no próprio local, cujas produções ultrapassavam largamente as necessidades locais - tornando outrossim a sua distribuição regional como um dado adquirido, para o que concorreria a existência bovinos, e da sua consequente atrelagem para transporte de tais mercadorias. Por outro lado, a presença do cão justifica-se, como animal de guarda e de pastoreio

Moita da Ladra 2

Neste sítio de carácter ritual (Fig. 16), documentou-se a presença de ossos de veado e de caprinos, que exibem intensas marcas de fogo (Fig. 17), associados à reutilização de grandes recipientes, que serviam de “cama” para as combustões sobre eles efectuadas (CARDOSO, 2013). Num depósito mais complexo e heterogéneo, situado a escassos metros, e que foi já interpretado pelo signatário como possível *bothros* de um santuário existente no local (CARDOSO, 2015 b), a par de um elevado número de recipientes e outros objectos (incluindo peças de bronze) recuperaram-se alguns ossos em conexão anatómica, entre os quais dois membros anteriores de caprino e a extremidade distal de um membro de bovino (MONTEIRO e PEREIRA, 2013). Tudo indica que constituíam os restos de

oferendas, ulteriormente acumuladas naquele local, à semelhança do verificado ulteriormente, em santuários da Idade do Ferro, como o de Garvão (BEIRÃO *et al.*, 1983).



Fig. 16 - Vista geral do local do depósito ritual do Bronze Final de Moita da Ladra 2. Foto de J. L. Cardoso.



Fig. 17 - Esquírolas de ossos de veado (*Cervus elaphus*) e de caprinos (*Ovis/Capra*) com marcas de fogo, provenientes dos depósitos rituais do Bronze Final de Moita da Ladra 2. Foto de J. L. Cardoso.

Abrunheiro

Neste casal agrícola do Bronze Final, datado pelo radiocarbono entre inícios do século IX e a 2.ª metade do século seguinte (CARDOSO, 2010/2011), implantado, tal como o sítio anterior, em suave encosta constituída por solos basálticos do Complexo Vulcânico de Lisboa (Fig. 18), recolheu-se num recipiente tapado com placa calcária, um conjunto de restos de um caprino subadulto (Fig. 19), o qual pode ser conotável com práticas propiciatórias envolvendo o sacrifício de um cordeiro, parcialmente colocado no referido recipiente e enterrado em sector deste espaço doméstico.

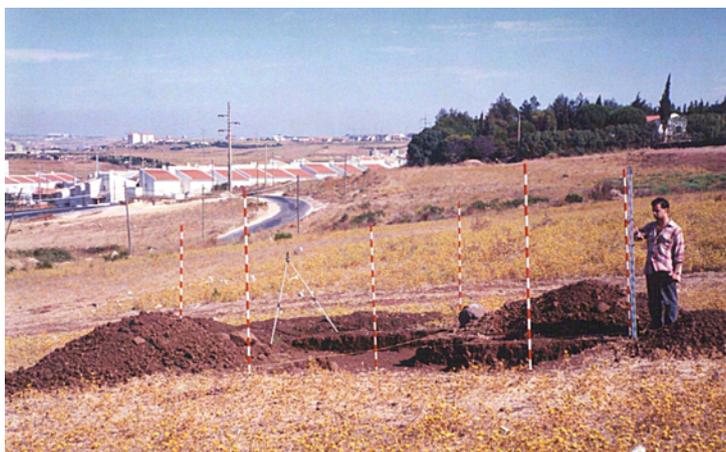


Fig. 18 - Vista da encosta basáltica onde se implantou no Bronze Final, o casal agrícola de Abrunheiro. Foto de G. Marques.



Fig. 19 - Restos de caprino (*Ovis/Capra*) do casal agrícola do Bronze Final de Abrunheiro, depositados ritualmente no interior de um recipiente cerâmico. Foto de J. L. Cardoso.

Cabeço do Mouro

A chaminé basáltica onde, no Bronze Final, se implantou este povoado, encontra-se actualmente totalmente urbanizada, pelo que já não é possível efectuar ali qualquer intervenção arqueológica. Já a adjacência da elevação, em vias de estar igualmente ocupada por edificações permitiu, em escavação realizada numa destas parcelas antes da urbanização da mesma, a identificação de um silo escavado no substrato margoso (Fig. 20), que forneceu materiais cerâmicos e outros, do Bronze Final, a par de um pequeno conjunto faunístico, que permitiu datação absoluta. O resultado obtido situa a ocupação agrícola daquela área, por certo relacionada com o povoado de altura que a dominava, entre a segunda metade do século X e os finais do século IX a.C., para cerca de 95% de probabilidade (CARDOSO, 2006). O referido conjunto integrava restos de *Bos taurus* e de *Ovis/Capra*, muito fragmentados e com abundantes marcas de fogo, evidenciando o pastoreio de tais animais no próprio local.



Fig. 20 - Silo do Bronze Final escavado no substrato margoso identificado no sopé da elevação onde se implantou o povoado do Cabeço do Mouro, no qual se recolheram restos de *Bos taurus* e de caprinos (*Ovis/Capra*). Foto de F. Martins.

5 - CONCLUSÕES

Ao longo desta contribuição, foi possível evidenciar o papel determinante que os grandes e médios mamíferos tiveram no quotidiano, mesmo na sobrevivência dos grupos humanos que por este vasto território circularam no decurso do Paleolítico e, depois, aqui se estabeleceram nos tempos neolíticos e ulteriores, até ao final da Pré-História.

Embora a razão essencial da ocorrência dos conjuntos estudados esteja directamente relacionada com a própria sobrevivência das respectivas comunidades que os caçaram ou apascentaram, podem fornecer outras indicações mais precisas do ponto de vista económico-social, revelando algumas das características das respectivas comunidades, além de constituírem nalguns casos indicadores ecológicos e paleoclimáticos relevantes. Estão neste caso algumas das espécies extintas

para a Ciência ou apenas no território português, como aquelas que foram identificadas em diversas jazidas paleolíticas acima caracterizadas.

BIBLIOGRAFIA

- ANTUNES, M. T. e CARDOSO, J. L. (1987) - O Leão das Cavernas, *Panthera (Leo) spelaea* (GOLD-FUSS, 1810) em Portugal. *Da Pré-História à História (homenagem a O. da Veiga Ferreira)* Lisboa: Delta, p. 73-81.
- ANTUNES, M. T. e CUNHA, A. S. (1994) - Vila Pouca: nota sobre o espólio ósseo. *Al-madan*. Almada. Série II, 3, p. 36-37.
- BEIRÃO, C. M.; SILVA, C. T.; SOARES, J.; GOMES, M. V. & GOMES, R. V. (198) - Depósito votivo da II Idade do Ferro de Garvão. Notícia da primeira campanha de escavações. *O Arqueólogo Português*. Lisboa. Série IV, 3, p. 45-136.
- CARDOSO, J. L. (1989) - Le Daim dans le Pléistocène du Portugal. *Comunicações dos Serviços Geológicos de Portugal*. Lisboa. 75, p. 111-118.
- CARDOSO, J. L. (1993) - *Contribuição para o conhecimento dos Grandes Mamíferos do Plistocénico superior de Portugal*. Dissertação de doutoramento apresentado à Universidade Nova de Lisboa. Oeiras: Câmara Municipal de Oeiras.
- CARDOSO, J. L. (1998) - O povoado fortificado pré-histórico de Leceia (Oeiras), exemplo de desenvolvimento não sustentado na Estremadura no III milénio a. C. *O Arqueólogo Português*. Lisboa. Série IV, 16, p. 97-110.
- CARDOSO, J. L. (2001) - *Sobre a presença do urso em Portugal, a propósito de uma peça do castelo de Leiria. Torre de Menagem do castelo de Leiria*. Leiria; Câmara Municipal de Leiria, p. 40-55.
- CARDOSO, J. L. (2010/2011) - O casal agrícola do Bronze Final do Abrunheiro (Oeiras). *Estudos Arqueológicos de Oeiras*. Oeiras. 18, p. 33-74.
- CARDOSO, J. L. (2011) - A estação do Neolítico Antigo do Carrascal (Oeiras, Lisboa, Portugal). In Bernabeu, J.; Rojo, M. A.; Molina, Ll., coords., *Las primeras producciones cerámicas: el VI milénio cal a.C. en la Península Ibérica*. Saguntum Extra. 12. Valência, p. 259-262.
- CARDOSO, J. L. (2013) - Moita da Ladra 2 (Vila Franca de Xira), um sítio ritual do Bronze Final da região de Lisboa. *Revista da Faculdade de Letras*. Porto. 12, p. 49-67 (Homenagem a Armando Coelho Ferreira da Silva).
- CARDOSO, J. L. (2015 a) - A estação do Neolítico Antigo do Carrascal (Oeiras, Lisboa, Portugal). 5.º Congresso do Neolítico Peninsular (Lisboa, 2010). *Actas*. Lisboa: Centro de Arqueologia da Universidade de Lisboa (Estudos & Memórias, 8), p. 159-168.
- CARDOSO, J. L. (2015 b) - Between the Atlantic and the Mediterranean: the Late Bronze Age around the Tagus estuary (Portugal). Economic, social and cultural aspects. *Rivista di Scienze Preistoriche*. Firenze. 65, p. 149-170.
- CARDOSO, J.L. e DETRY, C. (2001/2002) - Estudo arqueozoológico dos restos de ungulados do povoado pré-histórico de Leceia (Oeiras). *Estudos Arqueológicos de Oeiras*. Oeiras. 10, p. 131-182.
- CARDOSO, J. L. e GOMES, M. V. (1994) - Zagaias do Paleolítico Superior de Portugal. *Portugália*. Porto. 15, p. 7-31.
- CARDOSO, J. L. e SCUHMACHER, T. X. (2012) - Marfiles calcolíticos en Portugal. Estado de la cuestión. Elfenbeinstudien. Marfil y elefantes en la Península Ibérica y el Mediterráneo occidental. *Actas del coloquio internacional en Alicante el 26 y 27 noviembre 2008*. Darmstadt/Mainz :Verlag Philipp von Zabern, p. 95-110 (Iberia Archaeologica Band 16 Faszikel 1).
- CARDOSO, J. L.; VILSTRUP, J.; EISENMAN, V. e ORLANDO, L. (2013) - First evidence of *Equus asinus* L. in the Chalcolithic disputes the Phoenicians as the first to introduce donkeys into the Iberian Peninsula. *Journal of Archaeological Science*, 40, p. 4483-4490.
- CARDOSO, J. L.; RODRIGUES, J. S.; MONJARDINO, J. & CARREIRA, J. R. (1986) - A jazida da Idade do Bronze Final da Tapada da Ajuda. *Lisboa - Revista Municipal*. Lisboa. Série II, 15: 3-18..
- DAVIS, Simon J. M.; SIMÕES, Teresa (2016) - The velocity of ovis in prehistoric times: the sheep bones from Early Neolithic Lameiras, Sintra, Portugal. In: DINIZ, Mariana; NEVES, César; MARTINS, Andrea, coord., *O Neolítico em Portugal antes do Horizonte 2020: Perspectivas em debate*. AAP Monografias: 2. Associação dos Arqueólogos Portugueses, Lisboa, p. 51-66.

- MOITA, I. (1967) - Povoado neolítico de Vila Pouca Serra do Monsanto. *Revista Municipal. Lisboa*. 112/113, p. 48-85.
- MONTEIRO, M. e PEREIRA, A. (2013) - Um depósito votivo da Idade do Bronze na Moita da Ladra (Vila Franca de Xira): síntese dos trabalhos realizados e resultados preliminares. *Cira-Arqueologia*. Vila Franca de Xira. 2, p. 63-94.
- PIRES, F.; CARDOSO, J. L. e PETRUCCI-FONSECA, F. (2001/2002) - Estudo arqueozoológico dos carnívoros do povoado pré-histórico de Leceia (Oeiras). *Estudos Arqueológicos de Oeiras*. Oeiras. 10, p. 183-247.
- VALENTE, M. J. (2000) - *Arqueozoologia e tafonomia em contexto paleolítico: a gruta do Pego do Diabo (Loures)*. Dissertação de Mestrado em Arqueologia apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa.
- VALENTE, M. J. (2004) - Humanos e carnívoros no Paleolítico Superior inicial em Portugal: arqueozoologia e tafonomia da gruta do Pego do Diabo (Loures). *Promontoria*. 2, p. 107-141.
- ZILHÃO, J. (1997) - *O Paleolítico Superior da Estremadura Portuguesa*. 2 vols. Lisboa: Edições Colibri.



A arqueofauna do Neolítico antigo da Encosta de Sant'Ana (Lisboa)

Nelson J. Almeida

IPT, Instituto Politécnico de Tomar. GQP-CGeo, Grupo Quaternário e Pré-História, Centro de Geociências (ul&D 73 - FCT), Universidade de Coimbra. ITM, Instituto Terra e Memória. Contacto: nelsonjalmeida@gmail.com

Palmira Saladié

IPHES, Institut Català de Paleoeologia Humana i Evolució Social. URV, Area de Prehistoria, Universitat Rovira i Virgili. GQP-CGeo, Grupo Quaternário e Pré-História, Centro de Geociências (ul&D 73 - FCT), Universidade de Coimbra.

Enrique Cerrillo Cuenca

Doutor em Pré-História pela Universidade de Extremadura.

Vasco Leitão

CAL, Centro de Arqueologia de Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa.

Luiz Oosterbeek

IPT, Instituto Politécnico de Tomar. GQP-CGeo, Centro de Geociências (ul&D73 FCT, Universidade de Coimbra). ITM, Instituto Terra e Memória.

Resumo |

A Encosta de Sant'Ana (Lisboa) apresenta contextos pré-históricos datáveis do Neolítico antigo que englobam níveis de ocupação, estruturas e espólio variado, entre o qual restos arqueofaunísticos. Procedeu-se à re-análise do conjunto mamalógico dos trabalhos de 2002, e ao estudo de uma amostra das campanhas de 2004-2006. De um total de 424 fragmentos, cerca de 24% foram identificados por categoria taxonómica. O conjunto é dominado por restos de espécies de status indeterminado (*Sus* sp., *Bos* sp., *Canis* sp.), seguidos por taxa domésticos (*Ovis aries*, *Ovis/Capra*) e selvagens (*Cervus elaphus*, *Oryctolagus cuniculus*, *Lepus* sp.), salientando-se a presença de indivíduos juvenis e adultos. Os restos não identificados taxonomicamente correspondem sobretudo a animais de porte pequeno/médio, em concordância com as espécies identificadas.

Apesar de se tratar de um possível marco polimodal, infere-se que os taxa identificados corresponderão sobretudo a uma componente da dieta pretérita, ainda que não se tenham obtido dados suficientes para compreender a acumulação de alguns restos. Os indicadores tafonómicos da fase nutritiva são reduzidos mas salienta-se a queima que atinge cerca de 18% do conjunto, em diversos graus de afectação. No que concerne às fases sub-aérea e diagenética, registam-se indicadores tafonómicos vestigiais de pisoteio, concreção e corrosão química; precipitação de óxidos e, sobretudo, a meteorização e vermiculações, estão melhor representadas.

Palavras-chave: Zooarqueologia, Tafonomia, Neolítico antigo, Portugal central, Encosta de Sant'Ana.

Abstract |

The Encosta de Sant'Ana (Lisbon) archaeological site presents several pre-historic contexts dated to the Early Neolithic, comprising occupation levels, structures, a diversified material culture and archaeofauna remains. A re-analysis of the archaeofaunal assemblage from the 2002 archaeological excavations, and the study of a sample from the 2004-2006 campaigns was made. From a total of 424 fragments, around 24% were identified by taxonomical category with a higher representativeness of undetermined status remains (*Sus* sp., *Bos* sp., *Canis* sp.), followed by domestic (*Ovis aries*, *Ovis/Capra*) and wild taxa (*Cervus elaphus*, *Oryctolagus cuniculus*, *Lepus* sp.). A high representativeness of juvenile and adult individuals was registered. Taxonomically unidentified remains correspond mainly to small/middle-sized animals, in accordance with the identified archaeofaunal spectrum.

Although this assemblage may represent a polimodal mark, we infer that identified taxa correspond mainly to a dietary component; still, obtained data was not sufficient to understand the accumula-

tion of some remains. Nutritive phases taphonomical indicators are scarce, an exception being the presence of burnt in different degrees that occur in around 18% of the assemblage. For the sub-aerial and diagenetic phases, trampling, concretions and chemical corrosions are vestigial, while oxide precipitations and mainly weathering and vermiculations are better represented.

Key words: Zooarchaeology, Taphonomy, Early Neolithic, Central Portugal, Encosta de Sant’Ana.

1. INTRODUÇÃO

Nas últimas duas décadas, a compreensão das primeiras economias de produção em território português tem apresentado um relevante desenvolvimento associado ao estudo de materiais de escavações históricas mas, também, à identificação e ao estudo de novos arqueosítios, e à revisão de paradigmas anteriormente dominantes (e.g., CRUZ, 1997, 2011; OOSTERBEEK, 1997; ZILHÃO, 2003; DINIZ, 2007; CARVALHO, 2008; CARVALHO *et al.*, 2013).

Os registos arqueofaunísticos são um contributo para a compreensão das dinâmicas paleoeconómicas destes grupos, porém são ainda escassos e informativamente díspares (vd. sínteses em VALENTE e CARVALHO, 2014; VALENTE, 2016). Neste sentido, a arqueofauna da Encosta de Sant’Ana, Lisboa, alvo de estudos prévios (MURALHA *et al.*, 2002; MURALHA e COSTA, 2004, 2006; LEITÃO e HENRIQUES, 2014), é de enorme relevância para a caracterização da componente arqueofaunística da dieta dos primeiros grupos produtores.

Apresentam-se os resultados da re-análise arqueofaunística de materiais da campanha de escavação de 2002 e de um contexto da intervenção de 2004/2006, em ambos os casos correspondentes ao Neolítico antigo. Particular atenção é dada à análise tafonómica do conjunto, com o intuito de melhor compreender os agentes e processos envolvidos na acumulação e modificação dos restos.

2. MATERIAIS E MÉTODOS

A Encosta de Sant’Ana está localizada no Martim Moniz (Santa Maria Maior, Lisboa), na vertente direita do Vale de Arroios, com altitudes aproximadas de 15,50 m e 22 m, com as coordenadas ETRS 488077, 4285274 (Fig. 1). Este arqueosítio foi alvo de intervenções arqueológicas em 2002 (MURALHA *et al.*, 2002; MURALHA e COSTA, 2004) e em 2004-2006 (CALADO e LEITÃO, 2005). Os trabalhos iniciais permitiram identificar uma estratificação neolítica nos sectores C e E, englobando níveis de ocupação, estruturas e espólio variado. Ainda que em alguns casos os depósitos de vertentes sejam rompidos por estruturas históricas (Angelucci *et al.*, 2004), na maior parte dos casos, os níveis de ocupação do Neolítico antigo encontravam-se “selados” por um depósito de coluvião antigo (CLA).

Nesta intervenção registaram-se contextos atribuíveis ao Neolítico antigo, aos quais acrescem outros identificados nos trabalhos de 2004-2006 e parcialmente publicados (LEITÃO e HENRIQUES,

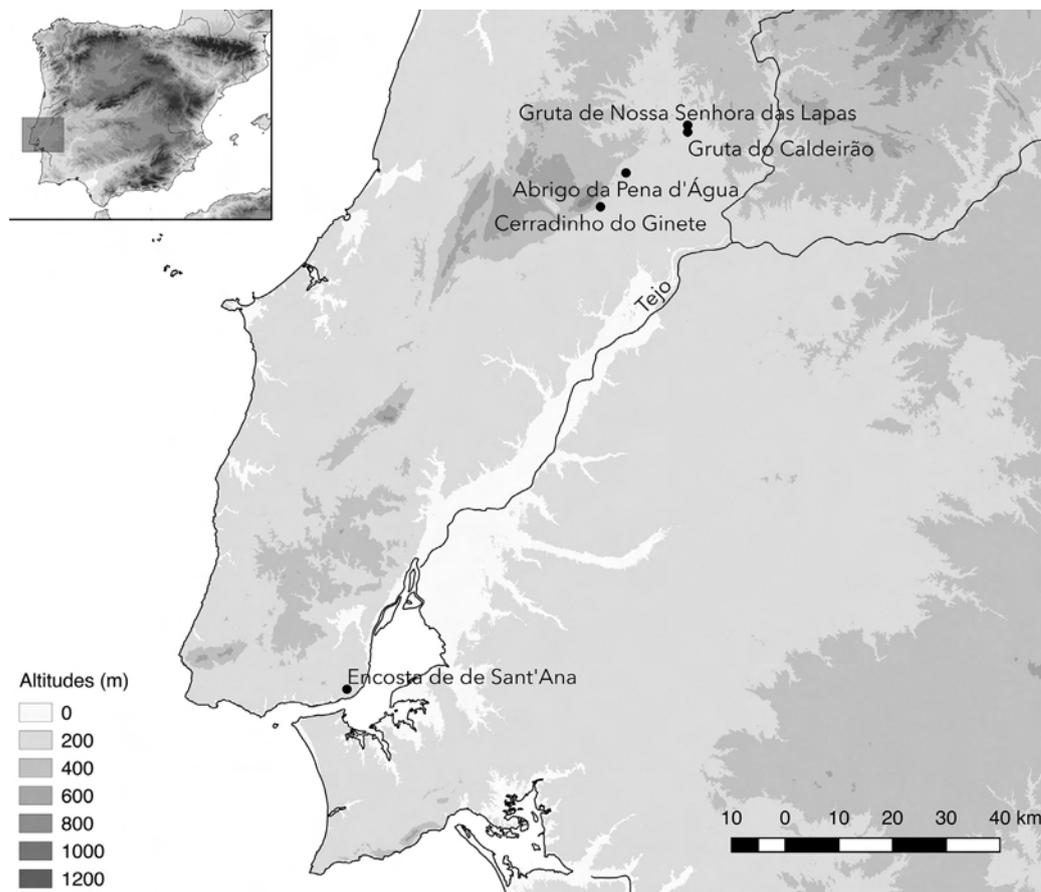


Fig. 1 - Mapa da Península Ibérica com localização da Encosta de Sant'Ana e principais sítios arqueológicos referidos no texto.

2014).

A análise zooarqueológica incidiu sobre materiais associados ao Neolítico antigo, gentilmente cedidos pelo Centro de Arqueologia de Lisboa para estudo laboratorial: da campanha de 2002, procedeu-se ao estudo do total do conjunto das camadas 4 e 5; da campanha de 2004-2006, estudou-se uma amostra proveniente de um sector onde foi identificado um fundo de cabana.

Seguiram-se as metodologias comuns em Zooarqueologia (REITZ e WING, 2008). A obtenção de dados biométricos foi realizada com um paquímetro digital Lux, tomando como referência DRIESCH (1976), com pontuais modificações e acrescentos sugeridos por PAYNE e BULL (1988), ALBARELLA e PAYNE (2005), e ALBARELLA *et al.* (2005, 2009) para os restos de *Sus*. De forma a complementar os perfis esqueléticos, os restos não identificados taxonomicamente foram tentativamente agrupados em Grupos de Peso (GP), a saber, animais de porte muito pequeno (GP1: <20 kg), pequeno (GP2: 20-100 kg), médio (GP3: 100-300 kg) e grande (GP4: >300 kg).

Os resultados serão apresentados através das seguintes unidades quantitativas: Número de Espécimes Identificados (Nisp, Number of identified specimens), Número Mínimo de Elementos (MNE, Minimum Number of Elements) e Número Mínimo de Indivíduos (MNI, Minimum number of individuals) (Lyman, 2008). O Nisp será apresentado como equivalente ao NSP (Número de Espécimes ou Number of Specimens), sendo aplicável aos restos identificados ou não identificados taxonomicamente, e associado à variável em análise.

Quando possível, os registos foram inseridos em Grupos de Idade (GI), nomeadamente neonato, infantil, juvenil, adulto e senil. Para tal, foram considerados diversos estudos relativos a informações esqueletocronológicas e dentais (BROWN *et al.*, 1960; SILVER, 1969; PAYNE, 1973, 1987; NODDLE, 1974; BARONE, 1976; BULL e PAYNE, 1982; BULLOCK e RACKHAM, 1982; GRANT, 1982; MORAN e O'CONNOR, 1994; ROLLET e CHIU, 1994; JONES, 2006; ZEDER, 2006; GREENFIELD e ARNOLD, 2008; POPKIN *et al.*, 2012; LEMOINE *et al.*, 2014).

Para a análise da fracturação e fragmentação, procedeu-se à descrição da delineação, ângulo e superfície dos planos de fractura, e da completude diafisária (longitude e secção) dos fragmentos

diafisários (VILLA e MAHIEU, 1991 e referências citadas). As superfícies ósseas e dentais foram analisadas recorrendo a uma lupa binocular e uma câmara microscópica digital, com o intuito de registar e descrever indicadores de acumulação e/ou modificação dos restos por diferentes agentes e processos tafonómicos (e.g., BINFORD, 1978, 1981; HAYNES, 1980, 1983; MAGUIRE *et al.*, 1980;

BRAIN, 1981; BUNN, 1982; SHIPMAN e ROSE, 1983; BLUMENSCHINE e SELVAGGIO, 1988; NOE-NYGAARD, 1989; WHITE 1992; BLUMENSCHINE, 1995; FISHER, 1995).

3. RESULTADOS

3.1. Composição anatómica, taxonómica e demográfica

O conjunto apresenta um total de 424 fragmentos, dos quais 281 (89,9%) são fragmentos de osso/ossos e 35 (8,3%) fragmentos de dentes/dentes. A identificação anatómica foi possível em 147 (34,7%) registos, com os restantes 277 (65,3%) a englobar as Categorias Básicas (CB): Longo (110, 39,7%), Plano (46, 16,6%), Articular (2, 0,7%) e Indeterminável (119, 43%).

A identificação por Categorias Taxonómicas (CT) foi realizada em 101 (23,8%) restos (Tabelas 1 e 2). Encontram-se bem representados taxa domésticos (*Ovis aries*, *Ovis/Capra*) e de status indeterminado (*Bos sp.*, *Sus sp.*). Quanto ao restante do espectro arqueofaunístico, destaca-se a presença de *Cervus elaphus*. Os carnívoros circunscrevem-se a *Canis sp.* e os leporídeos encontram-se bem representados, englobando *Lepus sp.*, *Oryctolagus cuniculus* e *Leporidae*. Em 74,5% dos registos não foi possível uma identificação por CTs, sendo que destes, 166 (52,5%) foram identificados por GPs. Entre os restos apenas identificados por GPs, salientam-se GP2 (54,2%), GP2/3 (16,9%) e GP1 (12,7%).

Foi calculado um MNI total de 13 indivíduos. *Bos sp.* está representado por 1 indivíduo juvenil e 1 adulto. Identificou-se 1 adulto de *Ovis aries* e 1 juvenil de *Ovis/Capra*. *Cervus elaphus* está representado por 1 adulto, o mesmo ocorrendo com *Canis sp.*. *Sus sp.* é uma das CTs melhor representadas, englobando 1 indivíduo infantil, 1 juvenil e 1 adulto. *Lepus sp.* apresenta 1 adulto e *Oryctolagus cuniculus* 3 indivíduos juvenis/adultos, sendo que um deles poderá corresponder a 1 adulto.

Taxa	Nisp	Nisp%	MNE	MNE%	MNI	MNI%
<i>Bos sp.</i>	9	2,1	4	6,0	2	15,4
<i>Ovis aries</i>	3	0,7	3	4,5	1	7,7
<i>Ovis/Capra</i>	16	3,8	11	16,4	1	7,7
<i>Cervus elaphus</i>	10	2,4	7	10,4	1	7,7
<i>Sus sp.</i>	39	9,2	16	23,9	3	23,1
<i>Canis sp.</i>	1	0,2	1	1,5	1	7,7
<i>Lepus sp.</i>	1	0,2	1	1,5	1	7,7
<i>Oryctolagus cuniculus</i>	25	5,9	21	31,3	3	23,1
<i>Leporidae</i>	4	0,9	3	4,5	-	-
Grupo de Peso 1	21	5,0	-	-	-	-
Grupo de Peso 1/2	8	1,9	-	-	-	-
Grupo de Peso 2	90	21,2	-	-	-	-
Grupo de Peso 2/3	28	6,6	-	-	-	-
Grupo de Peso 3/4	15	3,5	-	-	-	-
Grupo de Peso 4	4	0,9	-	-	-	-
Grupo de Peso Indeterminável	150	35,4	-	-	-	-
Total	424	100	67	100	13	100

TABELA 1

Unidades quantitativas calculadas para a arqueofauna da Encosta de Sant'Ana

TABELA 2
Valores Nisp (MNE) por taxa e categoria anatômica da Encosta de Sant'Ana

Elemento	<i>Bos</i> sp.	<i>Ovis aries</i>	<i>Ovis/Capra</i>	<i>Cervus elaphus</i>	<i>Sus</i> sp.	<i>Canis</i> sp.	<i>Lepus</i> sp.	<i>O. cuniculus</i>	Leporidae	Indeterminável
Haste/Chifre				2(1)						1
Crânio	(1)				1(2)	(1)				3
Hemimandíbula	(1)	1(1)			1(1)			5(3)		3
Dente solto	5		5		19	1				6
Vértebra					1(1)			1(1)		5
Costela			1(1)							11
Escápula			3(3)	1(1)	2(1)					
Úmero					3(2)			2(2)		3
Rádio	1(1)	1(1)	1(1)					3(2)		
Ulna		1(1)	1(1)		1(1)			2(2)		
Pélvis			1(1)				1(1)	2(2)		1
Fémur					2(1)				2(1)	1
Patela					1(1)					
Tíbia			1(1)					3(3)		1
Fíbula					3(1)					
Metatarso			1(1)		2(2)			5(5)		
Metapódio	3(1)		1(1)		2(2)			1	2(2)	3
Astrágalo				3(1)						
Falange I				2(2)				1(1)		
Falange II				1(1)	1(1)					
Falange III				1(1)						
Longo										110
Plano										47
Articular			1(1)							2
Indeterminável										119
Total	9(4)	3(3)	16(11)	10(7)	39(16)	1(1)	1(1)	25(21)	4(3)	316

(a) Dentes soltos foram sempre que possível relacionados de forma a corresponder a hemimandíbulas e maxilares.

3.2. Dados osteométricos e odontométricos

A relevante fracturação (estado fresco) e fragmentação (estado semi-seco e seco) do conjunto impossibilitou a obtenção de dados biométricos de relevo. Cabe destacar um P3 de *Bos* sp. (L 18,14 mm, W 11,49 mm), tratando-se de um espécime mais grácil que outros registados no Epipaleolítico da Barca do Xerez de Baixo (VALENTE, 2008, 2013) pelo que, possivelmente, tratar-se-á de *Bos taurus*. *Cervus elaphus* encontra-se representado por um astrágalo (Bd 28,72 mm, GLI aprox. 45,63 mm) cuja comparação com dados publicados (e.g., DETRY, 2007; VALENTE, 2008; DAVIS e MATA-LOTO, 2012) demonstra o seu reduzido tamanho.

Para *Sus* sp., foi possível obter informações para uma ulna (BPC 25,37 mm, DPA 44,34 mm) de grandes dimensões. A sua comparação com outros dados é dificultada pela falta de informações para os elementos em questão na bibliografia. Trata-se de um espécime mais robusto do que outros por nós analisados e, igualmente, de grandes dimensões quando comparado com outros publicados e pertencentes ao Neolítico (e.g., ALBARELLA e PAYNE, 2006), algo que não é claro para um M1 (L 16,20 mm, Wa 13,07 mm, Wp 12,04 mm) e um M2 (L 18,53 mm, Wp 15,71 mm). Finalmente, registou-se um dP4 (L 19,19 mm, Wa 7,12 mm, Wp 9,32 mm) de grandes dimensões comparativamente a outros espécimes (DAVIS, 2002, 2006; DAVIS e SIMÕES, em preparação; CORREIA, 2015; MORENO-GARCÍA e SOUSA, 2015) mas a falta de dados comparativos para *Sus scrofa* dificulta uma identificação mais específica.

3.3. Caracterização tafonómica

3.3.1. Fracturação e fragmentação

A abundância relativa de registos por Categorias de Dimensões Máximas (CDM) demonstra que cerca de 97% do conjunto tem até 6 cm de dimensão máxima, com cerca de 57% do total de registos a terem dimensões máximas compreendidas entre os 2 e 3 cm. Os elementos completos (14, 3,3%) são escassos, entre os quais se destacam dentes soltos (42,9%), tendo-se identificado metatarsos, um côndilo de metapódio, diversas falanges e um articular, estando representadas a maioria das CTs identificadas no conjunto. Tratam-se de elementos de baixo conteúdo de carne e/ou medular, ou outros mais resistentes ao atrito diagenético como espécimes dentários.

Estando praticamente ausentes fragmentos de GP1 passíveis de analisar segundo a sua completude diafisária e planos de fractura, analisaram-se 67 registos de GP2 a GP4. Cerca de 57% da amostra apresenta uma longitude < 1/4 da original, estando ausentes os registos com $\geq 3/4$. A secção é dominada por restos com < 1/3 (53,7%) ou entre < 2/3 e $\geq 1/3$ (42,6%).

Os planos de fractura apresentam delineações similares, com uma maior representatividade de longitudinais (43%) e curvas (33%). Os ângulos são maioritariamente rectos (70%) com os oblíquos a serem vestigiais (2%), denotando-se abundâncias relativas similares entre superfícies suaves (51%) e irregulares (49%). De uma forma geral, a fragmentação parece ser predominante mas não se pode descartar a influência da fracturação por esmagamento, sobretudo pós-fervura.

3.3.2. Fase nutritiva

A acção antrópica e de carnívoros apresenta-se baixa, exceptuando a relevância de termo-alterações devidas a queima (Tabela 3). As marcas de corte correspondem a incisões, algumas das quais bastante superficiais, registadas em: escafocubóide de *Ovis/Capra* (remoção de pele?), porção proximal de escápula de *Cervus elaphus* (descarnamento ou desconexão posterior), face craniana de ulna (descarnamento) e escápula (desconexão posterior ou descarnamento) de *Sus* sp..

A fracturação antropogénica verifica-se em fragmento diafisário de osso longo de GP2/3 com um estigma isolado, e 3 cones de percussão em fragmentos diafisários de osso longo de GP2 (Nisp 1) e GP2/3 (Nisp 2). Visto que a amostra é numericamente reduzida não se procedeu a estudos comparativos (Galán *et al.*, 2009; Almeida e Saladié, 2014), não obstante, verificam-se similaridades nas dimensões máximas por nós registadas e nas resultantes de fracturação dinâmica de ossos longos de cabra, sobretudo com percutores simples.

No que concerne à termo-alteração, a possível fervura foi registada num fragmento de osso longo de GP2 e fragmento de crânio indeterminado. Por sua vez, a queima comparece em cerca de 18% do conjunto: maioritariamente fragmentos de ossos longos (46,7%) ou indetermináveis (29,3%), destacando-se a importância de GP2 (33,3%) e GP Indeterminado (30,7%), mas também GP2/3 (10,7%) e GP3/4 (8%). Relativamente aos graus de afectação, evidenciaram-se todos os graus definidos por

Stiner (1991), com uma maior representatividade de Grau 3 (34,7%), Grau 2/3 (24%), Grau 2 (16%) e Grau 4 (16%), assim como vários registos de dupla tonalidade.

A acção de carnívoros está representada por bordos crenulados numa vértebra e hemimandíbula de *Oryctolagus cuniculus*, e numa porção distal de úmero de *Sus* sp. A presença de perfurações em planos de fractura foi registada numa porção diafisária de rádio de *Ovis/Capra*. Um fragmento de osso longo de GP1 apresenta um mordisco (1,60 x 1,05 mm) isolado em tecido cortical, e um fragmento de osso longo de GP4 tinha 4 mordiscos agrupados (2,61 x 2,07 mm, 3,62 x 2,03 mm, 2,42 x 1,53 mm) em tecido cortical. A ausência de marcas de dentes típicas da acção de suídeos e antrópicas, em conjunto com a morfometria dos mordiscos e perfurações, é sugestiva da acção de um grande canídeo.

Indicador	Nisp	Nisp%
Marcas de corte	4	0,9
Fracturação antrópica	4	0,9
Queima	75	17,7
Fervido (?)	2	0,5
Actividade de carnívoros	6	1,4
Fragmentação recente	126	29,7
Pisoteamento	12	2,8
Meteorização	84	19,8
Vermiculações	145	34,2
Corrosão	8	1,9
Concreção/brexificação	3	0,7
Manganésio	52	12,3

TABELA 3
Principais indicadores tafonómicos registados

3.3.3. Fase sub-aérea e diagenética

Quanto aos indicadores da fase sub-aérea e diagenética, os valores oscilam entre a baixa abundância relativa de indicadores de pisoteio (2,8%), corrosão (1,9%) ou concreção/brexificação (0,7%), e a maior representatividade de meteorização (19,8%) e vermiculações (34,2%).

Finalmente, de destacar que o conjunto apresenta uma importante fragmentação recente decorrente de acções involuntárias inerentes à própria intervenção arqueológica e manuseamento dos materiais. Esta fragmentação atinge cerca de 30% do conjunto, sendo que destes, 91,3% são restos da intervenção de 2002.

4. DISCUSSÃO E CONSIDERAÇÕES GERAIS

4.1 Caracterização do conjunto

Apesar da importante fracturação e fragmentação do conjunto analisado, a identificação anatómica e taxonómica é relevante. O espectro arqueofaunístico engloba taxa domésticos (*Ovis aries*, *Ovis/Capra*) e selvagens (*Cervus elaphus*, *Lepus* sp., *Oryctolagus cuniculus*, *Leporidae*) mas uma importante componente corresponde a taxa de status indeterminado (*Bos* sp., *Sus* sp. e, em menor medida, *Canis* sp.). Os restos de *Bos* sp. são escassos e o facto de pelo menos um dos indivíduos não ser adulto dificulta a comparação biométrica. No caso de *Sus* sp., optámos por não realizar uma identificação específica pela falta de um registo biométrico sustentável, porém aceitámos a possibilidade de estarem representadas a variedade doméstica e selvagem, como sugerido para outros contextos crono-geograficamente similares.

No que concerne aos perfis demográficos, a presença de 1 adulto e 1 juvenil de *Bos* sp. poderia estar relacionada com a aquisição de recursos primários e secundários. Situação similar pode ser sugerida para 1 adulto de *Ovis aries* e 1 juvenil de *Ovis/Capra*. Por sua vez, *Sus* sp. está representado por 1 indivíduo infantil, 1 juvenil e 1 adulto; este padrão poderia ser sugestivo de um status doméstico para os indivíduos mais jovens. A tentativa de complementar os perfis esqueléticos pela associação dos restos não identificados por CTs a GPs demonstra uma concordância entre estes e o espectro arqueofaunístico. Esta associação claramente indica a importância de restos de GP2 e GP 2/3 que seria concordante com taxa como *Ovis/Capra* e *Sus* sp., aceitando a possibilidade de alguns *Sus* apresentarem, inclusive, um porte maior no caso de serem selvagens.

Apesar da relevância de restos de GP1, salienta-se que cerca de 92% do conjunto apresenta uma dimensão máxima de até 5 cm, sendo residuais os elementos completos. Para além da fracturação, a fragmentação certamente influenciou a análise: apesar de parte dos indicadores poderem também ser associáveis a uma eventual fracturação pós-termoalteração, a completude diafisária e planos de fractura em tecido cortical sugerem uma importante influência da fragmentação dos restos em estado seco e/ou semi-seco nos registos de GP2 a GP4. A possível fervura é vestigial enquanto a queima está melhor representada, sobretudo em restos identificados ou não identificados taxonomicamente de GP2. Apesar da boa representatividade dos graus iniciais e finais de queima, salientam-se os graus intermédios (carbonização).

Registaram-se indicadores antropogénicos de processamento das carcaças sob a forma de marcas de corte e fracturação que demonstram o processamento de recursos animais. A acção de carnívoros, possivelmente relacionada com um grande canídeo, é também reduzida e não permite grandes considerações.

A relevância das práticas cinegéticas, neste caso baseada na presença de restos de *Cervus elaphus*, poderia ser interpretada como um complemento à aquisição de recursos relacionados com as espécies domésticas, das quais a presença de *Ovis aries* e *Ovis/Capra* é indicativa. *Sus* sp. assume-se problemático neste tipo de contextos pois é o agrupamento melhor representado no conjunto mas de difícil identificação específica. Uma relevante componente da relação selvagens/domésticos depende da sua identificação. Quanto aos leporídeos, a sua acumulação não é perceptível, devido à quase ausência de indicadores tafonómicos relacionados com uma influência antrópica ou que permita compreender se são exógenos ou intrusivos. Na nossa opinião, a existência de um metatarso de *Oryctolagus cuniculus* com indicadores de queima não é de todo demonstrativa de uma influência antrópica na sua acumulação. Aliás, estão ausentes outros indicadores associáveis a uma possível acumulação antrópica e os restos, per se, são numericamente reduzidos para se tentarem estabelecer comparações sustentadas.

Conforme MURALHA e COSTA (2006), salienta-se no conjunto da Camada 4 uma maior frequência de elementos anatómicos do esqueleto craniano e extremidades apendiculares que leva os autores a sugerir que as carcaças seriam desmanchadas no local após abate. Na realidade, tomando como orientador o total do conjunto analisado, proveniente das várias intervenções, salienta-se a importância dos restos não identificados taxonomicamente correspondentes a fragmentos de ossos longos. Tal não inviabiliza uma interpretação relacionada com o processamento e consumo dos animais no local, porém sugere alguma precaução.

Como anteriormente indicado (e.g., MURALHA e COSTA, 2006), o sítio arqueológico está localizado numa área com fácil acesso a ecossistemas estuarinos e de floresta, onde a proximidade de fontes de matéria-prima (sílex) é de relevar. O resultado das intervenções de 2004-2006, nomeadamente a identificação de várias estruturas, algumas das quais de habitat, sugerem que a ocupação do Neolítico antigo da Encosta de Sant'Ana seria menos episódica que previamente sugerido. Neste sentido, não seria de descartar a possibilidade de os restos de *Bos* sp. pertencerem à variedade doméstica, algo com paralelos no registo arqueológico regional.

Finalmente, cabe destacar que a meteorização sugere uma sedimentação relativamente lenta do registo ou momentos de re-exposição dos restos a agentes atmosféricos, num ambiente com certa humidade.

4.2. Algumas considerações em torno do surgimento das economias de produção na Estremadura e Vale do Tejo, Portugal

Os contextos existentes na área de estudo são reduzidos do ponto de vista da sua expressão arqueológica: tratam-se maioritariamente de usos funerários de cavidades, ainda que sítios temporários/especializados em abrigos sob rocha e estações de ar livre estejam identificados. Para vários autores, sobretudo tendo como base informação arqueográfica e padrões de povoamento (e.g., OOSTERBEEK, 1997; CARVALHO, 2008), estes dados estariam relacionados com pequenos grupos móveis e, como iremos discutir, os dados paleoeconómicos não são discordantes desta interpretação (VALENTE e CARVALHO, 2014; VALENTE, 2016).

Os espectros arqueofaunísticos para a Estremadura e Vale do Tejo estão circunscritos à Gruta do Caldeirão (ROWLEY-CONWY, 1992; DAVIS, 2002), Cerradinho do Ginete (CARVALHO *et al.*, 2004; VALENTE e CARVALHO, 2014), Abrigo da Pena d'Água (VALENTE, 1998a; CARVALHO *et al.*, 2004; CARVALHO, 2008), Encosta de Sant'Ana (MURALHA e COSTA, 2004, 2006; presente trabalho) e, ainda que problemática, à Gruta de Nossa Senhora das Lapas (ALMEIDA *et al.*, 2015) (Gráfico 1).

À excepção da Gruta do Caldeirão, tratam-se de conjuntos compostos sobretudo por restos indetermináveis quanto ao seu carácter doméstico/selvagem. Efectivamente, na Gruta do Caldeirão, a análise depende maioritariamente da relevância de *Sus* (63,2%), preliminarmente identificado como *Sus scrofa* (ROWLEY-CONWY, 1992), mas que mereceram discussões posteriores sugerindo uma possível identificação como *Sus domesticus* (DAVIS, 2002) ou uma indefinição quanto à sua especificidade (ALBARELA *et al.*, 2005). Neste espectro, a identificação específica dos restos de *Sus* resulta numa oscilação bastante significativa na componente selvagem ou doméstica do registo arqueofaunístico. Um outro caso interessante é o do Cerradinho do Ginete, onde apenas se registaram taxa selvagens (*Cervus elaphus*), porém o Nisp é pequeno para permitir considerações mais alargadas.

A Encosta de Sant'Ana apresenta uma maior proporção de restos identificados como de espécies domésticas (24,7%) comparativamente às selvagens (13%). O elevado número de restos de status desconhecido (62,3%), composto principalmente por *Sus* sp. e alguns fragmentos de *Bos* sp., apresenta similaridades com o espectro da Gruta do Caldeirão e, em menor medida, do Abrigo da Pena d'Água. Neste, a componente selvagem (31,8% - essencialmente *Cervus elaphus*) é ligeiramente superior à doméstica (25,8%), a qual apresenta uma representatividade similar de *Ovis/Capra*, mas menor que a desconhecida (42,4%), com uma representatividade similar de *Bos* sp.

Os dados referentes às dinâmicas paleoeconómicas são escassos para o Neolítico antigo da área de estudo. Um impacte antropozooagénico na paisagem não é empiricamente evidente (ALMEIDA *et al.*, 2014 e referências citadas). Alguns indicadores de práticas agrícolas existem, nomeadamente a presença de *Mus spretus* e *Mus musculus* no Abrigo da Pena d'Água (PÓVOAS, 1998), considerados um indicador indirecto de práticas agrícolas nas redondezas do local (CARVALHO, 2003, p. 79; CARVALHO *et al.*, 2013, p. 37). Um outro exemplo provém de Cortiçóis, onde se registaram elementos de foice com lustre de cereal (CARVALHO *et al.*, 2013), à semelhança do registado em Valada do Mato, no Alentejo (GIBAJA *et al.*, 2002).

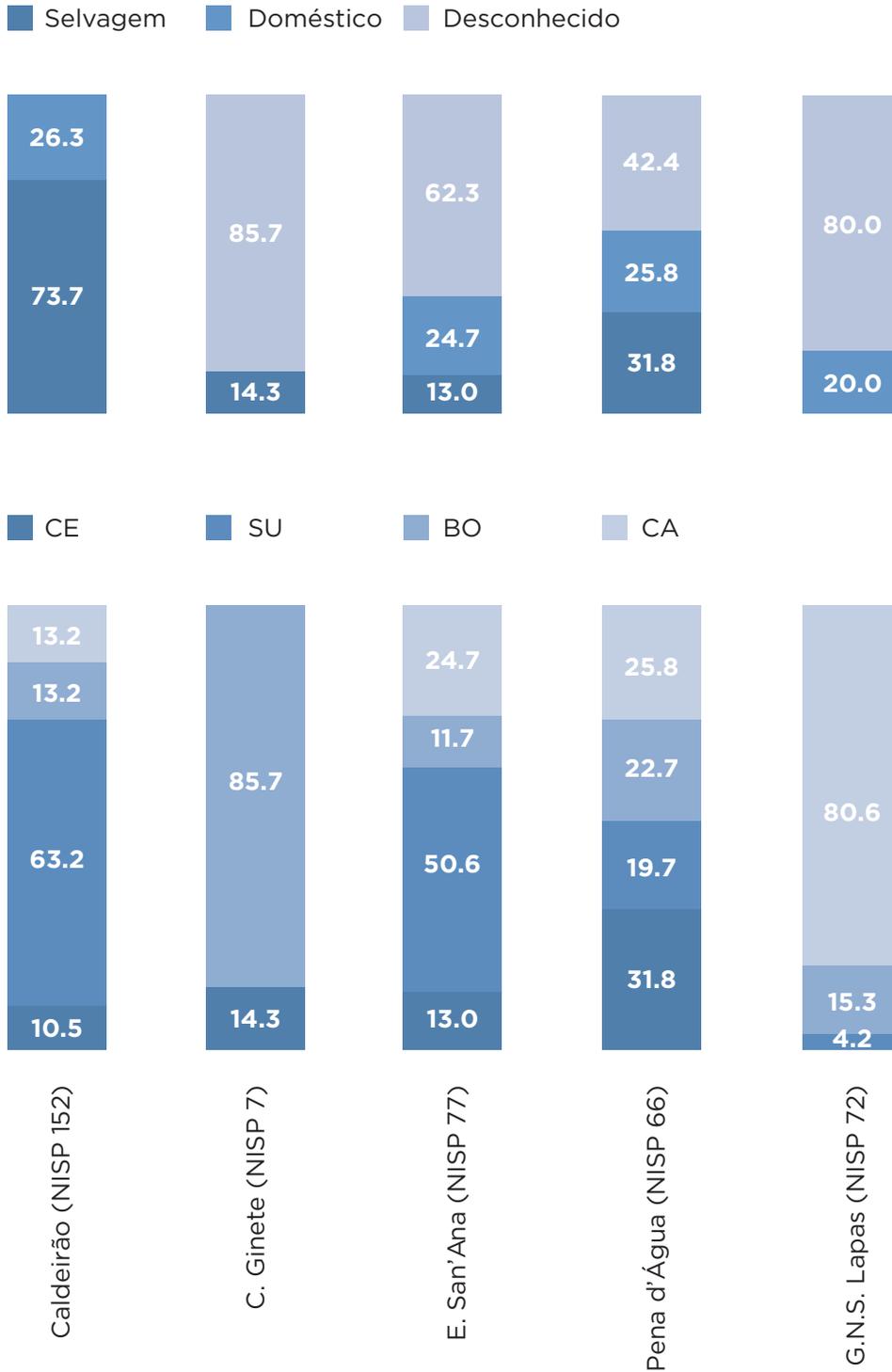
A ausência quase que generalizada de indicadores de práticas agrícolas em Portugal Central para as fases iniciais das economias de produção tem sido entendida como resultante de problemas de pesquisa e/ou visibilidade arqueológica (CARVALHO *et al.*, 2013, p. 32). Recentemente, foram publicadas evidências carpológicas directas do Lapiás das Lameiras e São Pedro de Canaferrim, Sintra (LÓPEZ-DÓRIGA e SIMÕES, 2015), que indicam o aproveitamento de recursos silvestres e domésticos, destacando-se espécies alóctones de cereais e leguminosas, e o possível cultivo de espécies autóctones.

Dados de análises isotópicas (^{13}C , ^{15}N) têm permitido entender melhor a paleodieta destes grupos. Os estudos são ainda escassos mas demonstram uma diferenciação entre amostras do Mesolítico e Neolítico antigo, com uma diferença acentuada na relação entre a componente aquática e terrestre da dieta destes indivíduos. Enquanto a paleodieta dos grupos de caçadores-recolectores dependeria bastante de recursos aquáticos, os primeiros grupos produtores apresentam uma dieta baseada em elementos terrestres, não se verificando um padrão intermédio (LUBELL *et al.*, 1994; UMBELINO, 2006; CARVALHO e PETCHEY, 2013; CARVALHO, 2015; GUIRY *et al.*, 2016). De relevar que os dados obtidos para espécimes mesolíticos são provenientes de contextos em estuários, enquanto que os neolíticos correspondem sobretudo a outro tipo de biomas. A Encosta de Sant'Ana localiza-se numa zona com acesso a uma multiplicidade de recursos tendo-se, inclusive, exposto uma área extensa de depósitos de malacofauna, maioritariamente *Mytilus* sp. (MURALHA *et al.*, 2002; MURALHA e COSTA, 2004; LEITÃO e HENRIQUES, 2014). Um destes espécimes foi datado em 5210-4810 cal a.C. (Sac-1190, 6070360 AP), correspondendo ao Neolítico antigo (ANGELUCCI *et al.*, 2007).

GRÁFICO 1

Topo: abundância relativa (Nisp%) de taxa selvagens (*Cervus elaphus*, *Capreolus capreolus*, *Sus scrofa*), domésticos (*Bos taurus*, *Ovis aries*, *Capra hircus*, *Ovis/Capra*) e desconhecidos (*Bos sp.*, *Sus sp.*). Base: abundância relativa (Nisp%) de cervídeos (CE), suínos (SU), bovinos (BO) e caprinos (CA).

Gruta do Caldeirão (ROWLEY-CONWY, 1992), Cerradinho do Ginete (CARVALHO *et al.*, 2004; VALENTE e CARVALHO, 2014), Encosta de Sant'Ana (presente trabalho), Abrigo da Pena d'Água (VALENTE, 1998a; CARVALHO *et al.*, 2004; CARVALHO, 2008) e Gruta de Nossa Senhora das Lapas (ALMEIDA, em preparação).



Tendo em conta que os espectros arqueofaunísticos discutidos provêm de contextos maioritariamente considerados como resultantes de uso episódico ou sazonal, focados tanto em práticas cinegéticas como pastoris (e.g., Caldeirão e Pena d'Água - ROWLEY-CONWY, 1992; CARVALHO, 1998), mesmo tratando-se de contextos de habitat, é difícil compreender a componente arqueofaunística na paleodieta destes grupos humanos. Este factor é devido principalmente ao carácter desconhecido dos restos de *Sus* que, para além da Gruta do Caldeirão, são mais abundantes em registos que poderão corresponder a ocupações um pouco mais complexas, mas mesmo assim de pouco desenvolvimento, em sítios como a Encosta de Sant'Ana, onde se encontraram diversas estruturas.

Um sítio que poderá ajudar a compreender estas dinâmicas é o Lapiás de Lameiras, porém os estudos zooarqueológicos não foram publicados integralmente. A referência existente indica a presença de *Ovis/Capra*, *Sus* e *Bos*, sendo maioritariamente correspondentes à variedade doméstica; para além de outras taxa selvagens, dos quais se destacam *Cervus elaphus* e *Capreolus capreolus* (DAVIS e SIMÕES, 2016, p. 55). A publicação deste espectro arqueofaunístico, em conjunto com o estudo integral dos materiais provenientes da Encosta de Sant'Ana, permitirá compreender um pouco melhor a componente animal na subsistência destes grupos humanos.

AGRADECIMENTOS

Nelson J. Almeida gostaria de agradecer a João Muralha e Cláudia Costa pelas informações relativas à campanha de trabalhos arqueológicos de 2002 na Encosta de Sant'Ana, e ao Centro de Arqueologia de Lisboa pela cedência provisória dos materiais para estudo. Nelson J. Almeida beneficiou de uma bolsa individual de doutoramento da Fundação para a Ciência e a Tecnologia com financiamento do Fundo Social Europeu e fundos nacionais do MEC (SFRH/BD/78079/2011); e beneficia de uma bolsa de investigação do Instituto Politécnico de Tomar através do Centro de Geociências da Universidade de Coimbra (UID/Multi/00073/2013).

BIBLIOGRAFIA

- ALBARELLA, U.; DAVIS, S.; DETRY, C.; ROWLEY-CONWY, P. (2005) - Pigs of the "Far West": the biometry of *Sus* from archaeological sites in Portugal. *Anthropozoologica*. 40, p. 27-54.
- ALBARELLA, U.; DOBNEY, K.; ROWLEY-CONWY, P. (2009) - Size and shape of the Eurasian wild boar (*Sus scrofa*), with a view to the reconstruction of its Holocene history. *Environmental Archaeology*. 14: 2, p. 103-136.
- ALBARELLA, U.; PAYNE, S. (2005) - Neolithic pigs from Durrington Walls, Wiltshire, England: a biometrical database. *Journal of Archaeological Science*. 32, p. 589-599.
- ALMEIDA, N.J. (em preparação) - *Zooarqueologia e Tafonomia da transição para a agro-pastorícia no Baixo e Médio Vale do Tejo*.
- ALMEIDA, N.J.; FERREIRA, C.; ALLUÉ, E.; BURJACHS, F.; CRUZ, A.R.; OOSTERBEEK, L.; ROSINA, P.; SALADIÉ, P. (2014) - Acerca do impacto climático e antropozoogénico nos inícios da economia produtora: o registo do Alto Ribatejo (Portugal Central, Oeste Ibérico). In ZOCCHÉ, J.; CAMPOS, J.B.; ALMEIDA, N.J.; RICKEN, C., orgs. - *Arqueofauna e paisagem*. Erixim: Habilis Editora, p. 63-86.
- ALMEIDA, N.J., SALADIÉ, P., OOSTERBEEK, L. (2015) - Zooarqueologia e Tafonomia da Gruta de Nossa Senhora das Lapas e Gruta do Cadaval (Alto Ribatejo, Portugal Central). In GONÇALVES, V.S.; DINIZ, M.; SOUSA, A.C., eds. - *5º Congresso do Neolítico Peninsular, Estudos & MEMÓRIAS 8*. Lisboa: UNIARQ, p. 77-84.
- ANGELUCCI, D.; COSTA, C.; MURALHA, J. (2004) - Ocupação neolítica e pedogénese médio-holocénica na Encosta de Sant'Ana (Lisboa): considerações geoarqueológicas. *Revista Portuguesa de Arqueologia*. 7: 2, p. 27-47.
- ANGELUCCI, D.; SOARES, A.M.; ALMEIDA, L.; BRITO, R.; LEITÃO, V. (2007) - Neolithic occupation and mid-Holocene soil formation at Encosta de Sant'Ana (Lisbon, Portugal): a geoarchaeological approach. *Journal of Archeological Science*. 34, p. 1641-1648.
- BARONE, R. (1976) - *Anatomie Comparée des mammifères domestiques: ostéologie*. Paris: Vigot Frères.
- BINFORD, L.R. (1978) - *Nunamiut Ethnoarchaeology*. New York: Academic Press.
- BINFORD, L.R. (1981) - *Bones. Ancient men and modern myths*. New York: Academic Press.

- BLUMENSCHINE, R.J. (1995) - Percussion marks, tooth marks, and experimental determination of the timing of hominid and carnivore access to long bones at FLK Zinjanthropus, Olduvai Gorge, Tanzania. *Journal of Human Evolution*. 29, p. 21-51.
- BLUMENSCHINE, R.J., SELVAGGIO, M.M. (1988) - Percussion marks on bone surfaces as a new diagnostic of hominid behaviour. *Nature*. 333, p. 763-765.
- BRAIN, C.K. (1981) - *The hunters or the hunted? An introduction to African cave taphonomy*. Chicago: University Press.
- BROWN, L.D.S.; CHRISTOFFERSON, D.V.M.; MAURY MASSLER, D.D.S.; WEISS, D.D.S. (1960) - Postnatal tooth development in cattle. *American Journal of Veterinary Research*. 21: 80, p. 7-34.
- BULL, G., PAYNE, S. (1982) - Tooth eruption and epiphyseal fusion in pigs and wild boar. In WILSON, B.; GRIGSON, C.; PAYNE, S., eds. - *Ageing and sexing animal bones from archaeological sites*. Oxford: Archaeopress, p. 55-72. (BAR British Series 109).
- BULLOCK, D.; RACKHMAN, R. (1982) - Epiphyseal fusion and tooth eruption of feral goat from Moffatdale, Bumfries and Galloway, Scotland. In WILSON, B.; GRIGSON, C.; PAYNE, S., eds. - *Ageing and sexing animal bones from archaeological sites*. Oxford: Archaeopress, p. 73-80. (BAR British Series 109).
- BUNN, H.T. (1982) - Animal bones and archaeological inference. *Science*. 215, 494-495.
- CARVALHO, A.F. (1998) - O Abrigo da Pena d'Água (Rexaldia, Torres Novas): resultados dos trabalhos de 1992-1997. *Revista Portuguesa de Arqueologia*. Lisboa. 1: 2, p. 39-72.
- CARVALHO, A.F. (2003) - A emergência do Neolítico no actual território português: pressupostos teóricos, modelos interpretativos e a evidência empírica. *O Arqueólogo Português*. Lisboa. S. 4, 21, p. 65-150.
- CARVALHO, A.F. (2008) - *A neolitização do Portugal meridional. Os exemplos do Maciço Calcário Estremenho e do Algarve ocidental*. Faro: Universidade do Algarve. (Promontoria Monográfica 12).
- CARVALHO, A.F. (2015) - A two-stage economic succession at the inception of farming in central Portugal. Preliminary examination of possible causes and consequences. *Vegueta. Anuario de la Facultad de Geografía e Historia*. 15, p. 89-109.
- CARVALHO, A.F.; VALENTE, M.J.; HAWS, J. (2004) - Faunas mamalógicas do Neolítico antigo do Maciço Calcário Estremenho: análise preliminar de dados recentes. Faro. *Promontoria*. 2, p. 143-155.
- CARVALHO, A.F., PETCHEY, F. (2013) - Stable isotope evidence of Neolithic palaeodiets in the coastal regions of Southern Portugal. *Journal of Island & Coastal Archaeology*. 8:3, p. 361-383.
- CARVALHO, A.F.; GIBAJA, J.F.; CARDOSO, J.L. (2013) - Insights into the earliest agriculture of Central Portugal: sickle implements from the Early Neolithic site of Cortiçóis (Santarém). *Comptes Rendus Pale* vol. 12, p. 31-43.
- CORREIA, F.R. (2015) - *O Castro da Columbeira (Bombarral): a exploração dos recursos faunísticos no Calcolítico Estremenho*. Dissertação de Mestrado. Universidade do Algarve.
- CRUZ, A.R. (1997) - *Vale do Nabão do Neolítico à Idade do Bronze*. Tomar: Ceiphar. (Arkeos 3).
- CRUZ, A.R. (2011) - *A Pré-história recente do vale do Baixo Zêzere*. Dissertação de Doutoramento. Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro.
- DAVIS, S.J.M. (2002) - The mammals and birds from the Gruta do Caldeirão, Portugal. *Revista Portuguesa de Arqueologia*. Lisboa. 5: 2, p. 29-98.
- DAVIS, S.J.M. (2006) - Faunal remains from Alcáçova de Santarém, Portugal. *Trabalhos de Arqueologia*. Lisboa. 43, p. 11-144.
- DAVIS, S.J.M., MATALOTO, R. (2012) - Animal remains from Chalcolithic São Pedro (Redondo, Alentejo): for a crisis in the Mesolithic. *Revista Portuguesa de Arqueologia*. Lisboa. 15, p. 47-85.
- DAVIS, S.J.M., SIMÕES, T. (2016) - The velocity of Ovis in prehistoric times: the sheep bones from Early Neolithic Lameiras, Sintra, Portugal. In DINIZ, M.; NEVES, C.; MARTINS, A., cords. - *O Neolítico em Portugal antes do Horizonte 2020: perspectivas em debate*. Lisboa: Associação dos Arqueólogos Portugueses, p. 51-66. (Monografias AAP 2).
- DAVIS, S.J.M., SIMÕES, T. (em preparação) - *Animal remains from Neolithic Lameiras, Sintra: the earliest domesticated sheep, goat, cattle and pigs in Portugal and some notes on their evolution*.

- DEAN, R.; CARVALHO, A. (2011) - Surf and turf: the use of marine and terrestrial resources in the Early Neolithic of Coastal Southern Portugal. In BICHO, N.F.; HAWS, J.A.; DAVIS, L.G., eds. - *Trekking the shore. Changing Coastlines and the Antiquity of Coastal Settlement*. Springer: New York, p. 291-302.
- DETRY, C. (2007) - *Paleoecologia e Paleoconomia do Baixo Tejo no Mesolítico Final: o contributo do estudo dos mamíferos dos concheiros de Muge*. Dissertação de Doutoramento. Universidad de Salamanca - Universidade Autónoma de Lisboa.
- DRIESCH, A. von den (1976) - *A Guide to the Measurement of Animal Bones from Archaeological Sites (as developed by the Institut für Palaeoanatomie, Domestikationsforschung und Geshchichte der Tiermedizin of the University of Munich)*. Peabody Museum of Archaeology and Ethnology, Harvard University. (Peabody Museum Bulletin 1).
- FISHER, J.W.Jr. (1995) - Bone surface modification in Zooarchaeology. *Journal of Archaeological Method and Theory*. 2, p. 7-68.
- GIBAJA, J.F.; CARVALHO, A.F.; DINIZ, M. (2002) - Traceologia de peças líticas do Neolítico antigo do Centro e Sul de Portugal: primeiro ensaio. In CLEMENTE, I.; RISCH, R.; GIBAJA, J.F., eds. - *Análisis funcional. Su aplicación al estudio de las sociedades prehistóricas*. Oxford: Archaeopress, p. 215-226. (Bar International Series 1073).
- GRANT, A. (1982) - The use of tooth wear as guide to the age of domestic ungulates. In WILSON, B.; GRIGSON, C.; PAYNE, S., eds. - *Ageing and sexing animal bones from archaeological sites*. Oxford: Archaeopress, p. 91-108. (BAR British Series 109).
- GREENFIELD, H.J.; ARNOLD, E.R. (2008) - Absolute age and tooth eruption and wear sequences in sheep and goat: determining age-at-death in zooarcheology using a modern control sample. *Journal of Archaeological Science*. 35, p. 836-849.
- GUIRY, E.J.; HILLIER, M.; BOAVENTURA, R.; SILVA, A.M.; OOSTERBEEK, L.; TOMÉ, T.; VALERA, A.; CARDOSO, J.L.; HEPBURN, J.C.; RICHARDS, M.P. (2016) - The transition to agriculture in south-western Europe: new isotopic insights from Portugal's Atlantic coast. *Antiquity*. 90, p. 604-616.
- HAYNES, G. (1980) - Evidence of carnivore gnawing on Pleistocene and recent mammalian bones. *Paleobiology*. 6: 3, p. 341-351.
- HAYNES, G. (1983) - A guide for differentiating mammalian carnivore taxa responsible for gnaw damage to herbivore limb bones. *Paleobiology*. 9, p. 164-172.
- JONES, E.L. (2006) - Prey choice, mass collecting, and the wild European rabbit (*Oryctolagus cuniculus*). *Journal of Anthropological Archaeology*. 25, p. 275-289.
- LEITÃO, V., HENRIQUES, J.P., (2014) - Ocupação Pré-históricas na Encosta de Sant'Ana. *Rossio. Estudos de Lisboa 3*; Lisboa: Direção Municipal de Cultura / Departamento de Património Cultural: p. 16-27.
- LÓPEZ-DÓRIGA, I., SIMÕES, T., (2015) - Los cultivos del Neolítico Antiguo de Sintra: Lapiás das Lameiras e São Pedro de Canaferrim: resultados preliminares. In Gonçalves, V.S., Diniz, M., Sousa, A.C., eds., *5º Congresso do Neolítico Peninsular. Actas*. Estudos & Memórias 8. Lisboa: UNIARQ, 96-105.
- LUBELL, D., JACKES, M., SCHWARCZ, H., KNYF, M., MEIKLEJOHN, C., (1994) - The Mesolithic-Neolithic transition in Portugal: isotopic and dental evidence of diet. *Journal of Archaeological Science* 21, p. 201-216.
- LYMAN, R.L., (1994) - *Vertebrate Taphonomy*. Cambridge: University Press.
- LYMAN, R.L., (2008) *Quantitative Paleozoology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- MAGUIRE, J.M., PEMBERTON, D., COLLETT, M.H., (1980) - The Makanspagat Limeworks Grey Breccia: hominid, hyaenas, hystricids or hillwash? *Palaeontologia Africana* 23, p. 75-98.
- MORAN, N.C., O'CONNOR, T.P. (1994) - Age attribution in domestic sheep by skeletal and dental maturation: a pilot study of available sources. *International Journal of Osteoarchaeology*. 4, p. 267-285.
- MORENO GARCÍA, M.; SOUSA, A.C. (2015) - Para além das muralhas, uma perspetiva dos recursos faunísticos no Calcolítico da Estremadura: o conjunto arqueofaunístico do Locus 5 do Penedo do Lexim (Mafra). *Revista Portuguesa de Arqueologia*. Lisboa. 18, p. 101-124.

- MURALHA, J., COSTA, C., eds. (2004) - *Encosta de Sant'Ana/2002 (Martim Moniz - Lisboa)*. Relatório da Escavação Arqueológica. Texto policopiado. Lisboa.
- MURALHA, J., COSTA, C. (2006) - A ocupação neolítica da Encosta de Sant'Ana (Martim Moniz, Lisboa). In BICHO, N.F.; VERÍSSIMO, H., eds. - *Do Paleolítico ao Calcolítico na Península Ibérica*. Faro: Universidade do Algarve, p. 157-169.
- MURALHA, J., COSTA, C., CALADO, M. (2002) - Intervenções arqueológicas na Encosta de Sant'Ana (Martim Moniz, Lisboa). *Al-madan*. S.2, 11, p. 245-246.
- NOE-NYGAARD, N. (1989) - Man-made trace fossils on bones. *Journal of Human Evolution*. 4: 6, p. 461-491.
- NODDLE, B. (1974) - Ages of epiphyseal closure in feral and domestic goats and ages of dental eruption. *Journal of Archaeological Science*. 1, p. 195-204.
- OOSTERBEEK, L. (1997) - *Echoes from the East: late Prehistory of the North Ribatejo*. Tomar: Ceiphar. (Arkeos 2).
- PAYNE, S. (1973) - Kill-off patterns in sheep and goats: the mandibles from Asvan Kale. *Anatolian Studies*. 23, p. 281-303.
- PAYNE, S. (1987) - Reference codes for wear states in the mandibular cheek tooth of sheep and goats. *Journal of Archaeological Science*. 14, p. 609-614.
- PAYNE, S.; BULL, G. (1988) - Components of variation in measurements of pig bones and teeth, and the use of measurements to distinguish wild from domestic pig remains. *ArchaeoZoologia*. II: 1-2, p. 27-66.
- POPKIN, P.R.W.; BAKER, P.; WORLEY, F.; PAYNE, S.; HAMMON, A. (2012) - The Sheep Project (1): determining skeletal growth, timing of epiphyseal fusion and morphometric variation in unimproved Shetland sheep of known age, sex, castration status and nutrition. *Journal of Archaeological Science*. 39, p. 1775-1792.
- PÓVOAS, L. (1998) - Faunas de micromamíferos do Abrigo da Pena d'Água (Torres Novas) e seu significado paleoecológico: considerações preliminares. *Revista Portuguesa de Arqueologia*. Lisboa. 1: 2, p. 81-84.
- REITZ, E.J.; WING, E.S. (2008) - *Zooarchaeology*. Cambridge: Cambridge University Press. 2a edição.
- ROLLETT, B.; CHIU, M. (1994) - Age estimation of prehistoric pigs (*Sus scrofa*) by molar eruption and attrition. *Journal of Archaeological Science*. 21, p. 377-386.
- ROWLEY-CONWY, P. (1992) - The Early Neolithic bones from Gruta do Caldeirão. In ZILHÃO, J., ed. - *Gruta do Caldeirão. O Neolítico antigo*. Lisboa: Instituto Português do Património Arquitectónico e Arqueológico, p. 231-257.
- SHIPMAN, P., ROSE, J.J. (1983) - Early hominid hunting, butchering, and carcass processing behaviors: approaches to the fossil record. *Journal of Anthropological Archaeology*. 2, p. 57-98.
- SILVER, I. (1969) - The ageing of domestic animals. In BROTHWELL, D.; HIGGS, E., eds. - *Science in Archaeology*. London: Thames, p. 283-302. 2a edição.
- STINER, M.C. (1991) - Food procurement and transport by human and non-human predators. *Journal of Archaeological Science*. 28, p. 979-991.
- UMBELINO, C. (2006) - *Outros sabores do passado. As análises de oligoelementos e de isótopos estáveis na reconstituição da dieta das comunidades humanas do Mesolítico final e do Neolítico final/Calcolítico do território português*. Dissertação de Doutoramento. Universidade de Coimbra.
- VALENTE, M.J. (1998) - Análise preliminar da fauna mamalógica do Abrigo da Pena d'Água (Torres Novas). Campanhas de 1992-1994. *Revista Portuguesa de Arqueologia*. Lisboa. 1: 2, p. 85-96.
- VALENTE, M.J. (2008) - *As últimas sociedades de caçadores-recolectores no Centro e Sul de Portugal (10.000 - 6.000 anos BP): aproveitamento dos recursos animais*. Dissertação de Doutoramento. Universidade do Algarve.
- VALENTE, M.J. (2016) - Zooarqueologia do Neolítico do Sul de Portugal: passado, presente e futuros. In DINIZ, M.; NEVES, C.; MARTINS, A., coord. - *O Neolítico em Portugal antes do Horizonte 2020: perspectivas em debate*. Lisboa: Associação dos Arqueólogos Portugueses, p. 87-107. (Monografias 2 AAP).

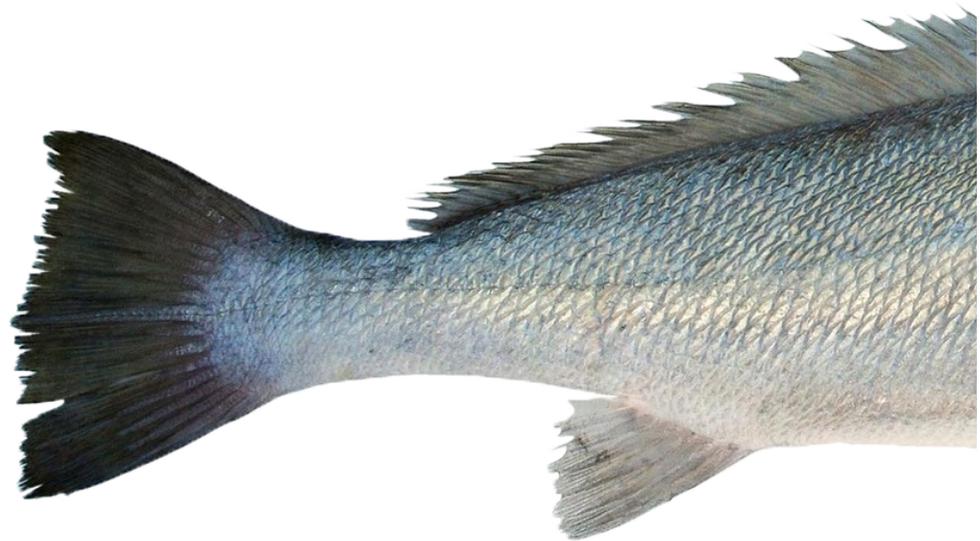
VALENTE, M.J.; CARVALHO, A.F. (2014) - Zooarchaeology in the Neolithic and Chalcolithic of Southern Portugal. *Environmental Archaeology*. 19: 3, p. 226-240.

VILLA, P., MAHIEU, E., 1991. Breakage patterns of human long bones. *Journal of Human Evolution*. 21, p. 27-48.

WHITE, T.D. (1992) - *Prehistoric cannibalism at Mancos 5MTUMR-2346*. Princeton: University Press.

ZEDER, M.A. (2006) - Reconciling rates of long bone fusion and tooth eruption and wear in sheep (*Ovis*) and goat (*Capra*). In RUSCILLO, D., ed. - *Recent advances in ageing and sexing animal bones. Proceedings of the 9th conference of the International Council of Archaeozoology, Durham, August 2002*. Oxford: Oxbow Books, p. 87-118.

ZILHÃO, J. (2003) - The Neolithic transition in Portugal and the role of demic diffusion in the spread of agriculture across West Mediterranean Europe. In AMMERMAN, A.J.; BIAGI, P., eds. - *The Widening Harvest. The Neolithic Transition in Europe: Looking Back, Looking Forward*. Boston/Massachusetts: American Institute of Archaeology, p. 207-226.





2500 anos de exploração de recursos aquáticos em Lisboa. Núcleo Arqueológico da Rua dos Correeiros

Susana Martínez

susanavictoriarmartinez@gmail.com

Sónia Gabriel

Laboratório de Arqueociências, Direcção Geral do Património Cultural 3CIBIO/InBIO,
Laboratório Associado. Centro de Investigação em Biodiversidade e Recursos Genéticos; sgabriel@dgpc.pt;

Jacinta Bugalhão

Direcção Geral do Património Cultural; UNIARQ; Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa; Centro de Estudos de Arqueologia Artes e Ciências do Património; jacintabugalhao@gmail.com

Resumo |

O Núcleo Arqueológico da Rua dos Correeiros foi escavado entre 1991 e 1995. Localiza-se na actual Baixa Pombalina e integra vestígios de ocupação humana deste local desde o século V a.C., até à actualidade. Atendendo ao bom nível de preservação dos vestígios e ao intenso processo de investigação de que tem sido objecto, trata-se de um dos sítios paradigmáticos para a compreensão do processo de formação e evolução urbana da cidade de Lisboa. A sua localização “ribeirinha” influenciou de forma determinante a natureza e características dos contextos arqueológicos, que denunciam, ao longo de toda a sua diacronia, uma forte ligação à exploração dos recursos estuarinos e marítimos e às actividades artesanais desta decorrentes, à pesca, à navegação e ao comércio por via marítima.

O estudo arqueozoológico da componente aquática recuperada no NARC permite-nos caracterizar, pela primeira vez, a associação faunística de moluscos e peixes ao longo de uma sequência temporal de cerca de 2500 anos. Este registo de longa-duração serve de base para a identificação de padrões de captura e utilização dos recursos aquáticos pelas populações humanas do passado.

Palavras-chave: Recursos aquáticos; Moluscos; Peixes; Pesca; Alimentação

Abstract |

The NARC - Rua dos Correeiros archaeological site is located in downtown Lisbon (Baixa Pombalina). Excavations carried out between 1991 and 1995 revealed a rich archaeological record, featuring remains of human occupation dating from the 5th century BC until the present. Considering the pristine preservation of the remains and their intensive research, this is a key site for understanding Lisbon's formation and urban evolution process. Its “riverine” location strongly influenced the nature and characteristics of the archaeological contexts, which denote, throughout the entire sequence, a significant connection to the exploitation of estuarine and marine resources and to the corresponding activities, such as fishing, navigation and sea trade.

The zooarchaeological study of the aquatic component recovered at NARC enabled the authors to characterize, for the first time, the faunal association of molluscs and fish over a timespan of some 2 500 years. Such a long-term record serves as a basis for identifying past populations' patterns of capture and use of aquatic resources.

Key words: Aquatic resources; Molluscs; Fish; Fishing; Diet

1. INTRODUÇÃO

A Península de Lisboa foi sempre um local privilegiado de fixação humana, devido à conjugação favorável de condições ambientais, geográficas, climatéricas e topográficas. A proximidade do mar e principalmente a envolvente estuarino do Tejo, conjugadas com um paleo-ambiente pleno de recursos, constituíram factores propícios à fixação de grupos humanos desde períodos muito precoces. Na actual colina de São Jorge, a partir do final do século VIII a.C., estabeleceu-se o núcleo fundacional da cidade.

O espaço hoje ocupado pelo Núcleo Arqueológico da Rua dos Correiros (NARC) situa-se no vale a ocidente da colina de São Jorge, na praia fluvial entre a margem do Tejo e do chamado esteiro da Baixa. Este local conservava no seu subsolo uma estratigrafia longa, resultado da sua também longa diacronia ocupacional (BUGALHÃO, 2001, p. 15-35).



Fig. 1 - Núcleo Arqueológico da Rua dos Correiros, Lisboa: localização.

Na Idade do Ferro, entre o século V e o Século IV a.C., forma-se um núcleo ocupacional de características urbanas, com um conjunto de construções rectangulares de compartimento único e lareira central. A determinada altura, é construído um forno destinado provavelmente à produção cerâmica (SOUSA, 2014).

As primeiras ocupações romanas do local relacionam-se com a presença de um eixo viário que ligava a cidade aos territórios ocidentais. Foi identificada uma necrópole que terá funcionado durante cerca de um século, entre as últimas três décadas do século I a.C. e meados do século I d.C. (BUGALHÃO *et al.*, 2013).

A partir de meados do século I, o espaço perde a função funerária e regista-se a construção de um complexo industrial dedicado à transformação e conserva de preparados piscícolas salgados, composto por várias fábricas, que terá laborado pelo menos até meados do século V. Para além destas estruturas e da via entretanto construída, identificaram-se ainda estruturas de apoio à actividade industrial, um balneário com pavimento em mosaico e um edifício de funções provavelmente habitacionais (BUGALHÃO, 2001).

Com o fim do Império romano, as fábricas de conservas piscícolas são abandonadas e o espaço do NARC fica essencialmente desocupado, como consequência de uma aparente regressão do espaço urbano. Contudo, a via terá permanecido em utilização e ocorrem alguns vestígios ocupacionais (GRILLO, FABIÃO e BUGALHÃO, 2013) a utilização funerária pontual do espaço (DUARTE, 2001).

O vale só volta a ser urbanizado intensivamente em plena ocupação islâmica, a partir do final do século X. Nessa época e até meados do século XII, forma-se no vale da Baixa um extenso e denso arrabalde, no qual se inscrevem os vestígios identificados no NARC: estruturas habitacionais e vestígios de produção oleira (BUGALHÃO *et al.*, 2008).

Após a tomada cristã da cidade em meados de século XII, e após uma fase de alguma instabilidade, na Baixa, a cidade consolida-se e expande-se. No NARC foram registadas fundações, muros, pavimentos, lixeiras e uma fossa de despejo de materiais cerâmicos, datável entre meados do século XIII e meados do século XIV, eventualmente associada a uma olaria (GASPAR e AMARO, 1997).

No século XVI, a urbanização progressiva das colinas ocidentais e a importância crescente das funções portuárias e comerciais favorecem o recentramento da cidade na Baixa, situação que se perpetua até meados do século XVIII. No NARC, estas realidades são testemunhadas por vários troços de arruamentos calcetados, uma moagem, poços, esgotos e diversas habitações. Entre estas

destacam-se dois compartimentos de uma habitação com pavimento em tijoleira e revestimento parietal em azulejos enxaquetados azuis, brancos e verdes (BUGALHÃO, 2015).

Esta realidade urbana desapareceu como consequência do triplo sinistro de 1755, terramoto, maremoto e incêndio. No NARC, conservava-se expressiva estratigrafia relacionada com estes acontecimentos, bem como com a reconstrução urbana subsequente (pavimentos lajeados, divisórias interiores, poços, esgotos e as fundações com grade inferior e estacaria em pinho verde). Entre os séculos XVIII e XIX, existiram neste local um forno (possivelmente de padaria) e uma forja.

2. CONDICIONANTES

Relativamente às características estratégicas e metodológicas da intervenção arqueológica, há algumas condicionantes a referir atendendo ao seu impacto na forma de recolha do espólio arqueológico em geral e dos restos arqueofaunísticos de pequena dimensão, em particular. Como orientação geral, todos os restos arqueofaunísticos foram objecto de recolha sistemática. Contudo, a natureza, condicionantes logísticas, ritmo e extensão da intervenção arqueológica e dimensionamento da equipa impossibilitaram a utilização de crivo, o que representa uma forte limitação à recolha de restos de reduzida dimensão. Por outro lado, a equipa que realizou a intervenção integrava arqueólogos e técnicos de arqueologia, mas também um número proporcionalmente muito elevado de mão-de-obra não qualificada que, embora treinada, orientada e geralmente com um bom desempenho nas tarefas básicas da escavação, não oferecia o mesmo tipo de garantia relativamente à sistematização de procedimentos metodológicos em campo. Por fim, salientam-se ainda as dificuldades acrescidas na integração contextual, estratigráfica e cronológica dos restos arqueofaunísticos aqui em estudo, decorrentes de factores como: a intensa e quase ininterrupta dinâmica ocupacional do sítio, o elevado grau de perturbação pós-deposicional próprio da estratigrafia urbana, a intervenção muito segmentada espacialmente e descontínua no tempo (devido ao enquadramento edificado e ao respeito pelas condições de segurança) e a presença permanente do nível freático nos contextos mais antigos.

Os restos faunísticos recuperados no NARC foram já objecto de alguns estudos e publicações, nomeadamente: a fauna de três contextos detríticos de época islâmica (MORENO e GABRIEL, 2001), os restos ictiológicos/vestigios de produção conservados no fundo de cetárias (ASSIS e AMARO, 2006), a fauna mamalógica romana (VALENZUELA, 2014) e fauna mamalógica da Idade do Ferro (DETRY, CARDOSO e BUGALHÃO, 2016).

O objectivo central deste trabalho é o exame das faunas malacológica e ictiológica e o aproveitamento dos recursos aquáticos ao longo do tempo - aspecto pouco explorado, ou mesmo inédito, no contexto do NARC e da cidade de Lisboa. Além das conchas de origem aquática e dos restos de peixes, relatamos ainda a presença de moluscos terrestres e répteis, encontrados entre os conjuntos analisados.

O presente estudo apresenta, pela primeira vez, de forma sistemática, os restos ictiológicos e malacológicos recuperados no NARC, constituindo também a primeira análise de natureza diacrónica sobre restos animais.

3. MATERIAL E MÉTODOS

O material analisado provém dos trabalhos de escavação realizados entre 1991 e 1995 e integra o acervo do Museu Nacional de Arqueologia. Encontrava-se embalado e armazenado em conjunto com outras categorias de fauna, designadamente mamíferos. O início deste estudo obrigou, por isso, à triagem dos materiais (moluscos e peixes), seguindo-se a sua análise segundo procedimentos metodológicos previamente bem definidos (CASTEEL, 1976; MORENO NUÑO, 1995; CLASSEN 1998; REITZ e WING, 1999).

Para a identificação dos conjuntos de moluscos foram consultados guias especializados de fauna submarina atlântica e mediterrânica (SALDANHA, 1995; REPETTO *et al.*, 2005). No caso dos peixes, algumas das identificações terão ainda de ser confirmadas, uma vez que não foi possível, nesta fase, a sua comparação com as colecções de referência disponibilizadas no LARC.

As categorias taxonómicas patentes nos quadros 1 e 2 são listadas segundo CLEMAN (<http://www.somali.asso.fr/clemam>) e WoRMS (<http://www.marinespecies.org>), no caso dos moluscos, e no caso dos peixes seguindo os manuais FNAM (Whitehead *et al.*, 1984-1986).

Todos os restos foram observados e incluídos nas contagens. A sua quantificação baseia-se no número de restos identificados por táxon (Nisp), e no número mínimo de indivíduos (NMI) estimado a partir deste.

4. RESULTADOS

O material analisado soma um total de 2945 restos. Entre estes, os mais frequentes são os moluscos aquáticos, representando 74% (Nisp= 2181), e os moluscos terrestres, que significam quase 23% (Nisp= 663) do conjunto analisado. O grupo dos peixes significa perto de 3% (Nisp= 99) e os répteis menos de 1% (0.07% = Nisp=2), do conjunto faunístico considerado.

4.1. Moluscos marinhos

Para além de ser o mais numeroso, o grupo dos moluscos encontra-se representado em toda a sequência cronológica, sendo o conjunto mais abundante o atribuível à época Romana (Nisp= 889) e aos períodos Islâmico (Nisp= 217), Medieval Cristão (Nisp= 174), Moderno (Nisp= 168) e Idade do Ferro (Nisp= 115). Além destes, registam-se 70 restos atribuíveis ao período contemporâneo e um grande número de restos descontextualizados (Nisp= 548).

O registo de marcas de fogo presentes em restos de ostra, onde também se observam marcas de corte e erosão relacionadas com o manuseamento dos exemplares para os abrir e consumir, documenta a ação antrópica intencional.

4.1.1. Idade do Ferro

Este conjunto compreende um total de 115 restos, cuja identificação foi lograda a 100%. Entre os táxones identificados predominam os bivalves, entre estes a amêijoia-boia, *Ruditapes decussatus*, que significa cerca de 72% (Nisp= 83) e a ostra, *Ostrea edulis/Ostrea* sp. que representa cerca de 19% (Nisp= 22). O predomínio da amêijoia-boia vê-se confirmado pela frequência registada no NMI, significando cerca de 62% (NMI= 29) do total estimado (Fig. 2).

Nos níveis da Idade do Ferro regista-se ainda a ocorrência da vieira, *Pecten maximus/Pecten* sp., e do pé-de-burro, *Venus verrucosa*, representando cada cerca de 2% (Nisp= 2). Menos frequentes são o berbigão-de-bicos, *Acanthocardia tuberculata*, o berbigão, *Cerastoderma edule*, significando respectivamente <1% (Nisp= 1) do total identificado. Além dos bivalves, está documentada a presença dos gasterópodes *Cerithium* sp. que representam cerca de 2% (Nisp= 2) e *Semicassis granulata*, e caracol-marinho, *Littorina littorea*, que também significam respectivamente <1% (Nisp= 1) do total identificado (Quadro 1).

4.1.2. Época Romana

É o conjunto mais numeroso com 888 restos, um dos quais não identificado. Ocorrem mais sete táxones relativamente ao período anterior, *Anomia ephippium*, a castanhola, o mexilão-do-Mediterrâneo e o leque-variado, entre os bivalves, o búzio, *Hexaplex trunculus* e o *Glycymeris* sp., entre os gastrópodes. A ostra e o búzio são as espécies mais frequentes, representando respectivamente com 49% (Nisp= 495) e 41% (Nisp= 364) do total identificado, embora com frequências inversas relativamente ao NMI (búzio: 364; ostra: 190).

Relativamente ao resto dos táxones registaram-se <1% para cada: mexilão-do-Mediterrâneo, *Mytilus galloprovincialis* (Nisp= 8), a amêijoia-boia (Nisp= 7), a vieira (Nisp= 4), a ostra-cão, *Anomia ephippium* (Nisp= 2), e castanhola, *Glycymeris* sp. (Nisp= 2), leque-variado, *Mimachlamys varia* (Nisp= 1), do total identificado.

Relativamente aos gastrópodes, o caracol-marinho, o burrié *Phorcus lineatus*, a buzina, *Charonia lampas* e o búzio *Semicassis granulata* representam <1% (Nisp= 1) do total identificado (Quadro 1).

4.1.3. Período Islâmico

Os restos do período Islâmico foram identificados na sua totalidade somando 217 elementos e acrescentando mais um táxon, *Patella* sp., a lapa, ao conjunto de faunas identificadas no NARC.

Regista-se uma tendência semelhante à Idade do Ferro relativamente ao predomínio de bivalves dentre os quais destacam os restos de amêijoia-boia, significando cerca de 58% (Nisp= 126) e supe-

rando a ostra, com cerca de 34% (Nisp= 74). Os restantes bivalves são representados pelo berbigão-vulgar - cerca de 3% (Nisp= 7), pela vieira - cerca de <1% (Nisp= 2) e pelo berbigão-de-bicos e mexilhão-do-Mediterrâneo - cerca de <1% (Nisp= 1) cada. Quanto aos gastrópodes apenas estão representados pela a espécie *Cerithium* sp., com cerca de 1% (Nisp= 2) e pela buzina, com cerca de 1% (Nisp= 1) (Quadro 1).

4.1.4. Período Medieval Cristão

Deste período cabe destacar a presença do único resto de cefalópode do conjunto faunístico do NARC, o choco, *Sepia* sp. Os bivalves constituem a restante amostra já que não se recolheu nenhum resto de gastrópodes. A ostra retoma a posição predominante, representando cerca de 63% (Nisp= 110) do total identificado. Segue-se o berbigão-vulgar com cerca de 24% (Nisp= 43) e a amêijoia-boia com cerca de 7% (Nisp= 12). Os táxones menos abundantes são o mexilhão-do-Mediterrâneo com cerca de 3% (Nisp= 5), a castanhola com cerca de 1% (Nisp= 2) e a vieira com cerca de <1% (Nisp= 1) (Quadro 1).

4.1.5. Época Moderna

Os 168 restos de moluscos dos contextos de Época Moderna pertencem exclusivamente à classe dos bivalves. A ostra volta a ser o molusco mais abundante e o seu predomínio vê-se confirmado pela frequência registada no NMI, significando cerca de 78% (NMI= 58) do total estimado. Regista-se ainda a ocorrência do mexilhão-do-Mediterrâneo com cerca de 8% (Nisp= 14), de berbigão-vulgar com cerca de 7% (Nisp= 13), de amêijoia-boia com cerca de 3% (Nisp= 6), de vieira com cerca de 2% (Nisp= 3), de castanhola com cerca de 1% (Nisp= 2) e da ostra-cão com cerca de 1% (Nisp= 1) (Quadro 1).

4.1.6. Época Contemporânea

Este conjunto é o menos numeroso contando apenas com 70 restos. A ostra supera os restantes táxones significando cerca de 87% (Nisp= 61) do total. Os outros bivalves são berbigão-vulgar, vieira e amêijoia-boia que representam cerca de 1% (Nisp= 1) cada. Entre os gastrópodes, os búzios *Tritia reticulata* e *Fasciolaria lignaria* representam cerca de 2% (Nisp= 2) e 1% (Nisp= 1) repectivamente. Os restantes moluscos desta classe, buzina, lapa e caracol-marinho registam cerca de 1% (Nisp= 1) (Quadro 1).

4.1.7. Descontextualizado

O grande número de restos descontextualizados, 548, que representa quase a totalidade dos táxones (à excepção do resto de choco), estará relacionado com a elevada dinâmica estratigráfica própria dos contextos urbanos.

Neste conjunto estão presentes todos os táxones excepto o choco. Entre os bivalves, contam-se a ostra (cerca de 73%, Nisp= 397), a amêijoia-boia (cerca de 8%, Nisp= 44), o berbigão-vulgar (cerca de 2%, Nisp= 15), o mexilhão-do-Mediterrâneo (cerca de 4%, Nisp= 24), a vieira (cerca de 1%, Nisp= 8), a castanhola (<1%, Nisp= 4), a ostra-cão (<1%, Nisp= 2), o leque-variado (<1%, Nisp= 2) e o pé-de-burro (<1%, Nisp= 1). Entre os gastrópodes contam-se o caracol-marinho (cerca de 2%, Nisp= 10), os búzios *Fasciolaria lignaria* (<1% Nisp= 9), *Hexaplex trunculus* (cerca de 1%, Nisp= 8), *Semicassia granulata* (cerca de 1%, Nisp= 6), *Tritia reticulata* (<1%, Nisp= 1) e *Stramonita Haemastoma* (cerca de <1%, Nisp= 1), o burrié (<1%, Nisp= 5), a buzina (<1%, Nisp= 3), o borrelho (<1%, Nisp= 2), a lapa (<1%, Nisp= 1) (Quadro 1).

4.2. Peixes

O pequeno conjunto de peixes recuperado no NARC é composto por um total de 99 restos. Destes, cerca de 44% encontra-se distribuído entre os níveis Romano (Nisp= 30) e moderno (Nisp= 14). Nos níveis islâmicos (Nisp= 6), medieval cristão (Nisp= 5) e contemporâneo (Nisp= 2) o número de restos é ainda mais exíguo, representando perto de 13% (Nisp=13) do total recuperado. Recuperados em contexto de estratigrafia remexida contam-se 42 restos.

		MARINHO-ESTUARINOS														
		BIVALVES														
		CARDIIDAE														
		<i>Acanthocardia tuberculat</i> - Berbigão-de-bicos														
		<i>Cerastoderma edule</i> - Berbigão-vulgar														
		ANOMIDAE														
		<i>Anomia eippophium</i> - Ostra-cão														
		GLYCYMERIDAE														
		<i>Glycymeris</i> sp. - Castanhola														
		MYTILIDAE														
		<i>Mytilus galloprovincialis</i> - Mexilão-do-Mediterrâneo														
		OSTREIDAE														
		<i>Ostrea edulis</i> / <i>Ostrea</i> sp. - Ostra-plana-europeia														
		PECTINIDAE														
		<i>Pecten maximus</i> / <i>Pecten</i> sp. - Vieira														
		<i>Mimachlamys varia</i> - Leque-variado														
		VENERIDAE														
		<i>Ruditapes decussatus</i> - Amêijoia-boa														
		<i>Venus verrucosa</i> - Pé-de-burro														
		GASTRÓPODES														
		CERITHIIDAE														
Idade do Ferro	Nisp	1	1							22		2			83	2
	%	0.87	0.87							19.13		1.74			72.17	1.74
	MNI	1	1							8		2			29	2
	%	2.13	2.13							17.02		4.26			61.70	4.25
Romano	Nisp					2	2	8	495		4	1		7		
	%					0.23	0.23	0.90	55.74		0.45	0.11		0.79		
	MNI					2	2	5	190		4	1		2		
	%					0.35	0.35	0.87	33.04		0.70	0.17		0.35		
Islâmico	Nisp	1	7					1	74		2			126		
	%	0.46	3.23					0.46	34.10		0.92			58.06		
	MNI	1	3					1	27		2			50		
	%	1.11	3.33					1.11	30.00		2.22			55.56		
Medieval Cristão	Nisp		43				2	5	110		1			12		
	%		24.71				1.15	2.87	63.22		0.57			6.90		
	MNI		19				2	3	45		1			5		
	%		25				2.63	3.95	59.21		1.32			6.58		
Moderno	Nisp		13		1	2	14	129		3			6			
	%		7.74		0.60	1.19	8.33	76.79		1.79			3.57			
	MNI		6		1	2	2	58		3			2			
	%		8.11		1.35	2.70	2.70	78.38		4.05			2.70			
Contemporâneo	Nisp		1						61		1		1			
	%		1.43						87.14		1.43		1.43			
	MNI		1						25		1		1			
	%		2.94						73.53		2.94		2.94			
Descontextualizado	Nisp	1	15		2	4	24	397		8	2		44	1		
	%	0.18	2.76		0.37	0.74	4.59	72.98		1.47	0.37		8.09	0.18		
	MNI	1	8		2	4	10	182		8	2		18	1		
	%	0.35	2.84		0.71	1.42	3.55	64.54		2.84	0.71		6.38	0.35		

Quadro 1.

Lista de táxones identificados no NARC e frequências relativas: número de restos identificados por táxon (Nisp) e número mínimo de indivíduos (MNI). Percentagens calculadas apenas para a fracção identificada. * Indica designações genéricas.

Em geral, observa-se que os elementos esqueléticos recuperados são de tamanho considerável, característica da utilização de métodos de recolha que privilegiam os elementos maiores, e de morfologia reconhecível. Apesar do seu tamanho, alguns elementos observados (Nisp= 11) são fragmentos sem caracteres distintivos a nível anatómico e/ou taxonómico.

Embora raramente se tenham documentado marcas de acção antrópica sobre os restos (Nisp= 2 apresentam marcas de exposição ao fogo), considerando os contextos de que procedem e os táxones e tamanho representados, parece inverosímil que se trate de restos acumulados por outros predadores (por exemplo aves).

Salvo a excepção assinalada para o período islâmico, todo o elenco faunístico é composto por táxones que pertencem à divisão marinha, mas que podem frequentar os meios estuarinos adjacentes.

4.2.1. Período Romano

Apesar do reduzido número de restos, o conjunto recuperado nos contextos romanos tem particular interesse, já que documenta uma realidade diferente da relacionada com a produção de preparados piscícolas, onde predomina a sardinha, *Sardina pichardus* (ASSIS e AMARO, 2006).

No conjunto aqui apresentado, os esparídeos (família Sparidae) representam cerca de 61% (Nisp= 14) do total identificado, registando-se a presença de sargos/pargos, *Diplodus* sp./*Pagrus* sp. e dourada, *Sparus aurata*. A corvina, *Argyrosomus regius*, e os peixes cartilagosos, *Chondrichthyes* (raias e tubarões) incorporam respectivamente cerca de 9% (Nisp= 2) e cerca de 4% (Nisp= 1) do total identificado (Quadro 2).

Por confirmar, permanece a identificação de seis restos (cerca de 26% do total identificado) atribuíveis a esturjão, *Accipenseridae*, ou armado, *Peristediidae* (Quadro 2). Tratando-se de peixes cujas placas ósseas (esturjão) e elementos carneais (esturjão e armado) apresentam uma textura que pode ser confundida, proceder-se-á em momento próximo a uma identificação mais rigorosa destes restos.

4.2.2. Outros períodos

Além dos esparídeos, destaca-se ainda a presença dos gadiformes, possivelmente pescada (família Merluccidae), que representa 40% (Nisp= 2) do total identificado no período medieval cristão, e cerca de 33% (Nisp= 4) do total identificado em época moderna (Quadro 2).

A presença de ciprinídeos (família Cyprinidae), possivelmente barbos, sugere a exploração de recursos dulçaquícolas em período Islâmico, onde representam cerca de 33% (Nisp= 1) do total identificado (Quadro 2).

4.3. Outros recursos faunísticos

Além dos moluscos aquáticos recolheram-se numerosos restos de moluscos terrestres (Nisp= 663), entre os quais o caracol-pequeno, *Theba pisana*, e a caracoleta, *Helix aspersa*. Trata-se de duas espécies muito comuns no território português e, na actualidade, são objecto de consumo alimentar, pelo que não será excessivo considerar o seu consumo no passado. Reconhece-se ainda a presença de caracol, *Rumina decollata*, frequente no registo arqueológico, tratando-se provavelmente de intrusivos penecontemporâneos (i.e. animais não trazidos intencionalmente para o sítio, animais que viveram e morreram no sítio antes durante ou depois da sua ocupação), e portanto não relacionáveis com a alimentação humana.

O conjunto analisado incluía ainda dois restos de carapaça de tartaruga terrestre (cf. Testudinidae). Oportunamente, estes conjuntos serão objecto de um estudo mais detalhado.

5. DISCUSSÃO

O conjunto analisado é composto quase exclusivamente por moluscos aquáticos, assinalando-se vestígios de ictiofauna muito residuais, mas ainda assim diversificados do ponto de vista taxonómico. Do conjunto destaca-se o elevado número de restos descontextualizados, aspecto relacionado com a elevada dinâmica estratigráfica própria de contextos urbanos.

Considerando as limitações impostas pelos métodos de recuperação inicialmente referidos, e as características do conjunto ictífico, composto essencialmente por elementos de dimensão perceptível,

é prudente assumir um enviesamento no quadro geral da exploração dos recursos aquáticos que privilegia os moluscos.

Neste grupo (moluscos), predominam os bivalves (Fig. 2), e entre eles a ostra e a amêijoia, ubíquas na sequência temporal analisada. A ostra é, genericamente, a espécie mais abundante, com frequências aproximadas entre 50% (Romano), 63% (Medieval Cristão), 76% (Moderno) e 87% (Contemporâneo). É interessante notar o predomínio da amêijoia-boia nas amostras atribuíveis à Idade do Ferro (cerca de 61%) e ao período islâmico (cerca de 55%) sugerindo eventuais preferências distintas em diferentes períodos cronológicos (Fig. 3, Gráfico).



Fig. 2 - Bivalves do NARC.

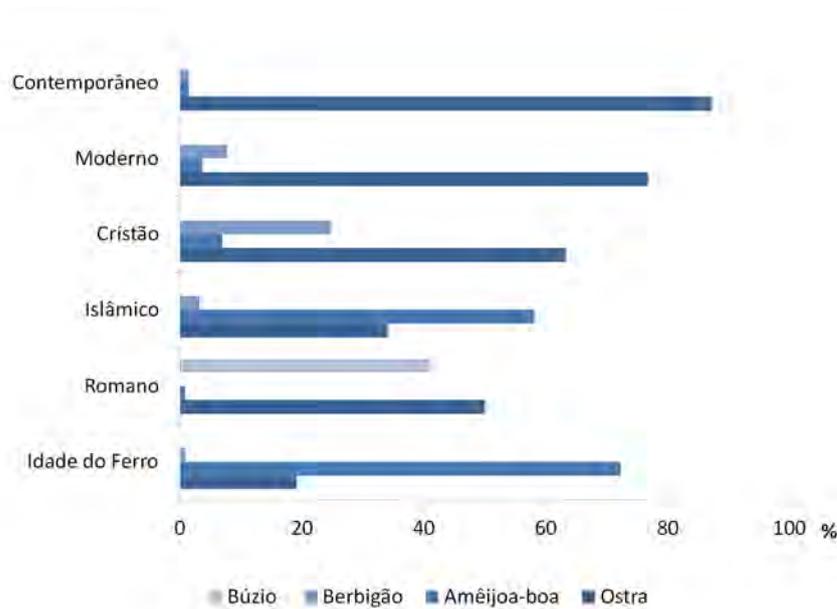


Fig. 3 - Gráfico: Distribuição por períodos dos moluscos mais abundantes do NARC.

Embora menos abundante, o berbigão é outra das espécies mais frequentes ao longo da sequência (excepto em época romana), constituindo cerca de 24% dos moluscos identificados em época medieval cristã.

Particularmente interessante é o caso do búzio (Fig. 4) e a sua frequência em época romana, cerca de 41% do total identificado (Quadro 1). As espécies *Hexaplex trunculus* (*Murex trunculus*) e *Stramonita haemastoma* (*Thais haemastoma*) da família dos Muricidae presentes na amostra e também conhecidas como “púrpura”, embora comestíveis, são conhecidas desde a Proto-história para produzir esse pigmento (STIEGLITZ, 1994). É possível que os restos encontrados nos níveis romanos do NARC se relacionem com esta actividade.

É curioso registar a presença de corvina e dourada durante a época romana, já que estas duas espécies utilizam o estuário do Tejo como viveiro (viveiro ou nursery, zonas de baixa profundidade existentes nos estuários e lagoas litorais que os juvenis de peixes e camarões utilizam devido às boas condições de temperatura, alimento e refugio de predadores) (COSTA, 1999).



Fig. 4 - Exemplos de *Hexaplex trunculus* do NARC.

A dourada e outros esparídeos combinam a sua frequência entre fundos rochoso-arenosos onde procuram abrigo e alimento (principalmente bancos de moluscos) (CORBERA *et al.*, 1998). A ocorrência de esparídeos (dourada e outros) ao longo de toda a sequência (Quadro 2), associada à presença de amêijoia-boia e outros bivalves que frequentam fundos arenosos, sugere como provável a exploração dos ecossistemas disponíveis no estuário do Tejo: bancos de vasa e ostras.

As ostras formam um substrato sólido sobre vasas negras e compactas ou vasas arenosas, ideal para a fixação de algumas espécies como o mexilhão (COSTA, 1999, p. 39), outra das espécies representada ao longo da sequência cronológica analisada (Quadro 1). A ocorrência de ostra é particularmente interessante, pois constitui o primeiro registo diacrónico para a existência e exploração de ostras no estuário do Tejo, objecto de exploração intensa para exportação documentado a partir de 1912, e hoje praticamente desaparecidas (COSTA, 1999).

Além dos bancos de vasa e ostras, é possível que algumas capturas tenham sido feitas em habitats de mar aberto da zona costeira adjacente, como sugere a presença de borrelho e buzina (gasterópodes), e de vieira e castanhola (bivalves).

A presença de ciprínídeos, possivelmente barbos, em época islâmica é interessante já que sugere a exploração de ecossistemas dulceaquícolas, embora seja normal encontrar nos estuários uma combinação de espécies marinhas e de água doce que vivem no limite da sua distribuição (MAES *et al.*, 1998), como pode ser o caso do barbo.

Segundo Hoffmann (2004), nos séculos V-VI, o Cristianismo recentemente dominante já teria uma escala de tabus para o consumo de carne, referindo ainda que os cristãos do ocidente permitiam que a maior parte da população a substituísse por peixe nos dias em que a religião impunha abstinência de carne. O mesmo autor (HOFFMANN, 2004) noticia que uma das formas de afirmação de estatuto social podia ser feita ostentando mesa farta de grandes peixes de água doce, pescados localmente. É curioso notar como, face à proximidade de recursos marinho-estuarinos e dulçaquícolas, durante o período medieval cristão, a pesca parece ter ignorado os recursos de água-doce. Este aspecto merecerá certamente atenção e eventual revisão em sede de alargamento do estudo de fauna ictiológica em registo arqueológico em Lisboa.

5. CONCLUSÃO

A implantação geográfica do “sítio” NARC e a sua longa diacronia ocupacional concede-lhe condições particularmente interessantes para o estudo da exploração dos recursos aquáticos ao longo da história, nomeadamente na alimentação.

O conjunto faunístico de origem aquática (moluscos e peixes) é maioritariamente composto por espécies que, à luz de padrões culturais actuais, são aptas para consumo humano.

A ostra e os esparídeos, principalmente a dourada, são as espécies com maior dispersão cronológica. Estão ainda representadas espécies marinho-estuarinas e dulçaquícolas que nos remetem para uma realidade histórica de pesca (no sentido mais lato, o da captura de moluscos e peixes) nos principais ecossistemas do estuário do Tejo (bancos de vasa e ostreiras), da zona de rio, e da zona costeira adjacente, todos localizados na envolvente geográfica do sítio.

A ocorrência de ostra é particularmente interessante, pois constitui o primeiro registo diacrónico para a existência e exploração de ostreiras no estuário do Tejo. À excepção da Idade do Ferro e do período Islâmico, em que é evidente o predomínio da amêijoia-boia, a ostra parece ter sido um recurso apreciado até à época contemporânea.

Apesar das limitações do conjunto, nomeadamente o reduzido número de restos ictícos, o presente estudo permite antever algumas problemáticas interessantes relacionadas com a exploração e consumo em diferentes épocas históricas, a explorar em estudos futuros.

AGRADECIMENTOS

Muito se agradece a Armando Lucena pela tradução para o inglês e apoio na revisão do texto relativo aos moluscos.

BIBLIOGRAFIA

ASSIS, C.; AMARO, C. (2006) – Estudo dos restos de peixe de dois sítios fabris de Olisipo. *Actas do Simpósio Internacional “Produção e comércio de Preparados Piscícolas durante a Proto-História e a Época Romana no Ocidente da Península Ibérica – Homenagem a Françoise Mayet. Setúbal 7-9 Maio 2004* (Setúbal Arqueológica, 13). Setúbal: MAEDS, p. 123-144.

BUGALHÃO, J. (2001) – *A indústria romana de transformação e conserva de peixe em Olisipo. Núcleo Arqueológico da Rua dos Correiros* (Trabalhos de Arqueologia, 15). Lisboa: Instituto Português de Arqueologia, p. 186.

BUGALHÃO, J. *et al.* (2008) – Produção e consumo de cerâmica islâmica em Lisboa: conclusões de um projecto de investigação. *Arqueologia Medieval*, 10. Porto, p. 113-134.

BUGALHÃO, J. *et al.* (2013) – Uma necrópole na praia – o cemitério romano do Núcleo Arqueológico da Rua dos Correiros (Lisboa). *Revista Portuguesa de Arqueologia*, 16. Lisboa, p. 243-275.

BUGALHÃO, J., ed. lit. (2015) – *Uma casa pré-pombalina na Baixa Lisboeta* (Arqueoarte, 2). Lisboa: Centro de História de Aquém e Além-Mar, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa/Universidade dos Açores, p. 92.

- CASTEEL, R. (1976) - *Fish Remains in Archaeology and Palaeoenvironmental Studies*, Londres, Academic Press.
- CLASSEN, C. (1999) - *Shells. Cambridge Manuals in Archaeology*. Cambridge University Press. p. 266.
- COSTA, M. J. (1999) - *O Estuário do Tejo*. Lisboa, Cotovia.
- DETRY, C.; ARRUDA, A. (2012). *Acerca da influência ambiental e humana nos moluscos do Monte Molião (Lagos, Portugal)*. UNIARQ. Lisboa. p. 171-184.
- DETRY, C.; CARDOSO, J. L.; BUGALHÃO, J. (2016) - A alimentação em Lisboa no decurso da Idade do Ferro: estudo dos restos mamalógicos das escavações realizadas no Núcleo Arqueológico da Rua dos Correeiros. *SPAL, Revista de prehistoria y arqueología de la Universidad de Sevilla*, 25. Sevilla, p. 67-82.
- DUARTE, C. (2001) - Sepultura tardo-romana do Núcleo Arqueológico da Rua dos Correeiros. Descrição antropológica. *A indústria romana de transformação e conserva de peixe, em Olisipo. Núcleo Arqueológico da Rua dos Correeiros* (Trabalhos de Arqueologia, 15). Lisboa: Instituto Português de Arqueologia, p. 161-167.
- GASPAR, A.; AMARO, C. (1997) - Cerâmicas dos séculos XIII-XV da cidade de Lisboa. *La céramique médiévale en Méditerranée. Actes du Vème Congrès l'AIECM2*. Aix-en-Provence: Narration Éditions, p. 337-345.
- GRILLO, C.; FABIÃO, C.; BUGALHÃO, J. (2013) - Um contexto tardo-antigo do Núcleo Arqueológico da Rua dos Correeiros, (NARC). *Arqueologia em Portugal*. 150 Anos. Lisboa: Associação dos Arqueólogos Portugueses, p. 849-857.
- HOFFMANN R. (2004) - *A brief history of aquatic resource use in medieval Europe. Helgoland Marine Research*. Bremerhaven. 59:1, p. 22-30.
- MAES, J. *et al.* (1998) - Seasonal patterns in the fish and crustacean community of a turbid estuary (Zeeschelde estuary, Belgium). *Estuarine, coastal and shelf science*. Belgium. 47: 2, p. 143-151.
- MORENO, M.; GABRIEL, S. (2001) - *Faunal remains from islamic contexts at Núcleo Arqueológico da Rua dos Correeiros, Lisbon*. Trabalhos do CIPA. Lisboa, 20 p. 30 (documento policopiado).
- MORENO, R. (1995) - Arqueomalacofaunas de la Península Ibérica: un ensayo de síntesis. *Complutum*. Madrid. 6, p. 353-382.
- REITZ, E.; WING, E. (1999) - *Zooarchaeology*, Cambridge Manuals in Archaeology, Cambridge U. Press.
- REPETTO, G.; ORLANDO, F.; ARDUINO, G. (2005) - *Conchiglie del Mediterraneo*. Alba: Amici del Museo Federico Eusebio. p. 392.
- SALDANHA, L., (1995) - *Fauna Submarina Atlântica*. Lisboa: Publicações Europa-América. p. 364.
- SANCHES, J. Gonçalves (1989) - *Nomenclatura portuguesa de organismos aquáticos*. Publicações Avulsas do INIP (Portugal). Lisboa. 14, p. 322.
- SOUSA, E. (2014) - *A ocupação pré-romana da foz do Estuário do Tejo durante a segunda metade do 1º milénio a.C.* Estudos e Memórias. UNIARQ. Lisboa.7, p. 449 .
- STIEGLITZ, R. (1994) - *The Minoan origin of Tyrian purple*. *Biblical Archaeologist*. 57:1, p. 47.
- VALENTE, M. J. (2010) - *Pequeno guia para identificação dos moluscos marinhos em contextos arqueológicos*, Universidade do Algarve. FCHS Departamento de História, Arqueologia e Património. Faro: 2, p. 25 (documento policopiado).
- VALENZUELA, S. (2014) - Mammal remains from the Governador's House (Belém Tower, Lisbon) and the archaeological site in the Rua dos Correeiros (Baixa, Lisbon) in the context of fish processing factories in Lusitania. DETRY, Cleia; DIAS, Riat, eds - *Proceedings of the First Zooarchaeology Conference in Portugal* (BAR International Series, 2662), p. 57-68.
- WHEELER, A.; JONES, A. K. (1989) - *Fishes*, Cambridge University Press. Cambridge.
- WHITEHEAD, P.J.P. *et al.* (1984-1986) - *Fishes of the Northeastern Atlantic and the Mediterranean*, Paris, UNESCO.

A alimentação em Lisboa na época romana através das ânforas da Casa dos Bicos

Clementino Amaro

Associação Olisipo Forum. clementinoamaro@gmail.com

Guilherme Cardoso

CAL (Centro de Arqueologia de Lisboa, DPC / DMC / CML).
guilherme.cardoso@cm-lisboa.pt

Resumo |

A localização da cidade de Olisipo no estuário do Tejo possibilitou o desenvolvimento comercial marítimo com outras áreas do império romano.

Escavações arqueológicas realizadas na Casa dos Bicos, em 1981/82, revelaram a existência de uma antiga instalação fabril romana dedicada a conservas de preparados piscícolas, durante o Alto-Império. Nos escombros e na envolvente das cetárias daquela fábrica saíram diversos fragmentos de ânforas romanas que revelam alguns dos hábitos alimentares dos olisiponenses.

Determinados exemplares de ânfora são exógenos, revelando que em *Olisipo* se consumia produtos de outras províncias do império para além dos produzidos na Lusitânia, confirmando o que já se disse em artigos da especialidade sobre ânforas recolhidas noutros locais da antiga cidade.

Observa-se assim que os navios mercantes, entre o período republicano e o tardo-romano, descarregavam em *Olisipo* essencialmente mercadorias da península itálica, Gália, Bética e Norte de África, em ânforas que serviam para conter vinho, azeite e pastas de peixe.

Palavras-chave: Ânforas; vinho; azeite; pasta de peixe.

Abstract |

Large commercial maritime changes among Olisipo and the others provinces of the Roman Empire took place due to geographical location of the city at the mouth of the Tagus River.

The 1981/1982 archaeological excavations that took place at Casa dos Bicos unearthed an Imperial Roman unit aiming the production of fish products. Several fragments of Roman amphorae were found in the vats (*cetariae*) as well as in the debris in the surrounding area. Moreover, these fragments informed, and are testimonies, of the town inhabitants eating habits.

Concerning their forms and fabrics, some of these amphorae denoted an origin far beyond Lusitania. They provide a strong evidence of the intense commercial trends with other provinces of the Empire, such as the Italic peninsula, *Gallia*, *Baetica* and the North of Africa, during a period of time that elapsed from Republican times up to Late Antiquity. Hence, the harbour of *Olisipo* was a port of call for large merchant vessels to unload commodities carried in amphorae such as: wine, olive oil and fish products.

Keywords: *Amphorae*; wine; olive oil; fish products

CONTEXTO HISTÓRICO E ARQUEOLÓGICO DO SÍTIO

Sítio da antiga ribeira de Lisboa - desde a Idade do Ferro e da Época Romana -, o registo arqueológico na Casa dos Bicos revela a constante ligação deste espaço ao rio, bem como uma forte componente de relações comerciais, sociais, políticas e até culturais com o exterior.

Um dos elementos estruturantes e condicionantes da implantação desta casa nobre quinhentista é o atravessamento longitudinal, no seu interior, da muralha romana tardia, edificada, presume-se, à semelhança de outras cidades da Hispânia, por finais do século III/inícios do século IV (DE MAN, 2008, p.289-292). Na sua construção são reutilizados materiais arquitectónicos de edifícios entretanto sacrificados (FILIPE *et al.*, 2016, p. 441-442).

A segunda condicionante está directamente associada à topografia do local, já que esta antiga zona de praia fluvial se localiza na base da colina do castelo. A unidade fabril e equipamentos de apoio estão, assim, organizados em patamares. As cetárias encontram-se no patamar superior, a uma cota média de 5m acima do nível médio do mar, ficando a sua base a cerca de 3.70m. As estruturas fronteiras ao conjunto de tanques, e às quais a muralha virá delimitar, a sul, estão à cota média de 3.50m (Fig.1, corte C-D, nº 11, 1 e 2).

Estes dois patamares estavam interligados através de uma escada que se desenvolvia anexa à parede que delimita os tanques a oeste (Fig.1, corte C-D, nº10). Tanto a escada como a canalização (Fig.1, corte C-D, nº1), edificada sob a mesma e concebida em tijoleira, foram sacrificados na fase de musealização (1982) para a implantação do elevador.

O troço de muralha identificado em 1981/82 foi, em 2010, complementarmente escavado e valorizado, integrando desde Julho de 2014 o Núcleo Arqueológico da Casa dos Bicos. Tem uma extensão de cerca de 18m e onde se destaca uma torre semicircular a poente. Esta foi, entretanto, desmontada e, no mesmo local foi construída uma torre quadrangular no período medieval, presumivelmente na fase islâmica de ocupação. A torre terá subsistido até à construção da casa, que a integrou como uma das três salas que, ao nível do rés-do-chão, tinham o seu acesso pela Ribeira.

O paramento exterior da muralha tardo romana apresenta actualmente uma altura máxima de 3.30m (FILIPE, *et al.*, 2016, p.441-442).

A unidade fabril romana de preparados piscícolas, identificada e valorizada ao nível do rés-do-chão do edifício, da qual foram integrados quatro tanques, muito provavelmente encerra a sua actividade laboral, por um lado, ao perder o acesso directo ao rio, e por outro, presume-se, ao ser integrada, por finais do século III/inícios do século IV, num projecto mais vasto de reformulação urbana da zona. O teatro é neste período desactivado (DIOGO, 1993, p.222-224), a via pedonal, identificada no claustro da Sé, é eliminada, servindo ambos de base à construção de pequenas habitações, o que pressupõe uma significativa remodelação urbana, novas funcionalidades e objectivos, associados a um período de instabilidade política e militar (AMARO, 2001, p.171).

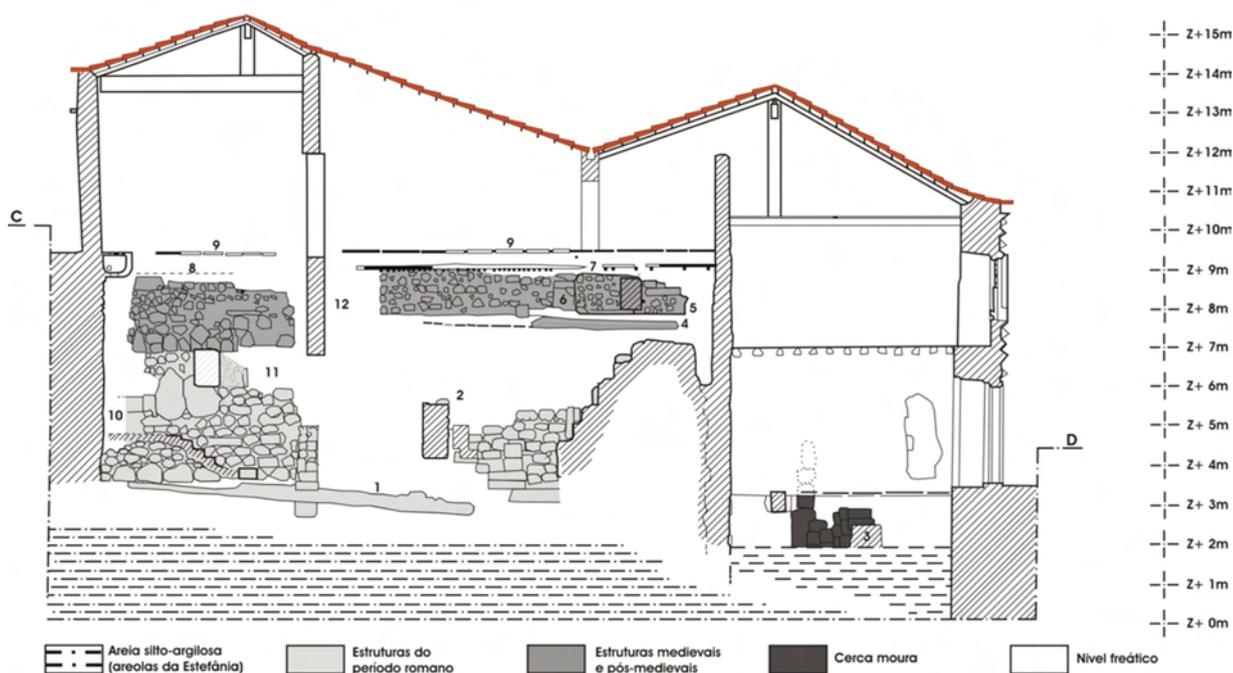


Fig. 1 - Corte C - D: Contexto anfórico ("a oeste das cetárias" nº10)

A designada “Cerca Velha”, após perder a sua função militar, é sacrificada em alguns troços a fim de serem erguidas novas construções ribeirinhas, aforadas a partir de D. Afonso V, mas com a condição de “ a parede (das casas) que se em elle fizer não saia mais, assim de largo e altura, que quanto diz as torres que estão pegadas ao dito muro” (Aforamento, Chancelaria Régia de D. Afonso V, L.º 15 Lisboa, IANTT).

Aquela condicionante foi integralmente respeitada na fase de construção da Casa dos Bicos ao fazer alinhar a fachada sul pela face exterior da torre quadrangular. A face poente da torre coincide com a empena poente da casa e o que subsistiu das duas restantes faces encontram-se actualmente integradas e musealizadas.

É perfeitamente aceitável que o terreno onde se construiu a Casa dos Bicos já fosse pertença dos antepassados de Brás de Albuquerque (filho bastardo de Afonso de Albuquerque), pelo menos desde o tempo de D. João I, com base numa carta de foro de duas casas, datada de 1409 (MIRANDA, 2002, p.29-31).

No decurso dos trabalhos arqueológicos foram identificadas estruturas anteriores à edificação da casa ao nível do patamar superior (rua Afonso de Albuquerque), como as três paredes onde veio a assentar a fachada norte, ou um pavimento no lado poente da casa (AMARO 2002, p.23) (Fig.2, 5). Poderá corresponder às construções atrás mencionadas na carta de foro e edificadas no interior até à face interna do muro e de uma torre vã (espaço coincidente com a então designada Sala A) (Fig.2, Corte C, 3).

Este contexto, bem como o troço de um arco tardo-medieval, associado a um piso ao nível do seu arranque, e que foram entulhados na fase de construção da casa, são igualmente testemunho do urbanismo pré-existente à construção quinhentista (AMARO, 1982, p.104-106) (Fig.2, fachada norte).



Fig 2 - Muralha tardo romana inserida em estruturas medievais e pós-medievais.

A casa é construída, presume-se, entre 1521 e 1523 com a grande novidade de um tratamento da frontaria ribeirinha com paramento constituído em pirâmide, onde realça a *loggia*, conjunto de notória influência italiana.

É de recordar que apesar da fachada norte dar acesso ao piso nobre da casa, o grande tratamento da frontaria é dado ao lado sul, visível a partir do rio e da Ribeira, como factor de alguma ostentação, compensando, desta forma, o espaço exíguo de implantação da mesma, em relação à dimensão das residências nobres vizinhas.

A casa estrutura-se a partir de um pátio interior, com acesso a norte, como centro gerador de um programa arquitectónico onde ressaltam ainda tradições tardo-góticas em simbiose com princípios renascentistas (PEREIRA, 1994), com destaque para a assimetria na abertura de vãos de janelas e portas, mais condizente com necessidades funcionais e menos com um programa corrente de desenho ortogonal (CARITA, 1983, p.249). O projecto da casa é atribuído a Francisco de Arruda.

Brás de Albuquerque contactou com modelos da arquitectura renascentista - ao integrar o séquito que acompanhou a Infanta D.^a Beatriz a Itália para o seu casamento com o Duque Carlos de Sabóia, em 1521 - tendo como exemplos inspiradores os palácios de Bolonha e Ferrara de fachadas talhadas em "ponta de diamante" (AMARO, 2002, p.25).

A primeira fase de trabalhos arqueológicos decorreu nos anos de 1981 e 1982 integrada num programa cujo objectivo central foi que a mesma se constituísse num dos núcleos a albergar a XVII Exposição Europeia de Arte, Ciência e Cultura, que decorreu em Lisboa em 1983.

A casa tinha sofrido, antes da nossa intervenção, obras de consolidação nos anos sessenta. Este facto provocou uma forte intrusão em vários contextos já que rasgou profundas valas para a edificação de paredes em betão a fim de reforçar as estruturas pré existentes e para suporte da cobertura.

Do acompanhamento da demolição total das paredes interiores, como da escada central, resultou a recolha de um conjunto de elementos arquitectónicos, muitos deles referentes à fachada que se desmoronou em 1755, facto que contribuiu para o estudo dos vãos dos dois andares nobres (DUARTE; AMARO, 1986, p.148-150). Foi igualmente exumado um significativo conjunto de mosaicos de pavimento (losetas) e de azulejos sevilhanos, de diversos padrões, sugerindo uma requintada ambiência no revestimento interior de algumas salas (AMARO, 1983, p.251-257).

Desde a sua construção até aos nossos dias a casa sofreu inevitáveis obras de adaptação, de organização espacial, de funcionalidade e alterações de entidades proprietárias ou usufrutuárias da mesma. Realce para uma obra de grande impacto que foi a apropriação e eliminação da passagem pública junto à empena nascente da casa (Fig.2: 4 e 12) e à reorganização dos espaços interiores com a construção de uma escada central, por volta de 1643.

Foi com base na memória da existência daquela escada que vai servir de elemento central ao programa de arquitectura desenvolvido pelos arquitectos Manuel Vicente e Daniel Santa-Rita, no início da década de oitenta do século passado, para a reabilitação do interior da casa, tendo como elemento estruturante a imponente escadaria central hoje existente. O projecto contemplou ainda a restituição da volumetria original do edifício, com a reconstituição dos dois pisos superiores e do telhado de quatro águas.

Um pouco antes (1641), deu-se um conflito entre o Senado da Câmara e um inquilino - o 6.^o Conde de Odemira -, donde resultou a demolição da sua cocheira em plena Ribeira e a adaptação de uma sala para aquele efeito, ao nível do piso nobre associado ao pátio, a norte, e cuja presença foi registada na escavação da sala E onde se destacou a presença de três bases de pedra com argolas em ferro para amarração de animais (AMARO, 1983, p.107-108) (Fig.2: 8).

Mas no decurso da intervenção arqueológica registaram-se outros momentos de remodelação interna da casa, onde há a destacar a presença de áreas de aterro com espólio anterior à sua construção. Um significativo exemplo desta realidade foi a exumação de um vasto espólio de cronologias pré-romanas provenientes de duas áreas distintas de aterros, constituindo-se como um importante depósito secundário, que proporcionou um estudo tipológico dos respectivos materiais (PIMENTA *et al.*, 2015, p.161-180).

Quanto ao período romano republicano, para além da referência à presença da ânfora vinária Dresel 1, variante A e de alguns exemplares de loiça, incluídos no catálogo de peças, (AMARO, 2002, p.43-44) a maioria deste acervo continua inédito.

Os aterros que se desenvolviam a sul da unidade fabril, bem como os compartimentos a ela associados, proporcionaram a exumação de um interessante conjunto de elementos arquitectónicos da época romana (alguns deles em contextos de reutilização) (FERNANDES, 1999, p.113-135).

Em diversos contextos da casa - a maioria em depósitos secundários e em zonas de intrusão -, foi igualmente exumado um conjunto de marcas de oleiro em terra sigillata (SEPÚLVEDA e AMARO, 2007, p.1-9).

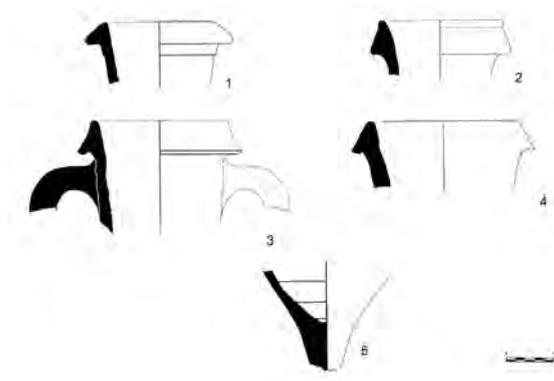


Fig. 3 - Produções Itálicas. Greco/ itálica, n.º 1; Dressel 1, n.ºs 2-4.

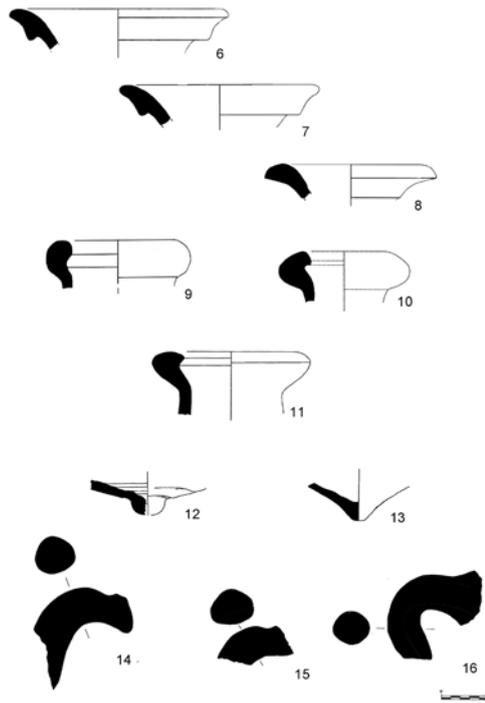


Fig. 4 - Produções béticas. Dressel 7/11, n.ºs 6-8; Dressel 20; n.ºs 7-10 e 14-16; não identificável, n.º 12; Dressel 23, 13.

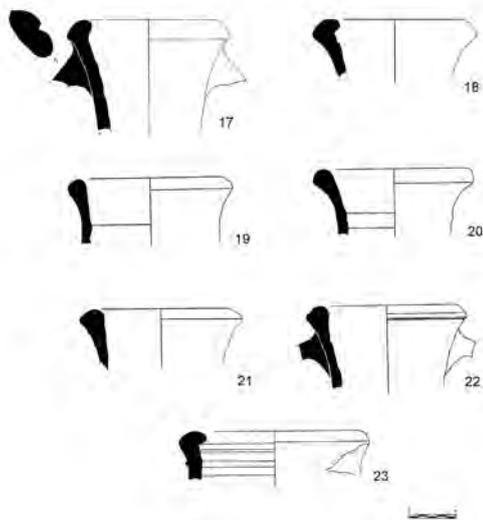


Fig. 5 - Produções lusitanas do baixo Tejo. Dressel 14, n.ºs 17-23.

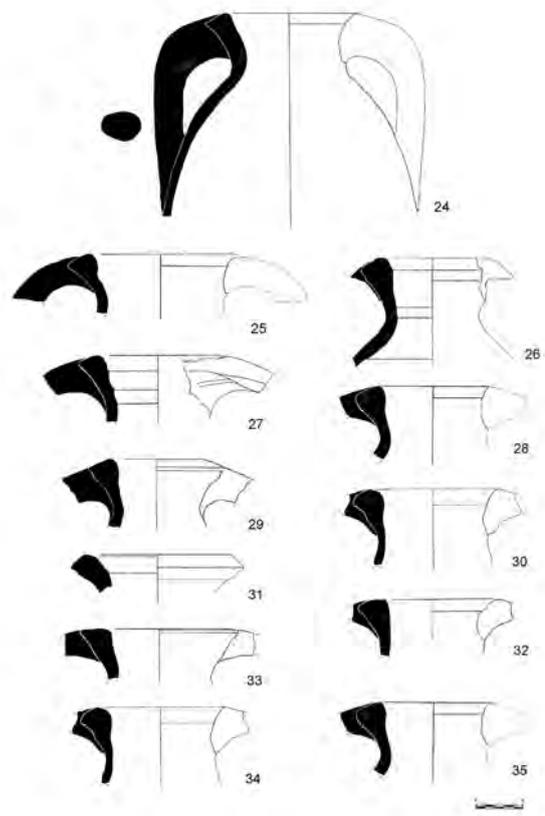


Fig. 6 - Produções béticas. Keay XXII, n.ºs 24-35.

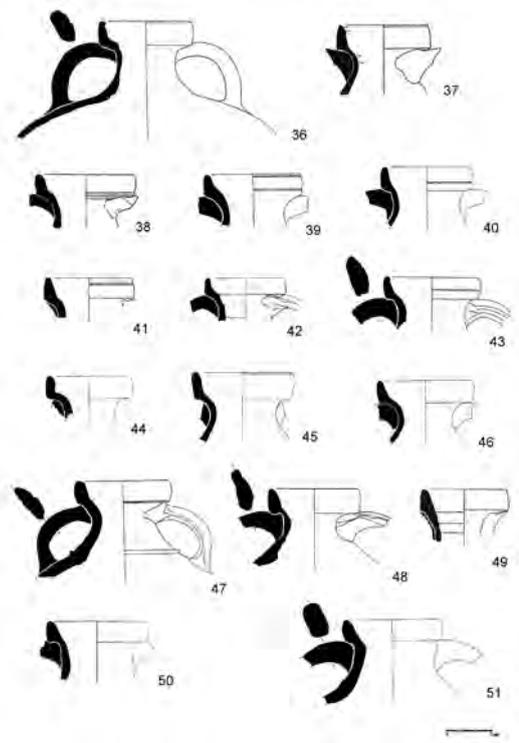


Fig. 7 - Produções lusitanas do baixo Tejo. Almagro 51 C, n.ºs 35-51.

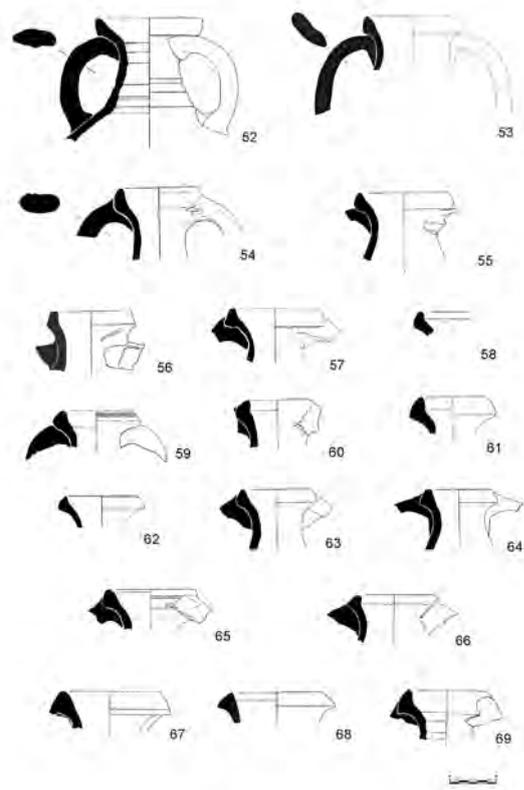


Fig. 8 - Produções lusitanas do baixo Tejo. Almagro 51 C, n.ºs 51-69.

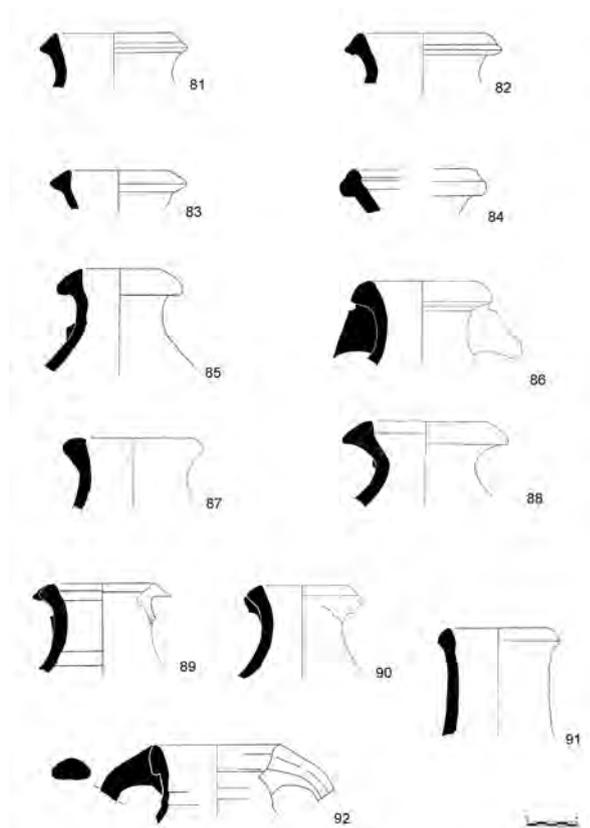


Fig. 10 - Produções do baixo Tejo, Almagro 50, n.ºs 81-84 e 89-92. Produções africanas indeterminadas, n.ºs 85-88.

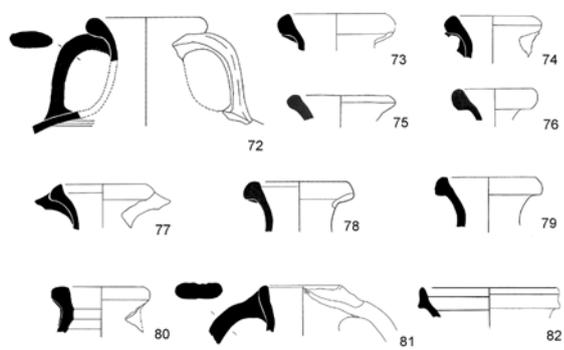


Fig. 9 - Produções lusitanas do baixo Tejo. Almagro 51c, n.ºs 69-78; Almagro 51cD, n.º 79; Sado 3, n.º 80.

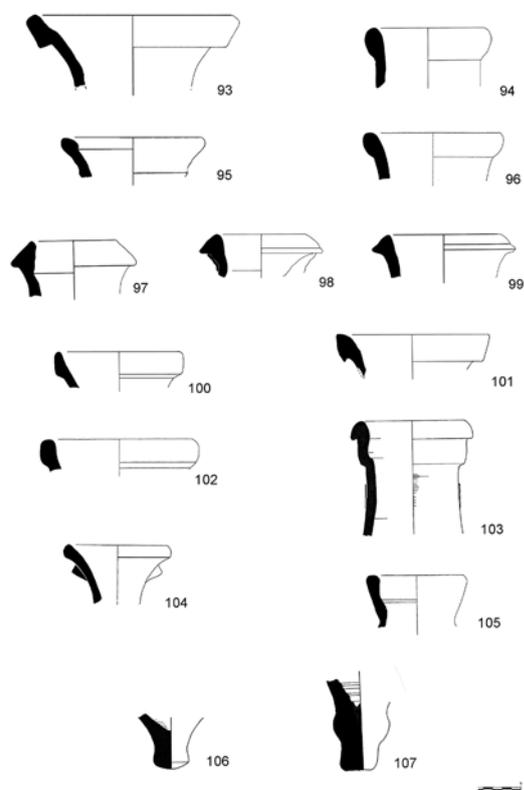


Fig. 11 - Produções africanas, n.ºs 93. Produção da Gália, n.º 95. Produções do Baixo Tejo, n.ºs 99 e 100. Produção Oriental, n.º 105.

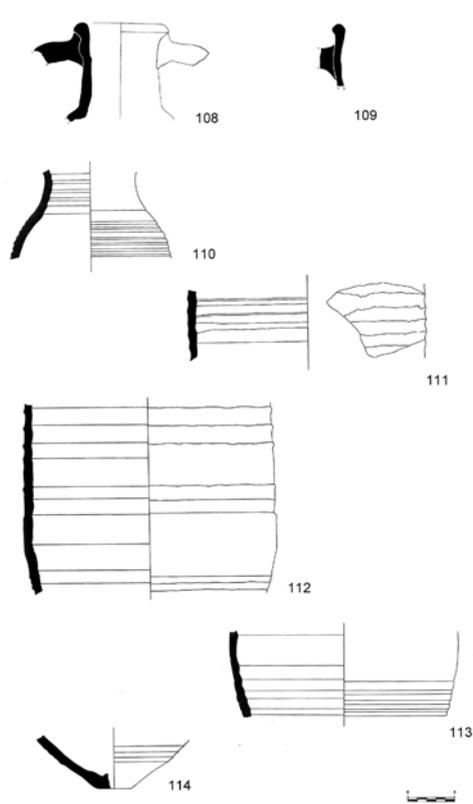


Fig. 12 - Produções orientais. LR 1, n.ºs 108 e 109; Indetermináveis, n.ºs 110-114.

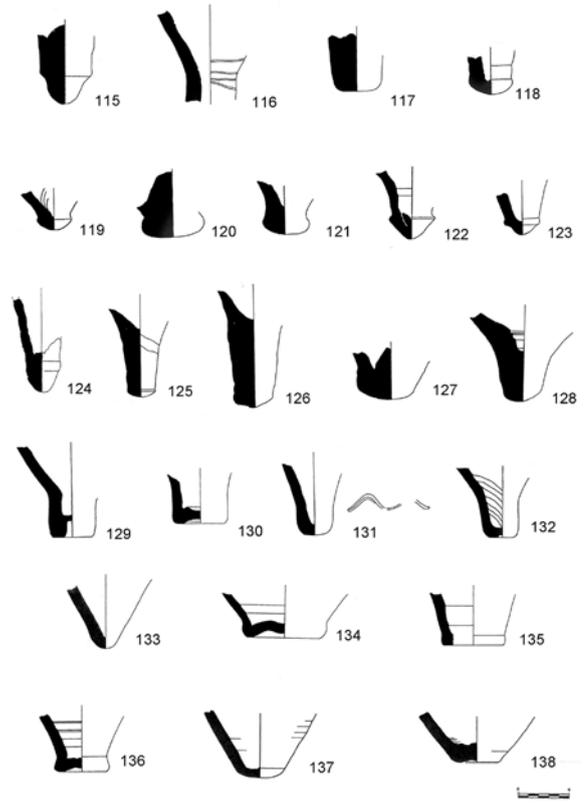


Fig. 13 - Bicos fundeiros de diversas formas.

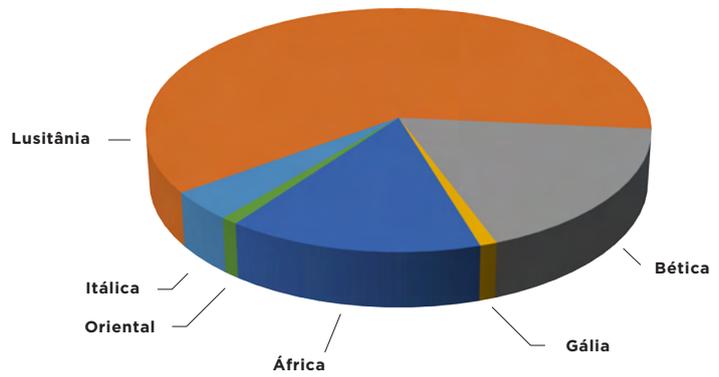


Fig. 14 - Gráfico de origem das ânforas.

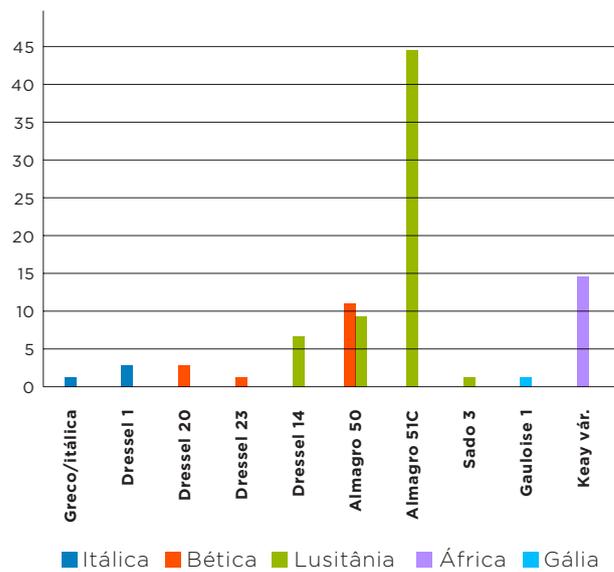


Fig. 15 - Número de exemplares por tipos e origem.

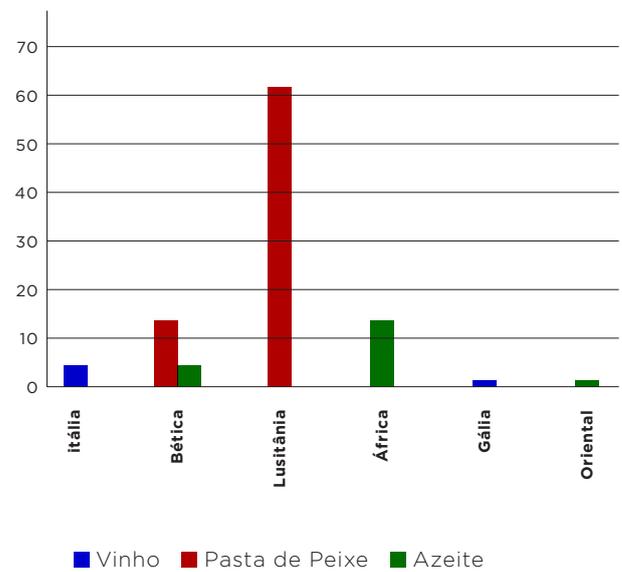


Fig. 16 - Tipo de conteúdos por origem.

O estudo que aqui nos propomos abordar, procura fazer uma primeira aproximação ao acervo anfórico exumado no decurso da campanha de 1981/82. Apesar das condições de obra em que decorreu a escavação não terem sido as mais favoráveis, às intrusões que os contextos sofreram e aos depósitos secundários em presença, no entanto registámos dois contextos onde se concentrou a deposição anfórica. O primeiro registo corresponde a uma área a nascente da unidade fabril e que se desenvolvia até à empena nascente da casa. Esta área foi referenciada em escavação como "Sob o arco quinhentista". O segundo registo verifica-se precisamente no lado oposto, ou seja, "A oeste das cetárias", entre a unidade fabril e a empena poente.

De entre os contextos de espólio anfórico identificados na zona fronteira à unidade fabril, um deles destacava-se pela concentração de fragmentos. No entanto este contexto foi coberto antes de se concluir a intervenção no local, por razões de segurança do edifício (travamento de fachadas). Este espaço foi, por fim, concluída a sua intervenção na campanha de 2010 (FILIPE, *et al.*, 2016, p.423-445).

Quanto aos períodos medieval islâmico e cristão a presença tanto de contextos coerentes como de deposições secundárias são muito pontuais e mesmo residuais. Esta realidade altera-se profundamente com a Idade Moderna. Esta caracteriza-se por contextos associados a lixeiras, a entulhamento de compartimentos e de pisos entretanto desactivados, bem como a existência de dois espaços fechados, hipotéticas "zonas de frio".

Estes foram, em dado momento, entulhados com uma significativa diversidade de cerâmicas, vidros e metais, acervo este que integra um vasto conjunto de peças intactas ou completas.

O primeiro espaço localiza-se ao nível da loja, referenciada por sala A, aberto junto ao canto da torre tardo romana. Foi aí depositada uma vasilha de grandes dimensões (assente no nível freático) e que em dado momento foi entulhada por um vasto conjunto de peças, com realce para a faiança branca e decorada, cerâmica comum e vidrada, cálices em vidro, alfinetes em liga de cobre e onde foi recolhido um numisma atribuível ao reinado de D. Sebastião (Fig.2: 3).

O segundo espaço foi identificado no interior de um pequeno compartimento devidamente fechado/selado. Encontrava-se sob o pavimento do andar nobre, junto à fachada norte (Sala D) com as dimensões médias de 2,00 x 1,25 m. Poderá corresponder a uma eventual arrecadação ou mesmo uma segunda zona de frio. O espólio arqueológico apresentava-se compacto ao longo de 0,85 m e associado a uma vasta presença de escamas e espinhas de peixe.

De entre a porcelana da China, faiança, jarros de água, bilhas, louça vidrada, bacios de noite, frascos, caneca portuguesa e peças em vidro, destaca-se mais de uma centena de garrafas de tipologia inglesa e cerca de quarenta cálices. Da pequena colecção de numismas associados a este conjunto, dois foram identificados como sendo V reis de D. João III.

Está em curso um estudo deste espaço palaciano e do seu quotidiano, a partir de dados arqueológicos, mas numa perspectiva integrada de fontes escritas, cartográficas e iconográficas (COELHO, 2013, p.1085-1090).

AS ÂNFORAS

A localização da Casa dos Bicos na frente sul de Lisboa, junto ao litoral ribeirinho e perto de nascentes de água, levou a que desde a pré-história grupos humanos assentassem nas redondezas. Os vestígios de uma ocupação da proto-história naquele local foram confirmados através de cerâmicas entre as quais ânforas da Idade do Ferro (PIMENTA, SOUSA e AMARO, 2015: 172-176) e na área da antiga casa Sommer (RIBEIRO *et al.*, 2017).

No período romano observa-se um aumento de contentores anfóricos a partir da segunda metade do século II a. C., relacionadas com o abastecimento da legião comandada por Décimo Júnio Bruto, em 138 a. C. (PIMENTA, 2014: 46), desde a área do Castelo de S. Jorge até ao rio, observam-se ânforas deste período, revelando um assentamento não só no planalto do morro mas também em toda a vertente sul da cidade (PIMENTA, 2014: 47).

Durante as sondagens foi possível identificar a proveniência de alguns exemplares sendo que da sala 3, quadrado A, sob a tijoleira provêm três fragmentos do tipo Almagro 51 c. No mesmo local recolheram-se fragmentos de Dressel 14 e Almagro 51c. Provenientes da sala D são dois fragmentos de Dressel 14. Da sala E saíram fragmentos dos tipos Dressel 14, Almagro 51c. A oeste da cetária da sala E, temos ânforas Dressel 1, Keay LXII. Por baixo do arco quinhentista, vários fragmentos dos tipos Almagro 50 e 51 c, Sado 3, LR 1. Na sala E foi recolhido um fragmento indeterminado de ânfora africana. Sobre o muro Y (muro subsidiário à planta) recolheu-se um fragmento de Almagro 51c.

OS TIPOS DE ÂNFORAS

As ânforas romanas mais antigas recolhidas na Casa dos Bicos são do período republicano, séculos II e I a. C., provenientes da península itálica, e dizem respeito a um contentor greco-itálico (Fig. 3, n.º 1) e três Dressel 1 (Fig. 3, n.ºs 2-4), que serviram certamente para o transporte de vinho. Foram recolhidos em estratos de enchimento, datáveis do período tardo-romano, misturados com terras provenientes possivelmente de camadas mais antigas das áreas envolventes da Casa dos Bicos.

Um outro fragmento de ânfora, do tipo Dressel 1 já foi publicado por João Pimenta, e apresenta uma marca estampada na pasta fresca com a figura de um elefante conjuntamente à legenda L.ANICI, que nos confirma a sua origem itálica (Pimenta, 2014: 52 e 53, Fig. 11).

Dos fornos de Jerbas, na Tunísia é proveniente um fragmento de boca neopúnica da forma Tripolitânia I, datável do século I a. C. (n.º 93).

Da província da Bética saíram durante as escavações dois fragmentos de boca de ânforas do tipo Dressel 7/11 (Fig. 4, n.ºs 6 e 7) e um do tipo Beltran IIb (Fig. 4, n.º 8), utilizadas habitualmente para o transporte de pastas de peixe.

Também béticas são os vários fragmentos de ânforas do tipo Dressel 20 que serviram para o transporte de azeite (Fig. 4, n.ºs 9-11, 14-16) e dois fundos, não identificados (n.º 12), e outro do tipo Dressel 23 (n.º 13). Do tipo B de Martin-kilcher são os n.ºs 9, 14 e 15, que os data de 30-50 d. C. A boca n.º 10, integra-se no tipo C, datado de 50-70 d. C., enquanto a boca n.º 11, é do tipo D, datado de 70-110 d. C. e a asa n.º 16, é atribuída ao tipo F, datada de 110-150.

Das *figlinae* da bacia do baixo Tejo, são provenientes os fragmentos de Dressel 14 ou Lusitana 2, recolhidos fundamentalmente nas salas B e D, de entre os quais se destacam cinco fragmentos de bocas (Fig. 5, n.ºs 17-23). Foram produzidas durante a segunda metade do século I e II d. C., servindo para o transporte de derivados piscícolas.

Do tipo Keay XXII, produções béticas, temos 11 exemplares que serviram para o transporte de pastas de peixe (Fig. 6, n.ºs 24-34). Desta forma existem também alguns fragmentos de produções do baixo Tejo mas que não contabilizamos por não apresentarem o bordo.

Do tipo Almagro 50 produzidos nas olarias do baixo Tejo existem vários exemplares (n.ºs 81, 84, 89-92), sendo a maioria produções da *figlina* da Quinta do Rouxinol.

A maior quantidade de fragmentos de ânforas recolhidos na Casa dos Bicos é do tipo Almagro 51c, 43 exemplares (n.ºs 36-78). São ânforas que serviram para o transporte de pastas de peixe, fundamentalmente derivados piscícolas feitos à base de sardinha, durante os séculos III e IV.

Um fragmento do tipo Almagro 51cD e outro da forma Sado 3 apontam para que a oficina de derivados piscícolas identificada durante as escavações dos anos de 1981/ 82 da Casa dos Bicos possa ter funcionamento até à primeira metade do século V.

Do norte de África, para além do já citado fragmento de ânfora tripolitana, recolheram-se diversos exemplares do tipo Africana grande IIC ou Keay VI (n.ºs 94, 96 e 102). Uma outra boca (n.º 103) corresponde ao tipo Keay LXII, datável de entre os séculos V e VI. Existem mais alguns fragmentos de bocas e bicos fundeiros de produção africana mas que apresentam formas indeterminadas (n.ºs 85, 87, 88, 97, 98, 101 e 104). Já do século V ou VI temos um fragmento de boca do tipo LR 2 (n.º 105) também ele de provável origem africana.

A este ponto da cidade após a queda do Império Romano do Ocidente continuaram a chegar mercadorias orientais como se pode constatar através de fragmentos do tipo LR 1 (n.ºs 108-109) dos séculos V a VII, que serviram para o transporte de vinho ou azeite.

CONCLUSÕES

Pode afirmar-se que a quase totalidade dos fragmentos de ânforas recolhidos na Casa dos Bicos, escavações de 1981 e 1982, provêm de depósitos secundários, em níveis de época medieval e modernos que não nos dão garantias que os exemplares recolhidos fossem deixados ali inicialmente mas sim de outros sítios mais afastados.

Quanto ao consumo de produtos, nota-se que no período Republicano as ânforas que se recolheram tiveram origem italiana e africana, transportariam possivelmente vinho. No início do Alto-Imperio, as produções eram maioritariamente Lusitanas, de transporte de conservas de peixe e as importações da Bética, azeite e derivados piscícolas.

No Baixo-Império observa-se um grande aumento da produção lusitana de ânforas para transporte de derivados piscícolas, a continuação do consumo de algum azeite e conservas de peixe da Bética enquanto o consumo de azeite africano aumentou.

No período tardo-romano observou-se um diminuto consumo tanto de conservas piscícolas lusitanas como de azeite e vinho africano e oriental, que, no entanto, não deixam de confirmar a existência de um comércio marítimo incipiente.

BIBLIOGRAFIA:

AMARO, Clementino (1982): Casa do Bicos Notícia histórico-arqueológica. *Arqueologia*, 6, Porto, p. 96-111.

AMARO, Clementino (1983): XX Séculos de Arqueologia e História. *Os Descobrimentos Portugueses e a Europa do Renascimento*. XVII Exposição Europeia de Arte, Ciência e Cultura. Casa dos Bicos. Presidência do Conselho de Ministros, Lisboa, p.251-264.

AMARO, Clementino (1984): Intervenção arqueológica na Casa dos Bicos - Lisboa. *Informação Arqueológica*, 4, Lisboa, p. 152-157.

AMARO, Clementino (1994): A arqueologia urbana em Lisboa - balanço e reflexão. *Actas das V Jornadas Arqueológicas da Associação dos Arqueólogos Portugueses*, 1º volume, Lisboa, p. 219-221.

AMARO, Clementino (2001): Presença muçulmana no Claustro da Sé Catedral de Lisboa - três contextos com cerâmica islâmica. *Gharb: Sítios Islâmicos do Sul Peninsular*. Ministério da Cultura, IPPAR, Junta de Extremadura, p. 165-197.

AMARO, Clementino (2002): Percurso Arqueológico através da Casa dos Bicos. *De Olisipo a Lisboa - A Casa dos Bicos*. Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses. Lisboa, p.11-27.

ARRUDA, Ana Margarida, VIEGAS, Catarina, BARGÃO, Patrícia (2006): Ânforas lusitanas da Alcáçova de Santarém. *Setúbal arqueológica*, 13, Setúbal, p. 233-252.

BOMBICO, Sónia (2015): Salted fish industry in roman Lusitania: trade memories between Oceanus and Mare Nostrum. Filipe Themudo Barata e João Magalhães Rocha (ed.) *Heritages and Memories from the Sea*, Évora, p. 19-39.

CARDOSO, Guilherme (2014). Duas fortificações do final da Idade do Ferro/ início da romanização: São Salvador (Cadaval) e sítio do Castelo (Arruda dos Vinhos). *Atas - Congresso conquista e romanização do Vale do Tejo*, (CIRA - Arqueologia, III) Vila Franca de Xira, p. 200-241.

CARITA, Hélder (1983): A Casa dos Bicos. *Os Descobrimentos Portugueses e a Europa do Renascimento*. XVII Exposição Europeia de Arte, Ciência e Cultura. Casa dos Bicos. Presidência do Conselho de Ministros, Lisboa, p.249.

COELHO, Inês (2013): A Casa dos Bicos: estudo arqueológico de um espaço e quotidiano palaciano na Lisboa ribeirinha (séculos XVI-XVIII). Análise preliminar. José Morais Arnaud, Andreia Martins e César Neves (coord. ed.) *Arqueologia em Portugal 150 anos*. Associação dos Arqueólogos Portugueses, Lisboa, p. 1085-1090.

DE MAN, Adriaan (2008): *Defesas urbanas tardias da Lusitânia*. Dissertação de Doutoramento, Faculdade de Letras da Universidade do Porto.

DIOGO, A. M. D. (1987): Quadro tipológico das ânforas de fabrico lusitano. *O Arqueólogo Português*, Série IV, 5, Lisboa, p. 179-191.

DIOGO, A. M. D. (1993): O Teatro Romano de Lisboa. Notícia sobre as actuais escavações. *Teatros Romanos de Hispânia*. Universidade de Múrcia. Cuadernos de Arquitectura Romana, 2, p.217-224.

DUARTE, Ana; AMARO, Clementino (1986): Casa dos Bicos - A Cidade e a Arqueologia. I Encontro Nacional de Arqueologia Urbana (Setúbal 1985). *Trabalhos de Arqueologia* 03. Lisboa, p.143-154.

FENTRESS, Elizabeth (2001): Villas, wine and kilns: the landscape of Jerba in the late Hellenistic period. *Journal of Roman Archaeology*, vol. 14, Rhode Island, p. 247-268.

FERNANDES, Lídia (1999): Elementos arquitectónicos da época romana da Casa dos Bicos, Lisboa. Conimbriga, *Coimbra*, 38, p. 113-135.

- FILIFE, Victor, QUARESMA, José Carlos, LEITÃO, Manuela, e ALMEIDA, Rui Roberto de (2016): Produção, consumo e comércio de alimentos entre os séculos II e III d.C. em Olisipo: os contextos romanos da Casa dos Bicos, Lisboa (intervenção de 2010), in Ramon Járrega y Piero Berni (ed.): *Amphorae ex Hispania: paisajes de producción y consumo*, *Actas del III Congreso Internacional de la Sociedad de Estudios de la Cerámica Antigua (SECAH) - Ex Officina Hispana (Tarragona, 10-13 de diciembre de 2014)*. Monografías Ex Officina Hispana, III, Tarragona, p. 423-445.
- GRILO, Carolina; FABIÃO, Carlos; BUGALHÃO, Jacinta (2013): Um contexto tardo-antigo do núcleo arqueológico da rua dos Correeiros (NARC), Lisboa. In José Morais Arnaud, Andreia Martins e César Neves (coord. ed.) *Arqueologia em Portugal 150 anos*, Associação dos Arqueólogos Portugueses, p. 849-857.
- HEINRICH HERMANN, Marcus, BOMBICO, Sónia, e ALMEIDA, Rui de (2016): Reevaluando documento del comercio lusitano de época alto imperial. Estudio preliminar del pecio de Grum de Sal (Eivissa/Ibiza), in Ramon Járrega y Piero Berni (ed.): *Amphorae ex Hispania: paisajes de producción y consumo*, *Actas del III Congreso Internacional de la Sociedad de Estudios de la Cerámica Antigua (SECAH) - Ex Officina Hispana (Tarragona, 10-13 de diciembre de 2014)*. Monografías Ex Officina Hispana, III, Tarragona, p. 393-406.
- KEAY, S. J. (1984): *Late roman Amphorae in the western Mediterranean. A typology and economic study: the Catalan evidence*. BAR (BAR International Series, 196), Oxford.
- MARTIN-KILCHER, S. (1987): *Die römischen Amphorenaus Augst und kaiseraugst*. Ein Beitrag zur römischen Handels - und kulturgeschichte. 1: Die sudspanischen Olamphoren. Gruppe 1. Forschungen in Augst. Augst. 7/1.
- MIRANDA, Tiago (2002): Os diamantes de Brás de Albuquerque: trato sucessivo. *De Olisipo a Lisboa - A Casa dos Bicos*. Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses, p.29-31.
- MORAIS, Rui (2010) - Ânforas. In ALARCÃO, Jorge; CARVALHO, Pedro e GONÇALVES, Ana (Coord.), Castelo da Lousa. Intervenções arqueológicas de 1997 a 2002. *Studia Lusitana*. 5. Mérida, p. 181-218.
- PEREIRA, Paulo (1994): *Lisboa Manuelina*. Lisboa. Instituto Português de Museus.
- PIMENTA, João (2014): Os contextos da conquista: Olisipo e Decimo Jvniio Bruto. *Atas - Congresso conquista e romanização do Vale do Tejo*, (CIRA - Arqueologia, III) Vila Franca de Xira, p. 44-60.
- PIMENTA, João, SOUSA, Elisa, e AMARO, Clementino (2015): Sobre as mais antigas ocupações da Casa dos Bicos, Lisboa: da Olisipo pré-romana aos primeiros contactos com o mundo itálico. *Revista Portuguesa de Arqueologia*, vol. 18, Lisboa, p. 161-180.
- REMOLÀ VALLVERDÚ, Josep Anton (2008): Ânforas orientales tardías en Tarraco (siglos V-VII). In MARÍA PAZ DE HOZ e GLORIA MORA (ed.) *El Oriente Griego en la Península Ibérica. Epigrafía e Historia*, Bibliotheca Archaeologica Hispana, 39, Madrid, p. 307-329.
- RIBEIRO, Ricardo Ávila, NETO, Nuno, REBELO, Paulo, e ROCHA, Miguel (2017): Dados preliminares de uma intervenção arqueológica nos antigos Armazéns Sommer, Lisboa (2014-2015). *Actas do 1º Encontro de Arqueologia de Lisboa*, 26 a 28 de Novembro de 2015. Teatro Aberto, Centro de Arqueologia de Lisboa. Câmara Municipal de Lisboa. (No prelo)
- SEPÚLVEDA, Eurico e AMARO, Clementino (2007): Casa dos Bicos 25 Anos Depois: marcas de oleiro em terra sigillata. *Al-madan* online, nº15, p. 1-9.
- SILVA, Carlos Tavares da, e COELHO-SOARES, Antónia (2016): Creio (Arrábida): um estabelecimento de produção de preparados de peixe da Época Romana. *Revista Portuguesa de Arqueologia*, Vol. 19, Lisboa, p. 211-234.
- SILVA, Rodrigo Banha da; DE MAN, Adriaan (2015): Palácio dos condes de Penafiel: a significant late antique context from Lisbon. Maria José Gonçalves e Susana Gómez-Martínez (coord. Edt.) *X Congresso Internacional a Cerâmica Medieval no Mediterrâneo, Silves - Mértola*, 22 a 27 de Outubro de 2012, Silves, p. 455-460.
- S/A (1985): Casa dos Bicos - 1982. *Informação Arqueológica*, 5, Lisboa, p. 149-151.



Elementos vegetais na alimentação de al-Ušbûna, entre os séculos X e XII

António Rei, Ph.D.

IEM / FCSH - UNL, EEA - CSIC (Granada) ,FCT / POCH Scholarship

Resumo |

O território de uma cidade é aquele que a cidade pode e deve defender, e do qual necessita para sobreviver, enquanto comunidade humana.

Nesta sobrevivência e continuidade humana entram, certamente, muitos elementos vegetais, básicos e imprescindíveis na alimentação, na medicina, no vestuário, e em atividades transformadoras e artesanais, para assinalarmos as aparentemente mais óbvias.

Mas, tem havido, uma grande lacuna para o conhecimento desta área temática no que respeita à Idade Média, mais exatamente para o período islâmico, no relativo ao conhecimento do meio vegetal nos séculos anteriores à definitiva integração de Lisboa e sua região no Reino de Portugal, grosso modo durante o período em que fez parte do espaço do Gharb al-Andalus, entre 714 e 1147.

Assim pois, e para poder ajudar a contribuir com mais informação para esta lacuna, estamos trabalhando fontes agro-botânicas hispano-árabes, que foram compostas a partir do século X em al-Andalus. E pretendemos aqui desenhar um quadro geral da flora da região de Lisboa, ou talvez melhor dizendo, de Al-Ušbûna, e das suas aplicações em especial na alimentação de antanho.

Palavras-chave: Lisboa - alimentação - vegetais - Gharb al-Andalus

Abstract |

The territory of a city is the space that the city can defend, and which needs to survive, as a human community.

In this human survival and continuity come, certainly many vegetables elements, basic and essential in food, medicine, clothing, and manufacturing and craft activities, so we mark the seemingly more obvious.

But there has been a big gap to the knowledge of this subject area in on the Middle Ages, more precisely to the Islamic period, the relative knowledge of the plant through the centuries prior to the final integration of Lisbon and its region in the Kingdom of Portugal, roughly during the period that was part of the space Gharb al-Andalus between 714 and 1147.

So therefore, and in order to help contribute more information to this gap, I'm working at Hispano-Arab agro-botanical sources, which were composed from the tenth century al-Andalus. And here we intend to draw a general picture of the flora of the Lisbon region, or perhaps better said, Al-Ušbuna, and its applications especially in the feeding of that time.

Keywords: Lisbon - feeding - vegetables - Gharb al-Andalus

ESTADO DA ARTE

Não há, até ao presente, muita bibliografia portuguesa sobre a área temática da História da Alimentação em Portugal, mas é ainda mais escassa sobre a Alimentação em Portugal na Idade Média, e é praticamente inexistente sobre a Alimentação durante a Alta Idade Média.

Procurando contribuir com mais informação para preencher esta área lacunar, desde março de 2015 que estamos trabalhando fontes agro-botânicas hispano-árabes. Obras que foram compostas a partir do século X em al-Andalus, as mesmas cobrem o período entre os séculos X e XIII, talvez com informações um pouco a montante e um pouco mais a jusante, e nelas buscamos, muito especialmente, o que se relaciona com a faixa ocidental peninsular, o Gharb al-Andalus, o espaço hoje português.

Assim a partir de informações encontradas em dois dos mais completos repositórios de botânica produzidos em al-Andalus, respetivamente *'Umdat al-Tabīb* (finais do século XI e inícios do XII), e o *Kitāb al-jamī' li-Mufradāt* (1ª metade do século XIII), e do seu cruzamento com muito recente bibliografia arqueo-botânica, conseguimos construir uma proposta de “horizonte vegetal” desta região, para o período em causa, que pretendemos que vá um pouco além da conquista portuguesa desta região em 1147.

E pretendemos aqui dar informação sobre um quadro geral da flora da região de Lisboa, ou talvez melhor dizendo, de Al-Ušbūna, e em especial nas plantas com uma aplicação direta na alimentação da população de antanho.

FONTES

As fontes botânicas hispano-árabes que vamos usar neste estudo, são: no relativo aos Cereais, a *'Umdat al-Tabīb fī Ma'rifat al-Nabāt* (O Apoio do Médico no Conhecimento das Plantas). Trata-se de um repositório do conhecimento botânico de al-Andalus e parte do Maghrib, e foi composta entre os finais do século XI e inícios do XII. Nela se encontra todo um levantamento e classificação de inúmeras espécies vegetais originárias destas regiões.

O autor desta obra, sobre o qual pairaram muitas dúvidas, tendo sido identificado por largo tempo como “Botânico Anónimo de Sevilha”, tem sido mais recentemente aceite como tratando-se de Abū l-Khayr al-Išbīlī ¹.

Para as Leguminosas, as Verduras, as Frutas, Ervas aromáticas e Árvores iremos usar o *Kitāb al-jamī' li-Mufradāt al-adwiya wa-l-agdiya* (Coletânea Completa de todos os Remédios e Alimentos Simples, geralmente conhecido como Tratado dos Simples) de Ibn al-Baytar.

Abu Muhammad 'Abd Allah ibn al-Baytar, foi um médico e botânico natural de Málaga, onde nasceu na última década do século XII, entre 1190 e 1195, tendo falecido em Damasco em 1248. É uma das mais completas coletâneas botânicas não só de al-Andalus, mas também de todo o mundo islâmico².

A partir das obras atrás identificadas iremos recolher os conteúdos botânicos coetâneos, embora a contextualização espacial e temporal para o espaço do Gharb al-Andalus (o “horizonte vegetal”) as tenhamos conseguido principalmente a partir de um muito recente estudo de arqueo-botânica, da autoria de José Mateus e Paula Queiroz, e onde os autores organizam e sistematizam dados obtidos a partir de resultados de várias intervenções arqueológicas que deram materiais de origem vegetal.

¹ Principais edições e uma das mais completas traduções: Abū l-Khayr (1990), *'Umdat al-Tabīb fī ma'rifat al-nabāt*, Ed. M. A. al-Khattābī. Rabat: Matbū'āt Akadīmiya al-Mamlaka al-Maghribiya; Abū l-Khayr al-Išbīlī (2004-2010), *Kitābu 'Umdati Tabīb fī ma'rifati nnabāt likulli labīb*, Eds. y trads. J. Bustamante; F. Corriente, y M. Tilmatine. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 4 vols. Será esta edição que iremos usar neste estudo. Ainda sobre esta obra, questões de autoria e respetivas fontes, v. GRACIA MECHBAL, 2013, p. 47-69.

² Sobre o autor, o texto em causa, e todo o conjunto da sua obra, v. CABO GONZÁLEZ (1997), p. 23-39.



Fig. 1 - Locais de estudos arqueo-botânicos em Portugal, e estudados por P. Queiroz e J. Mateus.

Os circundados a verde fluorescente são os estudados por nós.

O estudo em causa analisa diferentes restos vegetais (pólenes, sementes e carvões) provenientes de locais entre a Alta Estremadura e a costa algarvia (*grosso modo* o espaço do Gharb al-Andalus), e cronologicamente estes materiais vêm desde o século VIII ao XIII, embora com predominância nos séculos XI e XII (QUEIROZ e MATEUS, 2012[2015], p.177-199.).

NOS CAMPOS E MERCADOS DE AL-UŠBŪNA

Na alimentação da Lisboa islâmica constatavam-se diferentes alimentos vegetais, como os cereais, as leguminosas, as verduras e as frutas, mas também a presença de ervas aromáticas, as quais teriam eventualmente uma dupla função, quer de condimento, quando em âmbito propriamente culinário, quer como remédio, preventivo ou curativo, quando tal fizesse falta. Todos aqueles produtos teriam predominantemente origem local ou regional, embora pudessem, nalguns casos, chegar aos mercados da cidade provenientes de regiões mais afastadas.

CEREAIS

A região de Lisboa e do Vale do Tejo é um espaço naturalmente fértil, e essa fertilidade foi motivo de referência entre muitos autores hispano-árabes e outros autores no mundo islâmico, árabes ou não (Rei, 2012).

O facto de muito do que foi encontrado de cereais nesta região se encontrar em silos fará pressupor que a sua origem seria mesmo a produção local, e corrobora a fertilidade referida nos textos árabes. E as estratigrafias dos estudos arqueológicos e arqueo-botânicos apresentam diacronias que abarcam desde o século IX ao século XII, ou seja coincidem com a informação escrita dos textos árabes.

Sendo uma terra apta para os cereais, entre estes destacava-se o trigo, do qual se constata várias tipologias, e em que predominavam tipologias de trigo mole.

Entre eles o trigo do género espelta, e no qual hoje se detetam ao menos duas tipologias diferentes, o Trigo Candeal ou Farro ou Espelta, (identificado como *Triticum Diccocum* ou *Spelta*), e o Trigo Espelta (*Triticum Spelta*), mas que as fontes árabes designam por um mesmo termo: *khandarūs*.³ Outro trigo mole que se

3 AL-ISBĪLĪ, Abū I-Khayr (2004-2010), *Kitābu 'Umdati Tabīb ...*, nº 1655.

constata era o (*Triticum Aestivum*) em árabe *qamh*, e que está na origem do trigo hoje mais generalizado e mais consumido na Europa (QUEIROZ e MATEUS, 2012[2015], p.182.).

Foram encontradas também sementes tipologicamente identificadas como tratando-se de Trigos (*Triticum* sp.) embora não passíveis de lhes atribuir uma especificidade. Aparecem identificados pelo termo *HinTa*, o qual nos tratados botânicos árabes significa “cereal; grão panificável” (CORRIENTE, 1986, p.186), cujo significado, como é compreensível, ultrapassa em muito o que se restringe apenas ao trigo.

Quisemos deixar para último o caso mais curiosos e sobre o qual há mais informação, quer das fontes, quer da arqueo-botânica: o trigo tremês (*Triticum compactum*; *tirmush al-qamh*).

Várias fontes geográficas árabes⁴ louvam o rio Tejo e as suas cheias, que compararam às do Nilo, e que da mesma forma traziam fertilidade aos campos das suas margens. Essa fertilização era em tal grau que permitia que fossem feitas duas sementeiras e duas colheitas por ano (REI, 2012). Esta é a versão literária e “maravilhosa” do contexto.

A versão botânica, agronómica e mais “científica” era outra: o trigo que se plantava nesta região (podendo ser beneficiado pelas cheias do rio), era o trigo tremês. Ora a palavra “tremês” procede da expressão “três meses”. A própria palavra *tirmush* que surge na identificação deste trigo, é a arabização da expressão romance termês ou tremês. Trata-se, portanto, de um tipo de trigo de ciclo curto, pois desde que é plantado até que fica capaz de ser utilizado, tudo decorre num período de cerca de três meses. E todas as fontes árabes, quer as geográficas quer as botânicas, são concordes em dizer que o grão se forma ao fim de quarenta dias⁵.

Mas o autor do tratado botânico deixa uma outra pista: embora diga que este tipo de trigo se costumava plantar na região de Santarém, sem, no entanto, referir cheias fluviais nem uma especial fertilidade dos campos, esta mais ou menos ligada às mesmas cheias, diz que lhe levaram trigo daquele para a sua região, que não sabemos exatamente qual era, e que lá o plantou, se aclimatou e se deu bem⁶.

Ou seja, o cereal reproduziu o seu ciclo natural, sem haver qualquer referência à necessidade de uma terra especialmente húmida ou fertilizada para que tal ocorresse. Os autores geográficos, ou ao menos, aquele que iniciou o trânsito da notícia, é que terá visto como extraordinário um facto que juntaria dois fatores: o tipo de trigo e as cheias do rio. E não necessariamente uma rapidez de amadurecimento que dependesse da dinâmica das cheias fluviais. Um qualquer outro tipo de trigo plantado nas mesmas terras após as cheias não cresceria de forma tão rápida. Esta realidade botânica ou era algo desconhecido do ou dos autores, ou se conhecido foi silenciado, porque o outro enquadramento é literariamente mais sugestivo e de evidentes contornos de cariz apologético.

Mas para além do trigo, confirma-se nesta região também a presença de outros cereais, como a cevada (*Hordeum vulgare*; *sha'ir*), o centeio (*Secale cereale*; *sult*), a aveia (*Avena sativa*; *khurTāl*) e o painço (*Panicum milliaceum*; *jawars*), havendo neste conjunto uma presença bastante muito mais significativa da cevada, e onde o painço estava mais presente do que o centeio e do que a aveia, estes dois últimos por esta ordem⁷ (QUEIROZ e MATEUS, 2012[2015], p.182.).

LEGUMINOSAS

Dentro das leguminosas que se produziam na região, e que naturalmente eram parte da alimentação da população, aparece a fava (*Vicia faba*; *baqillā*)⁸ (QUEIROZ e MATEUS, 2012[2015], p.182.), a ervilha (*Pisum sativum*; *biSīla*)⁹ (QUEIROZ e MATEUS, 2012[2015], p.182.), e dois tipos de chícharo, o chícharo comum (*Lathyrus sativus*; *julubbān*) e o chícharo-miúdo (*Lathyrus cicera*; *julbbān*)¹⁰ (QUEIROZ e MATEUS, 2012[2015], p.182.).

4 Al-Idrīsī, p. 133-134; Al-Himyarī, p. 164; Al-Maqqarī, p. 178-179.

5 Esta informação, através da tradução de árabe para português do chamado *Livro de Rasis*, passou mesmo para a crónica portuguesa medieval (Crónica do Mouro Rasis e Crónica Geral de Espanha de 1344) e desta para a castelhana, embora os “quarenta dias” tenham passado a “sete semanas”. V. REI, A. (2008), p. 105, 118 e 166-168.

6 AL-IŠBĪLĪ, Abū I-Khayr (2004-2010), *Kitābu 'Umdati Tabīb ...*, n.º 1655.

7 AL-IŠBĪLĪ, Abū I-Khayr (2004-2010), *Kitābu 'Umdati Tabīb ...*, n.º 1655.

8 IBN AL BAYTAR (1990) - *Kitāb al-jami' li-Mufradāt al-adwiya wa-l-agdiya : Traité des Simples*, trad. franc. L. Leclerc, 3 vols : A,B,C. Paris : Institut du Monde Arabe. A 224 e C 1659.

9 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., A 287 e B 1330.

10 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., C 2060.

As leguminosas, fontes proteicas secundárias alternativas à carne, constituíam, por essa mesma razão, uma autêntica segunda linha, logo após os cereais, na alimentação, e em especial dos menos favorecidos.

Em alguns casos, em que circunstancialmente ocorria a falta de cereais, as populações socorriam-se de algumas leguminosas para a partir delas fazerem um género de pães.

VERDURAS

A referência das fontes à fertilidade dos campos não se esgotava apenas no respeitante aos cereais, também se alargava à existência de hortas e pomares em toda esta região.

Nessas hortas havia vários tipos de couves (*Brassica oleracea*; *kurunb*)¹¹, de nabos (*Brassica rapa*; *lift*)¹² e de rábanos (*Brassica* sp.; *fiji*)¹³. Também estavam presentes os pepinos (*Cucumis Sativus*; *khīyār*)¹⁴, as abóboras (*Cucumis* sp.; *qar'a*)¹⁵ e os melões (*Cucumis melo*; *biTTīkh*)¹⁶, e ainda a cenoura (*Dauco carota*; *jazar*)¹⁷ e o morango (*Fragaria vesca*; *farawlah*). E também entre as verduras de folha, por certo as alfaces (*Lactuca sativa*; *khass*)¹⁸, e entre os bolbos os sempre presentes, e ancestrais, alho (*Alium sativum*; *thūm*)¹⁹ e cebola (*Alium cepa*; *baSa*)²⁰. O facto de estes três vegetais já estarem aclimatados na Península Ibérica desde havia séculos, permite-nos colocá-los “nas hortas”, quase por inerência de antiguidade, e porque a dieta mediterrânica não se entende nem prescinde, em especial, daqueles bolbos (QUEIROZ e MATEUS, 2012[2015], p.182).

Os espinafres (*Spinaca oleracea*; *isfannākh*) só se aclimataram em al-Andalus algo tardiamente, a partir do século XI (GARCÍA SÁNCHEZ, E. e HERNÁNDEZ BERMEJO, J.E. 1995; GARCÍA SÁNCHEZ e HERNÁNDEZ BERMEJO, 2015, p.41), pelo que atendendo à inexistência de sinais da planta em causa nesta região, e à data da conquista de Lisboa em meados do século XII, não é seguro que os espinafres fizessem parte da dieta da população até então.

Aparecem, no entanto, já referidos numa “Carta de Feira” de Torres Novas de 1273 (RAU, 1984, p.92-93). A aclimação ter-se-á dado possivelmente já durante o período português. Sendo uma verdura de folha presumimos que seria produção local ou regional, pois a verdura de folha não aguentava deslocações que fossem muito longas, pois perde o viço ao fim de pouco tempo.

FRUTAS

Como referido atrás, também abundavam os pomares para além das hortas.

Há uma dominante muito evidente da família dos Prunus, na maioria já aqui aclimatados havia séculos, mas curiosamente os Citrinos, que se diz e repete terem sido introduzidos pelos Árabes, só terão chegado ao espaço português já em época tardia, eventualmente mesmo já após a existência do Reino de Portugal.

Nos locais estudados e para os períodos em causa, não se constata quaisquer sinais de citrinos nas estratigrafias.

Entre as espécies de *Prunus*, bastante abundantes e variados, encontramos o pêssego (*Prunus persica*; *khawkh*)²¹, o abrunho (*Prunus institia*; *qarāSyā*)²², a ameixa (*Prunus domestica*; *barqūq*)²³, a cereja (*Prunus*

11 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., A 321 e C 1909.

12 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., C 2035.

13 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., B 938, C 1672.

14 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., A 508, B 835, C 1739, 2071.

15 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., A 303, B 851, 919, C 1752.

16 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., A 303, B 780, C 1739.

17 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., A 481.

18 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., B 792.

19 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., A 453.

20 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., A 296, B 979.

21 QUEIROZ, P. F. ; MATEUS, J.E., *ibidem*; IBN AL BAYTAR (1990) - ..., A 420, B 830, 864.

22 QUEIROZ, P. F. ; MATEUS, J.E., *ibidem*; IBN AL BAYTAR (1990) - ..., A 480, 574, C 1749.

23 QUEIROZ, P. F. ; MATEUS, J.E., *ibidem*; IBN AL BAYTAR (1990) - ..., A 274.

avium; habb al-mulûk)²⁴, o alperce (*Prunus armeniaca; mišmiš*)²⁵ e a amêndoa (*Prunus dulcis; lawz*)²⁶ (QUEIROZ e MATEUS, 2012[2015], p.182).

Encontram-se ainda outros frutos como a amora (*Morus nigra; tût*)²⁷, o figo (*Ficus carica; tîn*)²⁸, a uva (*Vitis vinifera; 'inab*)²⁹, a framboesa (*Rubus idaeus; 'ullayq*), a romã (*Punica granatum; rummân*)³⁰, o medronho (*Arbutus unedo; qaTlab*)³¹, a pera (*Pyrus communis; kummathra*)³², a azeitona (*Olea europaea; zaytûn*)³³, e a maçã (*Malus domestica; tuffaH*)³⁴ (QUEIROZ e MATEUS, 2012[2015], p.182).

As maçãs de Sintra ficaram famosas, sendo recorrentemente referidas, e sobre as quais existe uma passagem relativa ao processo agronómico que dava origem a frutos tão celebrados:

«Vi, junto a Al-Mu'tamid ibn 'Abbâd³⁵, um homem das gentes de Sintra que o presenteava com quatro maçãs, das quais não se podem carregar mais que essas à cabeça, por ser o diâmetro de cada uma de cinco palmos. E disse o homem, na presença de Al-Mu'tamid, que o normal lá era que fossem mais pequenas; e que se queriam que tivessem aquele tamanho, podavam-lhe o pé e deixavam só dez ou menos ramos, a que eram colocados, por baixo, suportes de madeira» (REI, 2012, p. 179).

ERVAS AROMÁTICAS

As Ervas Aromáticas que foram identificadas nesta região, e maioritariamente nativas desta região, são:

- o alecrim (*Rosmarinus officinalis; iklîl al-jabal*)³⁶, o rosmaninho (*Lavandula luisieri; khuzâmâ*)³⁷, o poejo (*Mentha pulegium; ghubayrah*)³⁸, a hortelã (*Mentha arvensis; na'nâ'*)³⁹, a mostarda (*Brassica nigra; khardal*)⁴⁰, o aipo (*Apium graveolens; karafs*)⁴¹, os coentros (*Coriandrum gativum; kuzbarah*)⁴², a salsa (*Petroselinum segetum; maqdûnis*)⁴³, a verbena (*Verbena officinalis; ria'î al-hamâm*)⁴⁴, os cominhos (*Cuminum ocimum; kammûn*)⁴⁵, e o funcho (*Foeniculum vulgare; basbâs*)⁴⁶ (QUEIROZ e MATEUS, 2012[2015], p.182).

As suas aplicações, quer na culinária quer na medicina caseira, são inúmeras e apresentam variantes e diferentes utilizações, conforme as regiões de onde elas são nativas. Atendendo a essa realidade, escusamo-nos neste momento a elencar diversas utilizações para cada uma das plantas presentes acima.

24 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., A 480, C 1749.

25 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., A 274, 419, B 929, C 2136.

26 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., B 926, 927, 1412, C 2040.

27 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., A 434, C 1679.

28 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., A 352, 439.

29 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., B 1595.

30 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., B 1058.

31 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., A 246, B 1290, C 1729, 1807.

32 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., C 1963.

33 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., B 1141.

34 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., A 417.

35 Al-Mu'tamid ibn 'Abbâd (Beja, 1040 - Agmat, 1095), último monarca da Taifa de Sevilha, a qual dominou a região de Lisboa e Sintra entre 1027 e 1072 (REI, 2007, p. 60-70).

36 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., A 129.

37 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., B 791, 1558.

38 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., A 507, 584, C 1639, 1712.

39 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., A 595, B 852, 1442, C 2227.

40 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., B 767.

41 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., A 203, 307, C 1092, 2161, 2304.

42 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., A 424, C 1926, 1933.

43 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., A 307, C 1902, 2161.

44 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., A 132, 211, 241, B 1046, C 1667.

45 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., C 1967.

46 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., A 286, B 1019.

ÁRVORES

Embora sem importância no conjunto dos ingredientes culinários da alimentação humana, as árvores da “silva” regional tiveram o seu papel imprescindível, pois sem lenha não seria possível cozinhar.

No conjunto de árvores recenseadas conseguimos identificar, de forma evidente, três grupos (QUEIROZ e MATEUS, 2012[2015], p.181):

- as árvores de zonas costeiras, os pinheiros – o pinheiro bravo (*Pinus pinaster*; *Sanawbar barrî*) e o pinheiro manso (*Pinus pinea*; *Sanawbar*)⁴⁷;

- as árvores de regiões de interior, as “árvores da bolota” – a azinheira (*Quercus rotundifolia*; *ballût*), o sobreiro (*Quercus suber*; *fallîn*), o carvalho (*Quercus* sp.; *naw’ min al-ballût*) e o carvalho cerquinho (*Quercus faginea*; *afs*)⁴⁸;

- e árvores das margens de rios, como o choupo (*Populus nigra*; *Hawwar aswad*)⁴⁹ e o freixo (*Fraxinus angustifolia*; *dardâr*)⁵⁰.

Para além da utilização das árvores como produtoras de lenha, a partir daqueles conjuntos arbóreos, e na relação direta com a alimentação, temos duas importantes contribuições.

Uma, desde os pinheiros, e em que os seus frutos - os pinhões -, enquanto oleaginosas, constituem um importante complemento proteico na alimentação humana em geral, e com maior presença na cozinha das elites, quer em pratos salgados, quer em doces.

As “árvores das bolotas”, entram na alimentação humana de duas formas, direta e indireta.

De forma direta as bolotas, grandes reservas de hidratos de carbono, podem ser consumidas diretamente, cruas, cozidas ou assadas; ou, se pisadas e desfeitas, também podem vir a dar origem a um tipo de papas, ou a um género de pães, que, em ambos os casos, supriam, muitas vezes, a falta dos cereais.

Indiretamente, as bolotas alimentavam, e continuam a alimentar, animais, em especial ovinos e suínos, que depois entram na alimentação humana.

CONCLUSÕES

Os Cereais, as Leguminosas, as Verduras e as Frutas que se constatarem em Lisboa e sua região circundante, no período entre os séculos X e XII, são, de forma geral, os que já se constatarem nesta região em períodos anteriores, pelo menos desde o período romano.

Os elementos vegetais importados (que aqui não se constatarem), mas que também existiriam (especiarias, como a canela, o gengibre, a pimenta, o açafraão), seriam naturalmente mais caros e teriam que ser adquiridos diretamente nos mercados. Pela raridade, e naturais preços elevados, acabariam por se circunscrever ao âmbito das elites, quer na alimentação, quer na farmacopeia e nos cuidados de saúde.

No entanto, também havia plantas daqui naturais ou aclimatadas, que estavam ausentes daqueles tratados árabes, como por exemplo, o morango e a framboesa.

Para além das atividades agrícolas propriamente ditas, os elementos vegetais encontrados, indiciam atividades subsidiárias, como a moagem, a panificação, a produção de azeite, a produção de vinho e de vinagre, produção de lenha e carvão, e o abastecimento das boticas, e a elaboração de mezinhas, entre outras.

A região de Lisboa, periférica em al-Andalus, e mais ainda no que era o mundo islâmico de então, e das respetivas rotas comerciais, parece pois ter mantido uma matriz alimentar muito próxima daquela que existiria no período hispano-romano, senão na conceção e técnica culinária, ao menos ao nível dos ingredientes.

Assim, as populações do Ocidente Hispânico terão mantido um padrão alimentar aparentemente sem muitas alterações, entre os séculos I – II d.C. e o século XIII.

O conjunto encontrado de dados botânicos levanta-nos ainda algumas outras questões, e que poderão vir a suscitar estudos futuros:

47 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., A 433, B 1417, 1581, C 1806.

48 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., A 273, 339, 493.

49 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., A 108, 724, 725, B 1398, C 1982.

50 IBN AL BAYTAR (1990) - ..., A 383, B 861, 1305, C 2025.

O Ocidente peninsular aparenta, pois, um certo conservadorismo culinário, atendendo ao conjunto dos ingredientes.

A arqueologia poderá vir a corroborar, ou não, futuramente, esta aparente tendência, também através de uma genérica manutenção das tipologias dos recipientes de cozinha, entre os períodos hispano-romano e hispano-árabe.

Ou seja, para fazer os mesmos pratos, mantêm-se os mesmos recipientes. Quando os pratos mudam de forma evidente, então os recipientes também se alteram, para viabilizarem os novos cozinhados.

Outra questão subsequente que se nos antepara, é a de uma possível sincronia identitária nesta região, e que pode ajudar a criar um fator de análise prospetiva.

Vejamos: se uma preservação do universo gastronómico (um dos valores culturais básicos identitários de um grupo humano), não ajudará também a identificar uma comunidade regional que manteve, com o mesmo arraigo, ou no mínimo, um certo imobilismo, outros valores culturais identitários, como a religião (a cristã, neste caso), e eventualmente também a linguagem, em que o elemento árabe seria apenas acessório e instrumental.

Estamos a falar de uma região e de uma cidade, Lisboa, com uma importante presença moçárabe, e cremos que a alimentação marca e manifesta também a força de uma identidade.

BILBIOGRAFIA

FONTES

AL-IŠBĪLĪ, Abū I-Khayr (2004-2010) - *Kitābu 'Umdati Tabīb fī ma'rifati nnabāt likulli labīb*, Eds. y trads. J. Bustamante; F. Corriente, y M. Tilmatine. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 4 vols.

AL-IŠBĪLĪ, Abū I-Khayr (1990) - *'Umdat al-Tabīb fī ma'rifat al-nabāt*, Ed. M. A. al-Khattābī. Rabat: Matbū'at Akadīmiya al-Mamlaka al-Maghribīya.

IBN AL BAYTAR (1990) - *Kitāb al-jamī' li-Mufradāt al-adwiya wa-l-agdiya : Traité des Simples*, trad. franc. L. Leclerc, 3 vols : A,B,C. Paris : Institut du Monde Arabe. [ed. facsim. 1ª ed. Paris : Imprimerie Nationale, 1877-1881-1883]

ESTUDOS

CABO GONZÁLEZ Ana Maria (1997) - Ibn al-Baytār et ses apports à la botanique et à la pharmacologie dans le Kitāb alĠāmi. *Médiévales*, N°33, p. 23-39.

CORRIENTE, F. (1986) - *Diccionario Árabe-Español*, 2ª ed., Madrid: Instituto Hispano-Árabe de Cultura.

GARCÍA SÁNCHEZ, E.; HERNÁNDEZ BERMEJO, J.E. (1995) - *Ibn Bassal's Libro de Agricultura*, estudio preliminar por Expiración García Sánchez y J. Esteban Hernández Bermejo; editado, traducido y anotado por José Mª Millás Vallicrosa y Mohamed Aziman. Ed. facsimil. Granada: Junta de Andalucía; Sierra Nevada 95.

GARCÍA SÁNCHEZ, E.; HERNÁNDEZ BERMEJO, J.E. (2015) - *La agricultura en al-Andalus. Huertas del Generalife*. Granada: Universidad de Granada e Junta de Andalucía. P. 25-54.

GRACIA MECHBAL, M. (2013) - Fuentes Andalusias en el Kitāb 'Umdat al-Tabīb de Abū I-Jayr al-Išbīlī: Problemas en su Identificación (Problems of identification of Andalusian sources in Abū I-Jayr al-Išbīlī's Kitāb 'Umdat al-Tabīb). *Miscelánea de Estudios Árabes y Hebraicos (MEAH)*, Sección Árabe-Islam [0544-408X] 62, p. 47-69.

QUEIROZ, P. F. ; MATEUS, J.E. (2012 [2015]), - As plantas no quotidiano do mundo islâmico. Vestígios arqueobotânicos do sul de Portugal. *Memória dos Sabores do Mediterrâneo*. Mértola: CAM e CEUUCP, p. 177-199.

- RAU, Virgínia (1983) - *Feiras Medievais Portuguesas. Subsídios para o seu estudo*. Lisboa: Ed. Presença, p. 92-93.
- REI, A. (2007) - Os Rostos do Poder na Lisboa das Taifas (1009-1093). *Novas leituras. Lisboa Medieval. Os Rostos da Cidade*. Lisboa: Estampa, p. 60-70.
- REI, A. (2008) - *Memórias de Espaços e Espaços de Memória. De al-Râzi a D. Pedro de Barcelos*, Lisboa: Colibri., p. 105, 118 e 166-168.
- REI, A (2012) - *O Gharb al-Andalus al-Aqsâ na Geografia Árabe (séculos III h. / IX d.C. - XI h. / XVII d. C.)*. Lisboa: IEM / FCSH - UNL. 240 p.

Alimentação mudéjar em Lisboa: dados preliminares sobre a zooarqueologia do Largo da Severa (Mouraria, Lisboa)

Maria João Valente

Universidade do Algarve - FCHS

CEAACP — Centro de Estudos de Arqueologia, Artes e Ciências do Património

mvalente@ualg.pt

António Marques

Centro de Arqueologia de Lisboa

antonio.a.marques@cm-lisboa.pt

Resumo |

Apresenta-se o estudo preliminar da coleção faunística proveniente do Largo da Severa, localizado no bairro da Mouraria em Lisboa. Os materiais em foco, provenientes das ocupações dos séculos XII-XIV, foram recolhidos nas campanhas arqueológicas de 2012/2013, no âmbito de uma intervenção de emergência aquando da restauração e requalificação do edifício da Casa da Severa.

O principal objetivo deste trabalho é a caracterização genérica da alimentação de origem animal dos habitantes da comuna moura de Lisboa (i.e. comunidade mudéjar).

Os dados obtidos indicam que quem habitou, no séc. XIV, o espaço hoje ocupado pela Casa da Severa se alimentava quase exclusivamente de animais domésticos: em maior quantidade de caprinos (mais ovelha do que cabra) e de bovinos; de forma complementar também de porco, de coelho (estatuto de domesticado, cativo ou selvagem por determinar), de galinha, de peixe e de marisco (principalmente berbigão; subsidiariamente amêijoia-boia e ostra). A presença destes animais de origem marinha comprova que tais recursos seriam utilizados com regularidade, estando, contudo, por detalhar a sua importância no cômputo geral da alimentação da comunidade moura da cidade de Lisboa.

Foram também identificados alguns animais cuja utilização não terá sido alimentar: ratazana (prováveis intrusões), cão e burro. No que se refere aos invertebrados, foram classificados restos de vieira e do gastrópode *Nassarius reticulatus*.

O cálculo da estimativa de idades aponta para uma maioria de animais abatidos em idade adulta, embora exista alguma variabilidade nas ovelhas e cabras, que registam também a presença de indivíduos mais jovens (<12 meses). Este facto parece coadunar-se com as fontes medievais islâmicas que apontam para o particular gosto de carne de borrego (e cabrito).

Os dados sobre a alimentação das comunidades mudéjar da Península Ibérica são escassos, o que decorre da raridade dos estudos diretamente incidentes sobre estes grupos. Não obstante, comparando com as informações conhecidas para contextos medievais islâmicos (anteriores à Conquista Cristã) no Centro e Sul do território português, podemos salientar a ausência de grandes mamíferos selvagens (e.g. veado), o que atesta a urbanidade destas comunidades, e um maior cuidado na observação das regras de alimentação muçulmana, com óbvio repúdio de animais considerados “proibidos” como o porco. Tal realidade está provavelmente relacionada com a segregação espacial, legal e identitária dos habitantes da comuna moura, situação que implicaria regras comunitárias rigorosas e a existência de instituições e estabelecimentos comerciais próprios, nomeadamente carnicarias, onde a população mudéjar obtinha a sua carne.

Abstract |

We present a preliminary study of the fauna collected at Largo da Severa, an archaeological site located in the Mouraria neighbourhood (“bairro”) of Lisboa, that dates from the post-Conquest Medieval period. The materials now presented are from the 12th to 14th century occupations and were collected during the 2012/2013 emergency excavations for the reconstruction of the Casa da Severa building.

Our main objective is to generically characterize the subsistence of the late Moorish (i.e. Mudéjar) community of Lisboa.

The obtained data shows that the 14th century inhabitants of the space ate, almost exclusively, domesticated animals: caprines (more sheep than goat) and cattle; as a complement, they also consumed pork (very rare), rabbit (domesticated/captive/wild status unknown), chicken, fish and molluscs (a majority of common cockle, but also grooved carpet shell and oyster). The presence of these marine animals show that such resources were regularly used, although their real importance within the Moorish diet is still uncertain.

Non-edible animals were also identified: brown rat (probable intrusion from later times), dog and donkey. As for the invertebrates, the site yielded remains of scallop and of the gastropod *Nassarius reticulatus*.

Age-of-death data for the main mammal species revealed a majority of adult animals, although sheep and goat display some variance with the presence of some younger animals (<12 months). This confirms the preference for lamb (and kid) meat already mentioned in several Islamic medieval sources.

The knowledge about Mudéjar diet is scarce given the rarity of studies with direct focus on these communities. Nonetheless, if comparing the Severa data with what is known for the Islamic period before the Conquest (in Central and Southern Portugal) we notice the absence of larger wild mammals (e.g. deer, thus supporting the urban character of these groups) and a particular care in following Muslim rules, with obvious avoidance of forbidden meats like pork. This reality is likely to be related with the spatial, legal and identity segregation of the inhabitants of the Moorish neighbourhood — something that also implied severe rules and the existence of community-only institutions and establishments, such as butchers (*carniçarias*) where the Mudéjar people would buy their meat supplies.

1. Apresentação

1.1. Objetivos

O principal objetivo deste trabalho é a caracterização genérica da alimentação de origem animal dos habitantes da comuna moura (mudéjar) de Lisboa, a partir do estudo de alguns dos materiais zooarqueológicos recolhidos no Largo da Severa aquando da intervenção arqueológica realizada em 2011/2012. A análise incide sob os restos atribuídos aos sécs. XII-XIII e principalmente XIV, com base na sua estratigrafia e associação material.

Trata-se de uma apresentação preliminar dos resultados, uma vez que o estudo está ainda em desenvolvimento. Restam por estudar os materiais recolhidos em camadas de cronologia menos assertiva (ainda que possivelmente também datados do séc. XIV) ou de contextos mais recentes (sécs. XVI-XVII). Também não são aqui desenvolvidas as peças em osso trabalhado, na sua maioria exumadas nas camadas 7 e 7a, cuja cronologia está ainda por definir. O estudo zooarqueológico completo do Largo da Severa será publicado em 2018.

1.2. Localização e história da Casa da Severa

Localizado no Largo da Severa, no carismático bairro da Mouraria, da freguesia de Santa Maria Maior (Fig. 1A), este edifício faz parte da história do fado de Lisboa, pois foi nele que a grande fadista Maria Severa Onofriana viveu os últimos anos da sua vida, tendo aí falecido com 26 anos, em Novembro de 1846.

Edifício de construção modesta com 3 pisos e águas furtadas, resultou do reaproveitamento de escombros decorrentes do terramoto de 1755 e, até à alteração toponímica de 1990 que criou o Largo da Severa, estava implantado na Rua do Capelão, integrado num quarteirão com mais edifícios que foram demolidos ainda no séc. XIX (CAESSA *et al.*, 2015). Inserido no núcleo urbano primitivo da comuna dos mouros, instituída por D. Afonso Henriques em 1170, estaria localizado na Rua Direita que na Idade Média atravessava e marcava o urbanismo da denominada Mouraria (OLIVEIRA e VIANA, 1993, p. 194-195; Fig. 1B-C).

Após as obras que motivaram a intervenção arqueológica que proporcionou os materiais em análise, o edifício foi transformado num equipamento de cariz cultural, vocacionado para a restauração, mas cujo projecto e soluções de acabamento preconizadas tiveram como premissa a imperativa alusão ao fado e à figura de Maria Severa Onofriana.

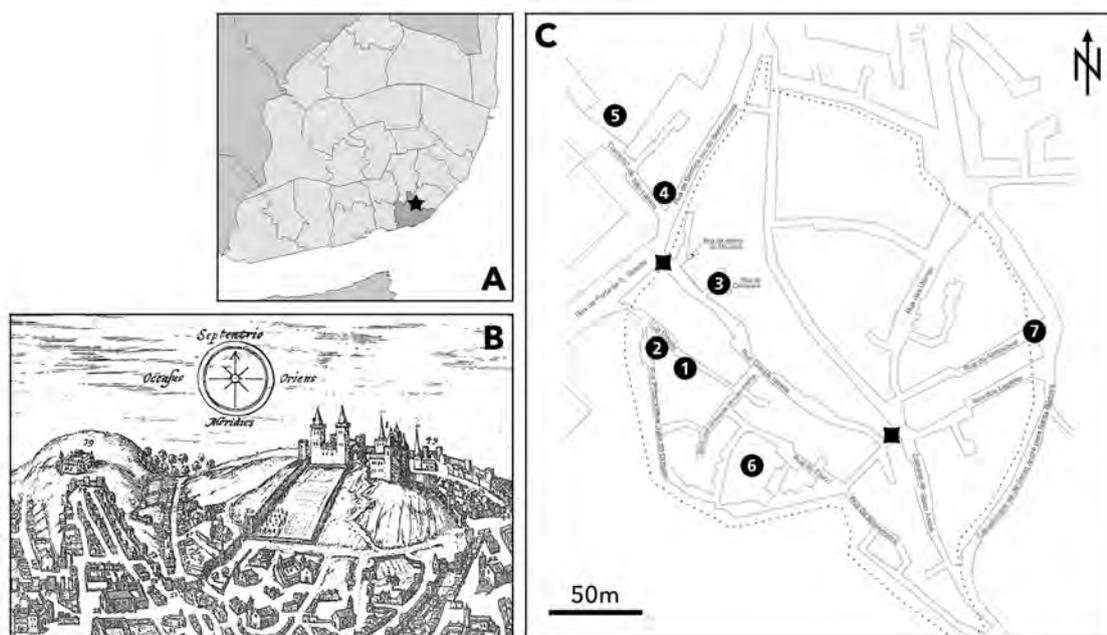


Fig. 1 – Localização e planta da Mouraria de Lisboa.

A: Mapa esquemático das freguesias de Lisboa, com localização do Largo da Severa na freguesia de Santa Maria Maior. (Modificado da Wikipedia e disponível em: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Lisboa_freguesias_2012.svg.)

B: Vista da Mouraria num plano de Lisboa do século XVI (Fonte: *Urbium praecipuarum mundi theatrum quintum*, de Georgio Braunio Agrippinate, em 1593, no 5.º volume, 2.ª estampa. Disponível em: <http://purl.pt/22208>). A Mouraria situa-se na encosta imediatamente a noroeste (lado esquerdo, na figura) do Castelo de São Jorge, externa à Cerca Fernandina.

A longa rua que se vê na imagem é a rua da Mouraria (que anteriormente a 1645 teria a designação de rua da Porta de São Vicente; Azevedo, 1899-1900, p. 261-262). Notem-se as hortas localizadas do outro lado da rua da Mouraria, na Encosta de Sant’Ana.

C: Mapa dos limites e ruas da Mouraria. Modificado de Almeida (2016, Fig. 16), a partir dos desenhos de A. H. de Oliveira Marques, Luís Filipe Oliveira e Mário Viana. Legenda: 1) Casa da Severa, 2) Mesquita Pequena, 3) Carniçarias, 4) Banhos, 5) Curral (“dos mouros”), 6) Mesquita Grande, 7) Almocavar. Os quadrados a negro assinalam as portas da comuna moura com localização segura.

2. Trabalhos Arqueológicos

Os trabalhos foram realizados no âmbito da operação urbanística que a Câmara Municipal de Lisboa implementou, tendo por fim a reabilitação do imóvel e o desenvolvimento de um programa de promoção do fado lisboeta enquanto valor cultural identitário da cidade. Esta intervenção foi assumida por uma equipa de arqueólogos do então Serviço de Arqueologia do Museu da Cidade (Ana Caessa, António Marques e Nuno Mota, apoiados pela colega geóloga Eva Leitão), com uma primeira campanha de quatro sondagens prévias, realizadas em 2010, que nos permitiram desde logo verificar a existência de contextos de época medieval relevantes.

Posteriormente, aquando do início da empreitada, implementou-se uma estratégia de escavação prévia de todo o espaço interno do edifício, acrescido de uma pequena área contígua, no Largo da Severa, onde se estruturou um novo acesso direto ao segundo piso (Fig. 2). Pouco tempo após o seu início, os trabalhos arqueológicos foram suspensos face ao eminente colapso do imóvel, sendo depois retomados com uma estratégia de acompanhamento arqueológico, que em muito prejudicou a qualidade da intervenção e do indispensável registo arqueológico.



Fig. 2 - Planta final das estruturas arqueológicas e das áreas de intervenção no Largo da Severa. (Fonte: CAESSA *et al.*, no prelo.)

Não obstante, foi possível aferir a existência de alguns contextos relacionados com a diacronia de ocupação deste espaço em período medieval, observando-se a quase inexistência de contextos entre os sécs. XIV/ XV e os finais do séc. XVIII, altura em que o atual edifício foi erigido. Não existe, assim, qualquer contexto diretamente relacionável com o Terramoto de 1755 (CAESSA *et al.*, 2015) ainda que mesmo junto à empena tardoz do imóvel tenham sido identificados alguns contextos residuais que testemunham uma ocupação coeva dos finais do séc. XVI ou inícios do XVII.

Durante a curta fase inicial de escavação arqueológica foi possível identificar algumas estruturas que remontam aos finais do séc. XII ou inícios do séc. XIII, o que nos permitiu arqueologicamente confirmar que estaríamos perante uma das evidências mais antigas do povoamento da comuna medieval dos mouros, em torno da qual, nos dois séculos seguintes, foram sendo acrescentadas novas construções. Com efeito, constatou-se que o século XIV foi um período de grande atividade construtiva (ou reconstrutiva) do edificado existente, verificando-se a ocorrência de novas construções e de alterações significativas das existentes.

Do ponto de vista do urbanismo, a abertura de uma vala junto ao exterior da fachada principal (para a ligação do esgoto) permitiu-nos verificar que a atual Rua do Capelão corresponde a uma rua primitiva, cujas cotas de circulação foram bastante alteadas no século XIV, o que também obrigou à subida das cotas de circulação da antiga habitação, sobre a qual está implantada a atual fachada do edifício. Uma vez que a obra não implicou uma escavação mais profunda, os níveis fundacionais da fachada nunca foram atingidos.

Apesar da fragilidade do registo arqueológico, motivada pela estratégia da intervenção que nos foi imposta, os contextos arqueológicos mais antigos (sécs. XII-XIII) foram todos registados em fase de escavação, na Sondagem 2, realizada no exterior (CAESSA *et al.*, 2015). Já no interior do imóvel, houve lugar a extrapolações de contextos, definidas a partir da Sondagem 1 e da estratigrafia aí registada, assim como à criação de novos contextos, sempre que tal se nos afigurou viável e minimamente fiável.

Por conseguinte, no interior do edifício verificou-se que, à exceção da zona contígua à fachada tardoz, sob os níveis atuais surgiam logo contextos medievais dos sécs. XIV-XV, como sejam os casos das Camadas 4, 5, 6, 7 e 7a (esta corresponde a uma bolsa composta exclusivamente por material osteológico trabalhado), ocasionalmente contaminadas com elementos recentes (Camadas. 4 e 5). Igualmente, junto à fachada principal, foi possível definir um pavimento em argamassa, identificado como Estrutura 11 (Fig. 3), o qual selava um nível de aterro da primeira metade do séc. XIV, sob o qual se identificaram as Camadas 20, 21, 22, 23, 24, 25 e 26, por vezes intercalados por outros eventuais pavimentos (CAESSA *et al.*, 2015), sem que os materiais correspondentes apresentem grande diferenciação entre si, o que aponta para a ocorrência de obras de alteração/reparação num curto espaço de tempo.

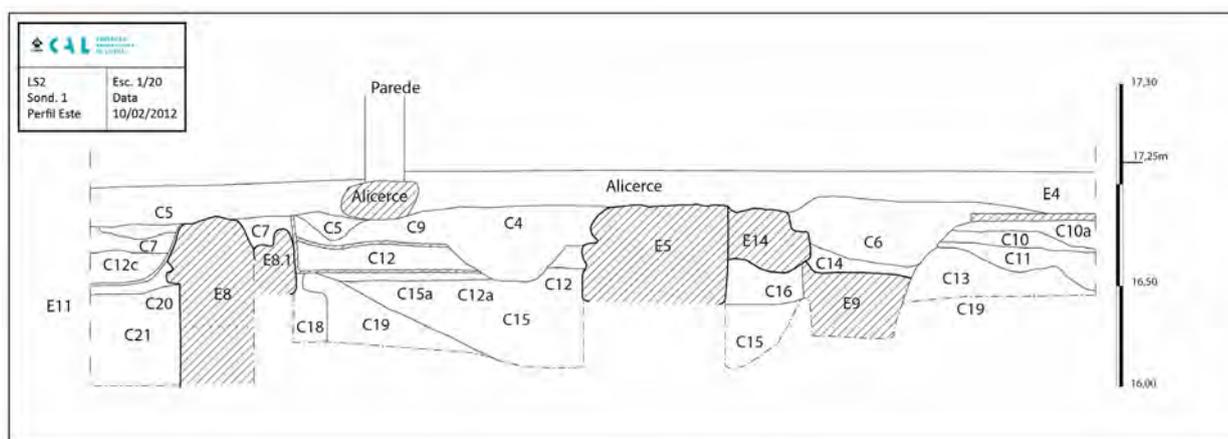


Figura 3 - Perfil Este da Sondagem 1 no Largo da Severa. (Fonte: Caessa e *et al.*, no prelo.)

Pese embora as dificuldades de trabalho assinaladas, parece-nos que estes contextos são importantes para uma aproximação fundamentada e cientificamente sustentada, da realidade sociocultural da Mouraria enquanto comunidade diferenciada no panorama citadino, com regras e hábitos próprios que a distinguiu dos demais. De referir que o séc. XIV foi para Lisboa um século bastante profícuo em acontecimentos de várias naturezas que terão contribuído para uma dinâmica urbanística assinalável. Referimo-nos concretamente às pestes, fomes, invasões castelhanas e episódios sísmicos violentos.

3. Estudo zooarqueológico

3.1. Metodologia

A metodologia utilizada neste estudo segue as regras atuais da zooarqueologia (e.g. REITZ e WING, 2008). No Laboratório de Arqueologia da Universidade do Algarve (LA-UALG) procedeu-se à lavagem dos materiais com água, sendo depois feita a sua análise. Sempre que possível tentou-se a classificação ao nível da espécie (por observação morfológica e métrica), recorrendo-se à coleção de referência do LA-UALG para mamíferos e moluscos. A distinção entre ovelha e cabra foi feita com base nos critérios apresentados por Boessneck (1969), Zeder e Lapham (2010) e Zeder e Pilaar (2010) e incidiu sobre as seguintes porções anatómicas: dente dP4 inferior, úmero distal, tíbia distal, metacarpícos e metatársícos distais, astrágalo, primeira e terceira falanges.

Quando não foi possível a classificação taxonómica, procedemos à classificação dos restos segundo o tamanho dos animais: animal de pequeno porte (e.g. coelho ou ave), animal de médio porte (e.g. caprinos, canídeos, suínos) e animais de grande porte (bovinos e equídeos). As esquirolas (restos ósseos com menos 2cm) foram analisadas com menos detalhe, atentando apenas aos vestígios de carbonização ou alguma outra alteração/marca mais óbvia. Na sua grande maioria este conjunto é composto por restos indeterminados (i.e. sem classificação por tamanho do animal) apesar de, na realidade, poderem ser incluídos nos grupos animais de médio ou grande porte.

Para quantificação dos materiais utilizámos as seguintes unidades: o Número Total de Restos (NTR), o Número de Restos Determinados (NRD), o Número de Restos Indeterminados (ND) e o Número Mínimo de Indivíduos (NMI, tendo em conta também a idade dos animais, principalmente através da análise das dentições) (Klein & Cruz-Urbe, 1984; Valente, 1997; Lyman, 2008).

O cálculo da idade de abate dos animais é usualmente obtido mediante a utilização de dois métodos: a erupção e desgaste dentário (HABERMEHL, 1975; SILVER, 1969; PAYNE, 1973; GRANT, 1982) e a fusão dos ossos, principalmente das epífises dos ossos longos (HABERMEHL, 1961; SILVER, 1969; ZEDER, 2006; ZEDER *et al.*, 2015).

O primeiro, apesar de apresentar algumas variações conforme as populações animais, é mais fiável e permite grupos etários relativamente minuciosos. Sempre que possível foi o método escolhido, não só quando existiam mandíbulas com vários dentes, mas também no caso de alguns dentes inferiores isolados. Após cálculo do estágio de desgaste (*Tooth Wear Stage*, TWS), os dentes foram distribuídos por grupos etários, no que adotámos o sistema de O'Connor (1988) (Quadro 1)

Quadro 1. Grupos etários e estimativa das suas idades (em meses)

Grupo etário	Observações na erupção e/ou desgaste dentário	Bovinos	Caprinos	Suínos
neonatal	dP4 sem erupção ou em processo de erupção	< 1m	< 2m	< 1m
juvenil	dP4 em uso, M1 sem desgaste	1-6m	2-6m	3-5m
imaturo	M1 em uso, M2 sem desgaste	5-18m	6-12m	6-12m
subadulto	M2 em uso, M3 sem desgaste	16-28m	12-36m	12-30m
adulto	M3 em uso	26-78m	36-96m	30-96m
senil	M3 com desgaste elevado; estágio "j" ou mais elevado de Grant (1982)	> 60m	> 96m	> 96m

Grupos etários segundo O'Connor, 1988. Estimativas segundo Jones & Sandler, 2012 (bovinos), Payne, 1973 e Zeder, 2006 (caprinos) e Lemoine *et al.*, 2014 (suínos).

O método de observação das fusões ósseas apresenta maior variação entre populações animais e os grupos etários obtidos são mais alargados, em especial após o processo de fusão estar concluído (e.g. GREENFIELD e ARNOLD, 2008). Os critérios para atribuição etária com base na fusão óssea foram os seguintes: para o porco, os de Zeder *et al.* (2015); para os caprinos, os de Zeder (2006); e para os bovinos, os de Habermehl (1961). Sempre que possível tentámos o cruzamento destas informações com as já obtidas para a erupção e desgaste dentários.

Foi também tida em conta a presença das seguintes alterações ósseas:

- > Carbonização: sua extensão, coloração e estágio (segundo SHIPMAN *et al.*, 1984).
- > Marcas de corte: a existência estrias superficiais (normalmente indicativas de esfoliação da pele e corte de tendões) e marcas mais aprofundadas (tipo "cutelo", muitas vezes associadas à segmentação da carcaça animal, mas também para cortar tendões ou carne). Foram também observados os detalhes de fracturação, nomeadamente se efetuadas em osso fresco, com morfologia espiral ou associadas a marcas de percussão.
- > Outras marcas: como roedelas com morfologia típica da ação de canídeos.

Os dados osteo-odontométricos (DRIESCH, 1976; DAVIS, 1992) e os detalhes sobre as partes anatómicas presentes serão publicados aquando da apresentação final dos trabalhos zooarqueológicos dos materiais da Casa da Severa.

3.2. Resultados

A análise incidiu sobre 960 restos, sendo que a sua grande maioria é proveniente da Sondagem 1 (c. 75,5% da coleção) (Quadro 2). No geral, a fauna encontra-se em bom estado, se bem que bastante fraturada por ação humana (ainda em osso fresco). Existem, porém, alguns materiais com fragmentação decorrente da escavação. Da análise efetuada, 316 restos foram considerados determinados (=NRD; c. 33% da coleção).

Quadro 2 – Quantificação geral dos restos faunísticos do Largo da Severa (sécs. XII-XIV).

	sécs. XII-XIII	séc. XIV	TOTAL
MAMÍFEROS			
<i>Rattus cf. norvegicus</i>	0	1	1
Micromamífero ND	0	2	2
<i>Oryctolagus cuniculus</i>	1	3	4
<i>Canis cf. familiaris</i>	0	1	1
<i>Equus asinus</i>	0	1	1
<i>Equus sp.</i>	1	1	2
<i>Sus cf. domesticus</i>	0	7	7
<i>Bos taurus</i>	1	80	81
<i>Capra hircus</i>	0	2	2
<i>Ovis aries</i>	0	17	17
<i>Ovis aries</i> ou <i>Capra hircus</i>	4	134	138
Total	7	249	256
AVES			
<i>Gallus gallus</i>	0	2	2
Ave ND	0	6	6
Total	0	8	8
MOLUSCOS			
<i>Cerastoderma edule</i>	0	50	50
<i>Ruditapes decussatus</i>	0	3	3
<i>Ostrea edulis</i> e <i>Ostreidae</i>	0	3	3
<i>Pecten maximus</i>	0	1	1
<i>Nassarius reticulatus</i>	0	1	1
Total	0	58	58
PEIXES			
Peixe ND	0	10	10
OUTROS NÃO DETERMINADOS			
Animais de pequeno porte	0	6	6
Animais de médio porte	2	307	309
Animais de médio/grande porte	9	64	73
Animais de grande porte	6	218	224
Inderminados	0	16	16
TOTAIS			
NRD	7	307	314
ND	17	629	646
NTR	24	936	960

A coleção observada é composta maioritariamente por restos de mamíferos de grande e médio porte (606 ND + 249 NRD, ou seja 89,1% da coleção). Os pequenos vertebrados (coelhos, aves e outros ND) contabilizam apenas 18 restos (1,8%). Os restantes espécimes distribuem-se pelos micromamíferos (0,3%), peixes (1%) e invertebrados marinhos (6%). Acrescem, por fim, uma dezena de indeterminados (1%). É provável que o reduzido número de animais de menor porte esteja deflacionado pela ausência de crivo aquando da sua recolha.

Apenas uma pequena porção deste material estava associada a contextos atribuídos aos sécs. XII-XIII, ambos na Sondagem 2 (Camadas. 10 e 11). Totalizam 24 restos, dos quais classificámos apenas sete, na sua maioria como ovelha ou cabra (Quadro 2). Os restantes materiais, cuja análise apresentamos de seguida, perfazem 97,5% da coleção (N=936) e estão atribuídos, por associação a outros materiais e estruturas, ao séc. XIV (eventualmente finais do XIII, ou inícios do XV).

3.2.1. Espécies presentes, abundâncias e idades de abate

De entre os materiais do séc. XIV, os MAMÍFEROS compõem grande parte da coleção (81,1% do NRD) e distribuem-se por dois grupos: um naturalmente associado a depósitos de restos alimentares, outro composto por animais considerados comensais ou cuja utilização não deverá ter sido alimentar.

De entre os primeiros, a ordem de abundâncias é a seguinte: caprinos (ovelha e cabra), bovinos (vaca), suínos (porco) e leporídeos (coelho) (Quadro 2).

Ovelha e cabras (*Ovis aries* e *Capra hircus*)

Os seus restos contabilizam mais de metade dos mamíferos determinados e grande parte do NRD (49,5%). A distinção entre as duas espécies raramente foi possível, contudo nos 16 espécimes em que tal foi conseguido, apenas dois foram classificados como cabra. Este rácio de 7:1 (Ovelha:Cabra) acompanha os dados disponíveis para outras coleções medievais islâmicas, nomeadamente urbanas, em que a ovelha é o caprino mais comum (vd. Quadro 3 *in* Moreno-García & Pimenta, 2012). Os valores da Severa estão, também, muito próximos dos registados para os contextos dos sécs. XI-XII no Castelo de São Jorge em Lisboa (6,5:1; *idem*, p. 160).

Ao longo das várias camadas foram singularizados 28 indivíduos. Desses, 25 permitiram a atribuição etária segundo o esquema de O'Connor (Fig. 4): a maioria foi classificada como adultos (>36 meses), apesar de existir alguma variabilidade com a presença de animais mais jovens, principalmente juvenis (1-6 meses).

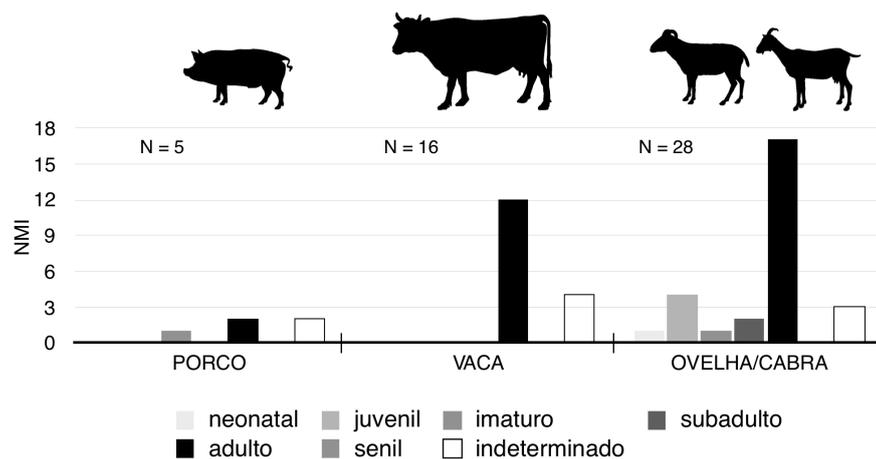


Fig. 4 - Estimativa das idades das principais espécies animais do Largo da Severa (séc. XIV).
Nota: Os grupos etários seguem a classificação de O'Connor (1988; vd. Quadro 1).

Boi/vaca (*Bos taurus*)

É a segunda espécie mais numerosa na coleção (25,9% do NRD), perfazendo um mínimo de 16 indivíduos. A idade de abate estimada foi sempre adulta (>26 meses) (Fig. 4).

Porco (*Sus cf. domesticus*)

Os materiais atribuídos a suíno são muito diminutos (apenas 0,2% do NRD) e estão distribuídos por cinco camadas diferentes da Sondagem 1. Ao todo perfazem cinco indivíduos e destes foi possível estimar a idade de três: dois adultos (>30 meses) e um imaturo (6-12 meses) (Fig. 4).

Não foi possível registar medições ósseas ou dentárias, mas o aspeto grácil dos espécimes e o facto de se tratar de um contexto urbano, onde não foi identificado qualquer mamífero inequivocamente selvagem sugerem que se tratará da espécie doméstica e não de javali.

Coelho (*Oryctolagus cuniculus*)

Tal como os suínos, restos de coelho são escassos (0,1% do NRD) e exclusivos da Sondagem 1 (duas camadas diferentes). Contudo, neste caso é possível que a raridade se deva também à metodologia de recolha, que não incluiu o crivo. Dos materiais assinalados, dois pertencem inequivocamente a adultos, mas o remanescente (um úmero proximal por fundir) pertenceria a um animal com menos de 8 meses de idade (cf. JONES, 2006).

A domesticação do coelho é difícil de reconhecer, em especial para este período (vide discussão no ponto 4). Por ora consideraremos os exemplares da Severa como de estatuto incerto.

No que se refere aos mamíferos que não terão tido aproveitamento alimentar, assinalaram-se três taxónes — a ratazana (*Rattus cf. norvegicus*), o cão (*Canis cf. familiaris*) e o burro (*Equus asinus*) — todos eles com poucos exemplares (Quadro 2).

A presença da ratazana configura alguns problemas estratigráficos e tafonómicos, pois as datas apontadas para o seu aparecimento em território ibérico são muito mais tardias (inícios do séc. XIX segundo Hedrich, 2006) que o contexto da Severa. Poderíamos, por ventura, colocar em causa esta classificação (vs. *Rattus rattus*, rato-preto, cuja presença na península data, pelo menos, desde a Antiguidade; vd. Audoin-Rouzeau & Vigne, 1994); contudo análises em zooarqueologia por espectrometria de massa (ZooMS) a dois fragmentos de microfauna provenientes de camadas do mesmo período (séc. XIV) resultaram também no reconhecimento da espécie *Rattus norvegicus*, reforçando assim a nossa classificação (comunicação pessoal de Alice Toso, Universidade de York).

O espécime de ratazana que analisámos é um úmero proveniente da Sondagem 1 (Fig. 5A); os demais materiais de micromamíferos, não classificáveis, foram recolhidos em contexto diferente (Sondagem 2, camada 17a). O mais provável é que, face ao comportamento da espécie como escavadora de tocas, a presença destes restos em contextos atribuídos ao séc. XIV seja intrusiva.

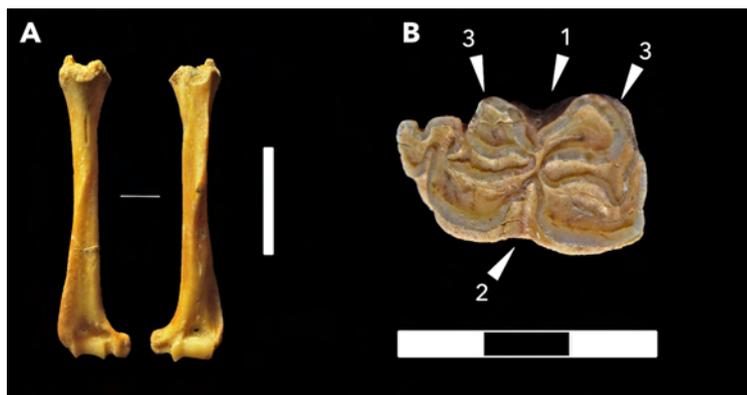


Fig. 5 - Materiais faunísticos provenientes do Largo da Severa (séc. XIV).

A: Úmero de ratazana (*Rattus cf. norvegicus*). Epífise proximal não fundida. Proveniência: Sondagem 1, Camada 12, acompanhamento.

B: Primeiro ou segundo molar inferior de burro (*Equus asinus*). Notem-se as características típicas desta espécie (Eisenmann, 1981): (1) a dobra lingual em forma de “v”, superficial, (2) a ausência de penetração da dobra bucal no “pescoço” e (3) o duplo laço metaconido-metastilido quase simétrico com ambos os lados arredondados. Proveniência: Sondagem 1, Camada 23, acompanhamento.

A análise de um só resto de cão na Severa — um fragmento distal de falange proximal (Sondagem 1, camada 21, acompanhamento) — não nos permite uma classificação absolutamente segura (vs *Canis lupus*, lobo). Todavia, face à natureza urbana do contexto e à observação de alguns ossos roídos por cães, tal atribuição (*Canis cf. familiaris*) afigura-se-nos segura.

Quanto ao burro, a sua determinação foi obtida mediante a observação de um 1º ou 2º molar inferior (Sondagem 1, camada 23, acompanhamento), cuja morfologia é inequivocamente da espécie asinina (Fig. 5B). Existe ainda um rádio distal de equídeo adulto (>42 meses); a sua dimensão é considerável (Bd 86,76 mm) mas a atribuição específica é impossível, podendo assim corresponder a burro ou a cavalo.

Os DEMAIS ANIMAIS analisados incluem as aves, tendo sido identificada a galinha (*Gallus gallus*) entre outros restos sem determinação específica, os peixes (ainda por classificar) e os moluscos (Quadro 2).

A ordem de abundância da malacofauna distribui-se da seguinte forma: berbigão (*Cerastoderma edule*), amêijoia-boia (*Ruditapes decussatus*) e ostra (*Ostrea edulis*/Ostreidae), vieira (*Pecten* sp.) e *Nassarius reticulatus* (Figura 6). O berbigão, a amêijoia e a ostra são comuns na área estuarina do Tejo e serviram certamente como alimento. O *Nassarius*, também ali comum, deve ter acompanhado outras espécies. A vieira pode ter tido dois propósitos: alimentar e/ou utilitário na cozinha (e.g. VALENTE e MARTINS, 2015, p. 205).

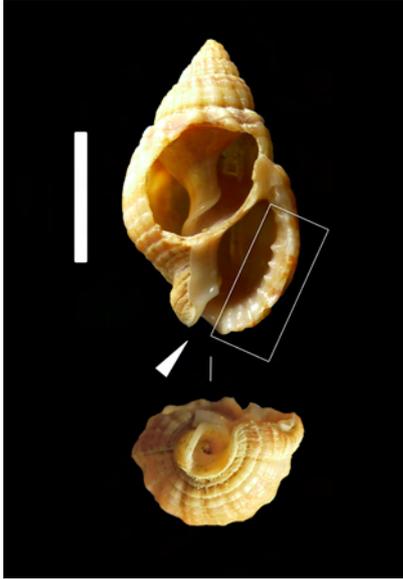


Fig. 6 - Espécime de *Nassarius reticulatus* (séc. XIV).

Excluimos a classificação de *N. nitidus* (espécie semelhante e simpátrica) com base nos atributos apresentados por Rolan e Luque (1994), nomeadamente quanto à morfologia dos dentes do lábio e o ângulo de abertura do canal sifonal (indicados com um retângulo e seta, respetivamente). A grande perfuração observável na penúltima volta aparenta ser natural. Proveniência: Sondagem 1, Camada 21, acompanhamento.

3.3.2. Modificações ósseas

Cerca de 12% dos restos analisados apresentam algum tipo de modificação, na sua grande maioria associada ao processamento da carcaça para alimentação humana: estrias (marcas relativamente superficiais), marcas tipo “cutelo” (uma pancada mais forte e profunda, que pode ou não fraturar o osso) e carbonização (Quadro 3; Fig. 7). Destas, as mais numerosas são as segundas, associadas muitas vezes à segmentação das partes do esqueleto animal de modo a caberem em recipientes. Tais marcas são observadas em vários ossos longos (caprinos e bovinos), mas com maior incidência em costelas.

Quadro 3 - Quantificação dos restos faunísticos com modificações (séc. XIV)

Tipologia	N	%NTR	Observações
Estrias	22	2,35%	para esfoliação e corte de tendões
Tipo “cutelo”	79	8,44%	para corte de tendões e carne ou segmentação das partes do esqueleto
Carbonizado	8	0,85%	normalmente parcial, com colorações indicativas de temperaturas médias inferiores a 500 graus (castanho e negro)
Roído	3	0,32%	roedelas nas extremidades dos ossos (por cães)

Pelo contrário, os restos carbonizados são muito raros, sendo na maioria dos casos uma carbonização parcial (apenas uma área do osso). A coloração apresentada varia entre o castanho e o negro. A cor branca, indicadora de altas temperaturas (>500°C, resultando calcinação; SHIPMAN *et al.*, 1984) e não coincidentes com a preparação alimentar *per se*, foi assinalada apenas num resto.

Foram ainda observados alguns restos ósseos, dois deles classificados como de ovelha ou cabra, que nas suas extremidades evidenciavam marcas de roedelas atribuível a canídeos.

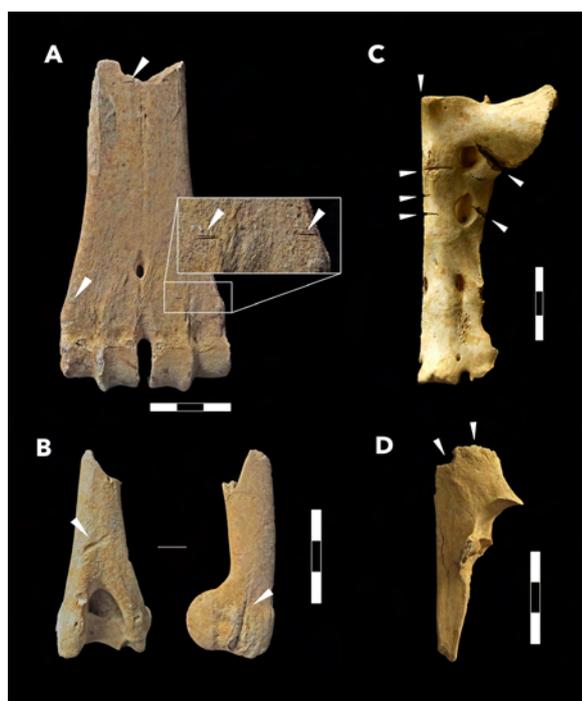


Fig. 7 - Materiais faunísticos com alterações, provenientes do Largo da Severa (séc. XIV).

A: Metacárpico de vaca (*Bos taurus*), com várias marcas de corte (estrias). Proveniência: Sondagem 1, Camada 21, acompanhamento.

B: Úmero de ovelha (*Ovis aries*), com marcas de corte (tipo “cutelo”). Proveniência: Sondagem 1, Camada 29, acompanhamento.

C: Sacrum de caprino, com várias marcas de corte (“tipo cutelo”) incluindo fracturação longitudinal. Proveniência: Sondagem 1, Camada 20.

D: Ulna de caprino (*Ovis aries* ou *Capra hircus*), com o olecrânio roído. Proveniência: Sondagem 1, Estrutura 8, acompanhamento.

4. Discussão: a contribuição dos dados da Casa da Severa para o conhecimento da alimentação mudéjar

Existem vários estudos sobre a dieta das populações mouras em época medieval na Península Ibérica. Contudo, na sua grande maioria, os trabalhos focam os costumes alimentares anteriores à Conquista Cristã e não os da fase imediatamente posterior, dedicados às particularidades das comunidades mudéjar (e.g. GARCÍA-SÁNCHEZ, 1996 e 2011; HUETOS SOLANO e SALAS-SALVADÓ, 2005). Para mais, poucas são as referências que versam os recursos animais nessa alimentação para além da menção às principais receitas culinárias e às carnes componentes.

Também no caso específico dos estudos zooarqueológicos em território português ou espanhol, não encontramos menção a contextos mudéjar, apesar de existirem já muitas publicações sobre depósitos islâmicos em contextos urbanos anteriores à Conquista. Salientam-se, pela sua multiplicidade, as análises dos materiais de Santarém (RAMALHO *et al.*, 2001; MORENO-GARCÍA e DAVIS, 2001; DAVIS, 2006), Mértola (MORALES MUÑIZ, 1993; ROSELLO IZQUIERDO, 1993; HERNANDEZ CARRASQUILLA, 1993; MORENO NUÑO, 1993; ANTUNES, 1996; MORENO-GARCIA e PIMENTA, 2012) e Silves (DAVIS *et al.*, 2008; MORENO-GARCÍA e PIMENTA, 2009; PIMENTA *et al.*, 2010).

Face a tal cenário, o estudo dos materiais zooarqueológicos associados às ocupações dos sécs. XII-XV no sítio do Largo da Severa assume particular relevância, pela sua singularidade. Estes materiais correspondem a deposições de restos alimentares entre 1170 e 1496, datas que balizam a Carta de privilégio e segurança aos Mouros Forros de Lisboa por D. Afonso Henriques (que resulta na criação da comuna moura em Lisboa) e o édito de D. Manuel I que ditou a sua expulsão.

Segundo vários autores (e.g. BARROS, 1998; ROY MARÍN, 1999), as comunidades mudéjar ibéricas dedicavam-se principalmente à agricultura; porém, os historiadores que têm tratado especificamente a comuna de Lisboa (OLIVEIRA e VIANA, 1993; BARROS, 1998) notam que aqui a maioria dos mouros forros trabalhava no sector secundário, em particular na produção artesanal de olaria, tapeçaria e ferraria. Tal não significa, todavia, que as atividades agrícolas estivessem ausentes, até porque sabemos que nas vizinhanças da comuna existiam olivais e hortas (OLIVEIRA e VIANA, 1993, p. 199-200; vd. Fig. 1B e suas notas), ao longo do fértil vale da Ribeira de Arroios.

De entre as evidências ligadas à pecuária existem três tipos de espaços a considerar. O primeiro são os currais, onde estariam confinados os animais para abater. Na Mouraria de Lisboa, esse curral, apelidado de “curral dos mouros”, localizava-se “no caminho que saía da rua da Porta de S. Vicente em direcção a S. Lázaro e pouco antes do início da subida” (OLIVEIRA e VIANA, 1993, p. 199) (Fig. 1C). Outro tipo de área a observar são as carniçarias, ou seja, o local de abate e as lojas que comercializavam as carnes junto da população local. Na comuna de Lisboa, a carniçaria moura situar-se-ia na rua que lhe deu nome e dela temos inclusive as dimensões: uma área de 3,2m² (*idem*). Por fim, os outros espaços a ter em conta são as próprias casas de habitação. No caso das casas térreas da Mouraria de Lisboa, algumas tinham um quintal

em frente ao edifício (*idem*, p. 196), sendo provável que ali se praticasse uma horticultura de pequena escala ou a criação de aves e de outros pequenos animais.

As regras impostas pela coroa marcavam o quotidiano da população moura, desde o espaço da Mouraria “cerrado em si mesmo, rodeado de muros e com as portas que, de noite, se fechavam (...)” (BARROS, 2015, p. 128), aos impostos cobrados sobre a propriedade e as várias atividades autorizadas — comerciais, culturais ou religiosas. Note-se, todavia, que a segregação da população moura face à maioria cristã não parece ser homogênea ao longo do tempo, sendo certo que se terá acentuado a partir da segunda metade do séc. XIV (*idem*, p. 130-132), com medidas que vão ao encontro das preocupações das gentes cristãs, que solicitam ao rei a efetiva separação entre cristãos e muçulmanos (ou judeus). A legislação que daí decorre (as Ordenações reais), implica a interdição de desempenho de cargos, a restrição do contato entre as gentes dos vários credos, o controlo da mobilidade das minorias nos centros urbanos e até na diferenciação do vestuário.

Parece-nos natural que as várias normas impostas aos mouros forros tenham também definido os hábitos alimentares. É provável que, seja por imposição, seja por escolha identitária, a comunidade moura tivesse particular atenção ao cumprimento das regras islâmicas, nomeadamente as proibições (*harâm*: árabe) de beber vinho e de comer carne de porco ou carne não degolada adequadamente e limpa de sangue (ROY MARÍN, 1999; MENDIOLA FERNÁNDEZ, 2011).

Este estrito cumprimento de preceitos justifica, assim, a baixa percentagem de porco presente, que na Severa assume valores um pouco superiores aos de Mértola (MORENO-GARCIA e PIMENTA, 2012, p. 171), onde a ocupação islâmica foi plena, mas bastante inferiores aos de Santarém (DAVIS, 2006), urbe onde a sucessão de ocupações cristãs e islâmicas pode ter dado azo à menor observação das prescrições comportamentais muçulmanas.

A ausência de espécies selvagens de médio/grande porte na Severa (como o veado, com presença regular, ainda que em número reduzido, em contextos urbanos das épocas Almorávida e Almóada) não será também de estranhar, face às características domésticas e urbanas do contexto. A venda de carne de origem cinegética seria provavelmente rara e talvez mais cara.

A presença do coelho merece, porém, maior atenção no que se refere ao seu estatuto de animal de criação ou de caça. Apesar do coelho ser criado em cativeiro desde, pelo menos, o período romano, os dados atuais apontam para a sua domesticação “de facto” apenas durante o período medieval (CLUTTON-BROCK, 1999). Muito abundante na Península Ibérica, o seu estatuto ao longo da Idade Média permanece, contudo, indefinido. Telles Antunes (1996, p. 272), por exemplo, sugere que face à exiguidade das evidências de caça na Mértola do séc. XIII poderia ali existir um regime de cunicultura. Semelhante situação seria também de considerar para os contextos da Severa, ainda para mais existindo em Lisboa topónimos como o de “curral dos coelhos” (*in* Crónica de D. Fernando por Fernão Lopes, Cap. LXXIII, a propósito do ataque de D. Henrique de Castela, em 1373, à cidade). Não obstante, sabemos também que no período medieval a caça ao coelho é uma atividade muito praticada (*e.g.* BAETA NEVES *et al.*, 1980-1993) e que a venda da sua carne (de caça) é uma constante nos mercados islâmicos (GARCÍA-SÁNCHEZ, 1996, p. 226). Na Severa, o número reduzido de restos de coelho pode espelhar duas situações: a sua efetiva raridade, talvez decorrente da reduzida quantidade de carne de origem cinegética nas carniçarias locais; ou uma deflação numérica relacionada com o método de recolha dos restos faunísticos. Este último aspeto pode também justificar a diminuta presença de galinha, cuja carne é muito apreciada pelas populações muçulmanas e cuja criação é usual, mesmo em contextos urbanos.

Assim, é com naturalidade que a carne normalmente mais apreciada pelas gentes muçulmanas seja, também na Severa, a dos animais que produziram mais restos: as ovelhas (e cabras) e o gado bovino. No caso das ovelhas e cabras, a existência de animais jovens coaduna-se com as preferências expressas em vários tratados islâmicos de culinária.

Infelizmente não são conhecidos documentos históricos que mencionem em concreto quais as espécies animais mais requisitadas pelas várias comunidades da Lisboa medieval; todavia, podemos recorrer aos dados provenientes das atas de vereação dos sécs. XIV e XV de Loulé que reproduzem as necessidades da população desta vila (MARTINS, 2016). Esses documentos mencionam com alguma insistência a criação de bovinos para fornecimento de carne às gentes da vila (p. 116 e ss), apesar de não ser o animal mais oneroso; em 1385 o preço das carnes era o seguinte: carneiro a 4 soldos, vaca a 3 soldos e cabra a 2 soldos e 3 dinheiros (p. 76). A maior preocupação das gentes louletanas prende-se com a disponibilidade de carneiro e vaca (p. 77-78), animais mais apreciados, nas carniçarias locais (que, ao contrário de Lisboa, são gerais e não diferenciadas para as minorias). Existem também várias menções aos porcos, aves e peixe. E a pesca é assinalada como uma ocupação dos mouros (p. 85).

Também em Lisboa, o recurso aos peixes e marisco como fonte de alimento terá sido frequente, sendo o estuário do Tejo habitat privilegiado de muitas espécies vertebradas e invertebradas. A este propósito, aquando da conquista de Lisboa, o Cruzado Osberno diz o seguinte: “Há nele (Tejo) tanta abundância de peixe, que os habitantes acreditam que dois terços da sua corrente são de água e o outro terço de peixes. É também rico de mariscos como de areia, e é principalmente de notar que os peixes desta água conservam sempre a sua gordura e sabor natural sem os mudar ou corromper por qualquer circunstância como acontece entre nós (...)” (*in* “Conquista de Lisboa aos Mouros [1147]: narrada pelo cruzado Osberno”, trad. de José Augusto de Oliveira. Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, 1936). Não é, portanto, de estranhar a presença destes animais, com maior preponderância do berbigão, nos contextos da Severa (quicá padecendo também de alguma deflação pelas razões anteriormente apontadas).

As fontes árabe-andaluzas (os vários tratados de agricultura, dos animais e os livros de receitas) não sugerem os peixes e os moluscos como recurso essencial, apesar de os mencionarem (HUETOS SOLANO e SALAS-SALVADÓ, 2005). Contrariamente, as evidências arqueológicas no território português demonstram que o seu consumo era relativamente abundante durante o período islâmico, e na época Almóada em particular (sobre a qual existe maior número de estudos). Em Lisboa salientam-se dados provenientes do núcleo arqueológico da Rua dos Correiros (MARTÍNEZ *et al.*, este volume). Mais a sul, no Algarve, existe maior número de dados: em Salir, por exemplo, assinalaram-se o badejo, a garoupa amarela e a dourada (MARTINS, 2015) e em Silves, identificaram-se, entre outros, a dourada, o pargo e o capatão (Davis *et al.*, 2008). Em Cacela-Velha, localizada junto à costa, o número de moluscos exumado nos silos islâmicos é muito considerável (NMI >4000), salientando-se o berbigão, a conquilha e a ostra; noutros sítios, por vezes localizados em território interior, a amêijoia-boia parece ser a espécie preferida (VALENTE e MARTINS, 2015). Assim, parece evidente que, existindo os animais e a facilidade na sua obtenção, as populações muçulmanas alimentar-se-iam também dos recursos provenientes dos mares ou estuários. Resta, contudo, por conhecer a real importância que tais animais teriam para a dieta das populações medievais, antes e depois da conquista cristã, na cidade de Lisboa e noutros locais.

Agradecimentos

Aos colegas do Centro de Arqueologia de Lisboa, Ana Caessa, Eva Leitão e Nuno Mota.

Também aos nossos colegas Filomena Barros, da Universidade de Évora, e Luís Filipe Oliveira, da Universidade do Algarve, pela troca de informações sobre a Mouraria de Lisboa e outras comunidades mudéjar em Portugal. E à Cristina Dores, do Laboratório de Arqueologia da Universidade do Algarve, pela limpeza e preparação dos materiais zooarqueológicos em estudo.

Finalmente à Sociedade de Geografia de Lisboa por ter acolhido o interessante encontro *Fragmentos de Arqueologia de Lisboa '16 - Diz-me o que comes... Alimentação antes e depois da cidade*.

Bibliografia

ALMEIDA, Ana Rita Elias (2016) – *Mouraria: história e forma urbana*. Lisboa: Faculdade de Arquitectura. Dissertação de Mestrado. (Disponível em: <http://hdl.handle.net/10400.5/12758>)

ANTUNES, M. T. (1996) – Alimentação de origem animal em regime islâmico: Alcaria Longa e casa II da Alcáçova de Mértola. *Arqueologia Medieval*. 4, p. 267-276.

AUDOIN-ROUZEAU, F; VIGNE, J-D. (1994) – La colonisation de l'Europe par le Rat Noir (*Rattus rattus*). *Revue de Paléobiologie*. 13:1, p. 125-145.

AZEVEDO, Pedro A. (1899/1900) – Do Areeiro à Mouraria. *O Archeologo Português*. Vol. V, n.º 9-10, p. 257-279.

BAETA NEVES, C.M.L.; ACABADO, M.T.B.; ESTEVES, M.L. (1980-1993) – *História florestal, aquícola e cinegética: colectânea de documentos existentes no Arquivo Nacional da Torre do Tombo, Chancelarias régias*. Lisboa: Direcção Geral do Ordenamento e Gestão de Florestas.

BARROS, Filomena Lopes de (1998) – *A Comuna Muçulmana de Lisboa, sécs. XIV e XV*. Lisboa: Hugim

BARROS, Filomena Lopes de (2015) – Conviver na Cidade: muçulmanos na Mouraria de Lisboa nos séculos XV e XVI. In SABATÉ, Flocel, ed. – *Formes de convivência a la Baixa Edat Mitjana*. Lleida: Pagès Editors, p. 127- 142.

BOESSNECK, J. (1969) – Osteological differences between sheep (*Ovis aries* Linné) and goat (*Capra hircus* Linné). In BROTHWELL, DR; HIGGS, E, eds. -- *Science in archaeology: A comprehensive survey of progress and research*. London: Thames & Hudson, p. 331-358.

CAESSA, Ana; MARQUES, António; MOTA, Nuno (no prelo) – Casa da Severa, Memórias arqueológicas de um espaço (Lg. da Severa n.º 2, Lisboa, Mouraria). In *Actas do I Encontro de Arqueologia de Lisboa, 26 a 28 de Novembro 2015*. Teatro Aberto, Centro de Arqueologia de Lisboa / Câmara Municipal de Lisboa.

CLUTTON-BROCK, J. (1999) – *A Natural History of Domesticated Mammals*. Cambridge: Cambridge University Press.

DAVIS, S. J. M. (1992) – *A Rapid Method for Recording Information about Animal Bones from Archaeological Sites*. London: English Heritage (Ancient Monuments Laboratory Report; 19/92).

DAVIS, S. J. M.; GONÇALVES, M. J.; GABRIEL, S. (2008) – Animal remains from a Moslem period (12th/13th century AD) lixeira (garbage dump) in Silves, Algarve, Portugal. *Revista Portuguesa de Arqueologia*, 11:1, p. 183- 258.

DAVIS, Simon (2006) – *Faunal remains from Álcaçova de Santarém, Portugal*. Lisboa: Instituto Português de Arqueologia (Trabalhos de Arqueologia).

DRIESCH, Angela von den (1976) – *A guide to the measurement of animal bones from archaeological sites*. Cambridge, Mass.: Peabody Museum of Archaeology and Ethnology, Harvard University (Peabody Museum Bulletin; 1).

EISENMANN, Véra (1981) – Étude des dents jugales inférieures des Equus (Mammalia, Perissodactyla) actuels et fossiles. *Palaeovertebrata*. 10:3-4, p. 127-226.

GARCÍA SÁNCHEZ, Expiración (1996) – La alimentación popular urbana en al-Andalus. *Arqueologia Medieval*. 4, p. 219-235.

GARCÍA SÁNCHEZ, Expiración (2011) – La alimentación de los andalusíes: entre las normas médicas y la vida cotidiana. In CARABAZA BRAVO, Julia María; MAKKI HORNEDO, Laila Carmen, eds. – *El saber en al-Andalus. Textos y estudios V. Homenaje la profesora Dña. Carmen Ruíz Bravo-Villasante*. Sevilla: Universidad de Sevilla, p. 121-134.

GRANT, Annie (1982) – The use of tooth wear as a guide to the age of domestic ungulates. In WILSON, Bob; GRIGSON, Caroline; PAYNE, Sebastian, eds. – *Ageing and sexing animal bones from archaeological sites*. Oxford: British Archaeological Reports, p. 91-108.

GREENFIELD, Haskel J.; ARNOLD, Elizabeth R. (2008) – Absolute age and tooth eruption and wear sequences in sheep and goat: determining age-at-death in zooarchaeology using a modern control sample. *Journal of Archaeological Science*. 35:4, p. 836-849.

HABERMEHL, K. H. (1975) – *Die Altersbestimmung bei Haus- und Labortieren*. Berlin: Paul Parey.

HABERMEHL, K.-H. (1961) – *Die Altersbestimmung bei Haustieren, Pelztieren und beim jagdbaren Wild*. Berlin: Parey.

HEDRICH, Hans J. (2006) – Taxonomy and Stocks and Strains. In SUCKOW, Mark A; WEISBROTH, Steven H; FRANKLIN, Craig L, eds. – *The Laboratory Rat*. Elsevier, p. 71-92.

HERNANDEZ CARRASQUILLA, F. (1993) – Los Restos de Aves del Yacimiento Medieval de Mértola. *Arqueologia Medieval*. 2, p. 273-276.

HUETOS SOLANO, M. D.; SALAS-SALVADÓ, Jordi (2005) – Alimentación, dietética y nutrición en al-Andalus. In SALAS-SALVADÓ, Jordi; GARCIA-LORDA, Pilar; SANCHEZ RIPOLLES, Jose M., eds. – *La alimentación y la nutrición a través de la historia*. Barcelona: Editorial Glosa, S.L., p. 217-246.

JONES, Emily Lena (2006) – Prey choice, mass collecting, and the wild European rabbit (*Oryctolagus cuniculus*). *Journal of Anthropological Archaeology*. 25:3, p. 275-289.

JONES, Gillian G; SADLER, Peta (2012) – Age at death in cattle: methods, older cattle and known-age reference material. *Environmental Archaeology*. 17:1, p. 11-28.

KLEIN, Richard G.; CRUZ-URIBE, Kathryn (1984) – *The analysis of animal bones from archeological sites*. Chicago: University of Chicago Press.

LEMOINE, Ximena; ZEDER, Melinda A.; BISHOP, Katelyn J.; RUFOLLO, Scott J. (2014) – A new system for computing dentition-based age profiles in *Sus scrofa*. *Journal of Archaeological Science*. 47, p. 179-193.

LYMAN, R. Lee (2008) – *Quantitative Paleozoology*. Cambridge; New York: Cambridge University Press.

MARTINS, Luísa (2016) – *Contributos para a História da Alimentação Algarvia. A partir das atas da verificação concelho de Loulé (1384-1488)*. Faro: Direção Regional de Cultura do Algarve.

MARTINS, Soraia (2015) – Estudo zooarqueológico do Castelo de Salir (Loulé). Contribuição para o conhecimento da dieta alimentar islâmica. *al-Úlyà. Revista do Arquivo Municipal de Loulé*. 15, p. 25-47.

MENDIOLA FERNÁNDEZ, M^a Isabel (2011) – Usos, costumbres y normas en la tradición de la minoría morisca. *Revista de Derecho UNED*. 9, p. 193-209.

MORALES MUÑIZ, A (1993) – Estudio faunístico del yacimiento islámico de Mértola: los mamíferos. *Arqueologia Medieval*. 2, p. 263-217.

MORENO GARCÍA, Marta; PIMENTA, Carlos (2012) – Ossos no lixo: o contributo arqueozoológico para o estudo da alimentação na Mértola Islâmica. In GÓMEZ-; MARTINEZ, Susana, eds. – *Memória dos Sabores do Mediterrâneo*. Mértola: Campo Arqueológico de Mértola, p. 153-176.

MORENO-GARCÍA, Marta; DAVIS, Simon (2001) – Estudio de las asociaciones faunísticas recuperadas en Alcácer do Sal, Convento de São Francisco, Santarém y Sé de Lisboa. In *Garb, Sítios Islâmicos do Sul Peninsular*. Lisboa: Ministério da Cultura, IPPAR / Junta de Extremadura. p. 231-255.

MORENO-GARCÍA, Marta; PIMENTA, Carlos (2009) – *Análise preliminar dos restos faunísticos recuperados no Castelo de Silves (sécs. IX-X e XV-XVI)*. Trabalhos do CIPA, 122. Lisboa: IGESPAR.

MORENO NUÑO, Rute (1993) – El Conjunto Malacológico del Yacimiento Portugues de Mertola (Campanhas 1990/1991). *Arqueologia Medieval*. 2, p. 285-287.

O'CONNOR, Terrence (1998) – *The animal bones. Bones from the general accident site, Tanner Row, London*: Council for British Archeology (The Archeology of York, 15).

OLIVEIRA, Luís Filipe; VIANA, Mário (1993) – A Mouraria de Lisboa no século XV. *Arqueologia Medieval*. 2, p. 191-209.

PAYNE, Sebastian (1973) – Kill-off patterns in sheep and goats: the mandibles from A van Kale. *Anatolian Studies*. 23, p. 281-303.

PIMENTA, Carlos; MORENO GARCÍA, Marta; GOMES, Rosa Varela (2010) – Aves no prato e... não só! A ornitofauna recuperada no Sector Sul do Castelo de Silves. *Xelb*. 10, p. 399-419.

RAMALHO, Maria M.; LOPES, Carla; CUSTÓDIO, Jorge; VALENTE, Maria João (2011) – Vestígios da Santarém Islâmica: um silo no Convento de S. Francisco. *Arqueologia Medieval*. 7, p. 147-184.

REITZ, Elizabeth J.; WING, Elizabeth S. (2008) – *Zooarchaeology*. Cambridge: Cambridge University Press.

ROLÁN, Emilio; LUQUE, Angél A. (1994) – *Nassarius reticulatus* (Linnaeus, 1758) y *Nassarius nitidus* (Jeffreys, 1867) (Gastropoda, Nassariidae), dos especies válidas de los mares de Europa. *Iberus*. 12:2, p. 59-76.

ROSELLO IZQUIERDO, E (1993) – Analisis de los peces recuperados en Mértola. *Arqueologia Medieval*. 2, p. 277-283.

ROY MARÍN, M. J. (1999) – La alimentación mudéjar en Aragón. In *Actas del VII Simposio Internacional de Mudejarismo (Teruel, 19-21 de Septiembre de 1996)*. Teruel: Instituto de Estudios Turolenses, Centro de Estudios Mudéjares, p. 143-154.

SHIPMAN, Pat; FOSTER, Giraud; SCHOENINGER, Margaret (1984) – Burnt Bones and Teeth: An Experimental Study of Color, Morphology, Crystal Structure and Shrinkage. *Journal of Archaeological Science*. 11:4, p. 307-325.

SILVER, I.A. (1969) – The ageing of domestic animals. In BROTHWELL, D.; HIGGS, E., eds. – *Science in Archaeology*. London: Thames & Hudson, p. 283-302.

VALENTE, Maria João (1997) – A quantificação faunística: principais unidades, alguns parâmetros, regras e problemas. *Estudos do Quaternário*. 1, p. 83-96.

VALENTE, Maria João; MARTINS, Soraia (2015) – Os moluscos marinhos como recurso alimentar no Garb al-Andalus dos sécs. XII-XIII: Os sítios de Cacela Velha (Vila Real de Santo António) e Castelo de Salir (Loulé). In GUTIÉRREZ-ZUGASTI, Igor; CUENCA-SOLANA, David; GONZÁLEZ MORALES, Manuel R, eds. – *La Investigación Arqueomalacológica en la Península Ibérica Nuevas Aportaciones*. Santander: Nadir Ediciones, p. 200-211.

ZEDER, Melinda A. (2006) – Reconciling Rates of Long Bone Fusion and Tooth Eruption and Wear in Sheep (Ovis) and Goat (Capra). In RUSCILLO, Deborah, ed. – *Recent Advances in Ageing and Sexing Animal Bones*. Oxford: Oxbow Books (Proceedings of the 9th Conference of the International Council of Archaeozoology, Durham, August 2002), p. 87-118.

ZEDER, Melinda A.; LAPHAM, Heather A. (2010) – Assessing the Reliability of Criteria Used to Identify Postcranial Bones in Sheep, Ovis, and Goats, *Capra*. *Journal of Archaeological Science*. 37:11, p. 2887-2905.

ZEDER, Melinda A.; LEMOINE, Ximena; PAYNE, Sebastian (2015) – A new system for computing long-bone fusion age profiles in *Sus scrofa*. *Journal of Archaeological Science*. 55, p. 135-150.

ZEDER, Melinda A.; PILAAR, Suzanne E. (2010) – Assessing the reliability of criteria used to identify mandibles and mandibular teeth in sheep, Ovis, and goats, *Capra*. *Journal of Archaeological Science*. 37:2, p. 225-242.



O drama da fome sob o signo castelhano - 1384

Rui Pedro Rodrigues Neves

Resumo |

A última vez que Lisboa se encontrou cercada por Castela fora durante o reinado de D. Fernando, em 1373. Apesar de a cidade não ter soçobrado, os sitiadores acabaram por receber uma imensa quantia para levantar o cerco. Na sequência desta humilhação, o monarca acabaria por mandar erger as famosas «muralhas fernandinas».

O Mestre tinha, portanto, consciência de que a capital seria capaz de enfrentar um novo assédio. Contudo, como muitas vezes sucedia nos cercos medievais, a derrota poderia surgir a partir de dentro das próprias muralhas, caso o cerco se prolongasse...

Percebendo que o adversário se aproximava de Lisboa, o Mestre deu início aos preparativos de defesa. Tentou desesperadamente arrecadar qualquer mantimento para os tempos que se avizinhavam. Ainda assim, Fernão Lopes descreve os horrores vividos em Lisboa em consequência da fome.

No dia cinco de setembro, a peste vergou a vontade castelhana e o reino pôde começar a saciar da sua independência. D. João I de Castela, voltaria a tentar a conquista de Portugal no ano seguinte, mas seria esmagado na decisiva batalha de Aljubarrota.

Palavras-chave: Fome, Lisboa, Cerco, Fernão Lopes

Abstract |

The last time that the city had found itself surrounded by Castille was under the reign of D.Fernando in 1373. Even though it did not surrender, the besiegers would receive a princely sum to uplift the siege. Following the humiliation, the monarch would end up having erected the famous "Fernandine Walls".

The Mestre was therefore aware the capital would withstand new assault. However, as often during sieges, defeat could ensue from within the very walls designed to protect them, should the siege be prolonged for too long...

Realizing the threat upon Lisbon, he set himself upon the preparations for the arriving of Castille army's. Despite his efforts, Fernão Lopes would later describe the horrors of a city under siege and underfed.

By early September, plague bent the Castilian will and the kingdom could finally sate it's hunger for independence. D.Juan would attempt to conquer Portugal the following year, only to be crushed decisively at Aljubarrota.

Keywords: Famine, Lisbon, Siege, Fernão Lopes

Aquando do falecimento de D. Fernando I de Portugal, o cronista Fernão Lopes, gravou para a posteridade um dos tempos mais sombrios e calamitosos da História portuguesa, valendo-se das seguintes palavras: «E quando veiu aos vinte e dois dias de outubro da era já escripta de mil e quatrocentos e vinte e um¹, em uma quinta feira á noite, começou elle de se afficar, e lidando o espirito com a carne, n´aquella áspera hora, por se partir d´ella, em breve espaço desamparou o corpo e elle deu a alma a Deos» (1896, p.180).

Ainda em Lisboa se lamuriava a perda do “Formoso”, já as políticas Ibéricas se direcionavam para a execução premente das inúmeras cláusulas do Tratado de Salvaterra, assinado entre o monarca português e o seu homólogo castelhano, D. João I, no dia 2 de abril de 1383. No diploma estipulava-se, entre outras obrigatoriedades, a realização do casamento de Dona Beatriz, única filha de D. Fernando, com o rei de Castela. O propósito primígeno destas núpcias seria a salvaguarda e a manutenção do princípio de separação dos Reinos de Portugal e de Castela. Na realidade, a convenção designava que após o óbito de D. Fernando, na ausência de qualquer filho varão, Dona Beatriz e D. João I de Castela assumiriam a titularidade de Reis de Portugal e Castela.

A perpetuidade linhagista da coroa portuguesa, dependente face ao reino Castelhana, garantia-se ao momento do nascimento do primeiro filho varão do casamento de ambos. Enquanto tal não se verificava, caberia a Dona Leonor Teles, viúva de D. Fernando, governar na condição de regente até ao completar dos catorze anos de sua filha. (COELHO, 2005, p. 29-31).

Uma das prioridades da regente a ser concretizada foi o apaziguamento de possíveis focos de insurgência que, primeiramente na cidade e depois no restante reino, se incendiavam. Nesse sentido, assentiu uma série de propostas relativas ao direito de pousada em Lisboa e a medidas de segregação para com a comunidade judaica. A intenção primacial prendia-se, conforme o que já foi dito, com o serenar de temores crescentes no seio do grupo de homens-bons da cidade. De entre todos os receios, o queurgia era a progressiva inclusão de homens estrangeiros, nomeadamente galegos e familiares da própria rainha, no interior do conselho da cidade, na corte e nas demais regiões do país. Segundo Fernão Lopes, os prestigiados da cidade, chegaram inclusive a pedir para que a regência de Dona Leonor se fizesse a partir de Coimbra ou Santarém. (1896, p.182-186).

Neste panorama de instabilidade e discórdia, emerge a figura do Mestre de Avis, descendente bastardo de D. Pedro I e de Teresa Lourenço. Incluindo-se no grupo das vozes protestantes à ação da rainha viúva, grande parte desse descontentamento, especula-se, teria origem no facto de que, a mando de Dona Leonor Teles, o Mestre, suspeito de envolvimento num golpe contra Dona Beatriz, haveria sido feito prisioneiro. (MARTINS, 2005, p.18).

Por outro lado, a insatisfação alastrava concomitantemente à esfera popular lisboeta. Tornada pública a pecaminosa ligação amorosa de Dona Leonor Teles ao nobre galego João Fernandes Andeiro, personagem, aliás, influente no paço régio, as críticas e impropérios dirigidos a ambos, rapidamente sobem de tom. Mercê desta envolvimento propícia a desacato, o Mestre, coadjuvado por D. Nuno Álvares Pereira e Álvaro Pais, planeia o assassinato do Conde Andeiro, ato que se revelaria um rude golpe aos intentos políticos da rainha². (COELHO, 2005 p.32-37).

Partindo da fronteira alentejana, onde estava incumbido de vigia e regressado a Lisboa sob pretexto de recolher mais homens para assegurar a função na região, o Mestre de Avis, dirige-se ao paço da rainha. O propósito não seria somente o assassinato do conde, mas simultaneamente o de provocar um clamoroso levantamento popular em Lisboa contra a regência instaurada.

Morto João Fernandes de Andeiro a 6 de dezembro, a população assume o controlo da cidade, encontrando como único foco de resistência, o alcaide do castelo, fiel ao estandarte de Dona Leonor. No decorrer deste tumultuoso e efervescente mês de dezembro, a regente ruma a Alenquer e daí para Santarém. Sabendo da proximidade de D. João I de Castela que se achava ao momento na Guarda, a regente envia-lhe uma carta³, solicitando auxílio militar com vista ao restabelecimento da ordem. (2005, p.12-15).

1 O ano de 1421 encontra-se datado por era de César. Segundo a era de Cristo, representa o ano de 1383.

2 Convém salientar que no capítulo III da Crónica del Rei Dom João I, da Boa Memória, já existe todo um desejo por parte de D. Fernando de tentar matar o Conde João Fernandes. (LOPES, 1973, p. 6-8)

3 Translado da carta que Dona Leonor Teles enviou a D. João I de Castela, pouco tempo depois da rendição do castelo de Lisboa «Yo me hallo muy ofendida del Maestre, y quisiera despicar mi agravio, y mis enojos; y assi, ruego à vuestra magestad com todo encarecimento, que vista la presente, se parta al instante para esta villa donde hablarémos, y dispondrêmos lo que fuere mas de vuestro servicio. Que aunque los alborotados no quieren admitir por reyna de Portugal à mi hija doña Beatriz, y muger vuestra, ni à vos, señor, os quieren por rey, las armas, y la justicia domarán su orgullo, y castigarán su desacato» (LOZANA, 1749, p. 316)

No prelúdio do ano de 1384, D. João I de Castela, de forma a atender a suplica de Dona Leonor, encaminha-se para Santarém. No dia seguinte à sua chegada, dia 13 de janeiro, Dona Leonor Teles renúncia à regência. Segundo Miguel Gomes Martins «pode dever-se em, boa medida, às pressões do seu sogro, D. Juan I. A abdicação fazia desaparecer, o único governo de base legal» (2005, p.20).

Sabida esta assistência que unia D. João I de Castela a Dona Leonor, o Mestre e o seu conselho logo constataram que o desenlace previsível seria o alcançar da cidade de Lisboa. A grande incerteza pairava sobre a data de chegada das hostes castelhanas e a conseqüente colocação de cerco. A Lisboa não era permitido sucumbir, já que assim toda a causa perpetrada em prol do Mestre e da sua luta teria sido em vã glória.

Segundo Fernão Lopes, quando o monarca castelhano e o seu correspondente conselho militar, aportam na cidade de Santarém e se reúnem para a definição de estratégias a empreender na cidade de Lisboa, há notícia de algumas dissonâncias quanto ao modo de procedimento. Quezílias essas que se dissolveriam com a decisão do soberano, a quem, a solução de colocar cerco por terra e mar, pareceu a forma mais eficaz de provocar a capitulação da cidade. Assim, «Lixboa era o melhor lugar de todos, e cabeça primcipall do rreino; e que de tall guisa tiinham neella olho, quamtos logares hi avia; que gaanhada Lixboa, todo Portugall era cobrado» (1973, p.145).

O Mestre, informado de que as tropas de D. João I de Castela, se direcionavam para Santarém, comunica, por sua vez, a Nuno Álvares Pereira e apressadamente se engendram planos de preparação da defesa (LOPES, 1973, p.107). Chegado a Lisboa de Alenquer, o Mestre de Avis, ordena «recolher pera a çidade todollos moradores do termo, com os mantimentos que levar podessem» (LOPES, 1973, p.121). Em conformidade, inúmeros batéis, provenientes de Santarém, aglomeravam-se diariamente em Lisboa, junto ao Tejo, apinhados de gado morto, destinado à salga e colocados em tinas para que a sua conservação se revelasse duradoura (Lopes, Fernão, 1973, 195).

Pelas palavras embargadas do cronista, denota-se uma nítida apreensão face ao avizinhamo castelhano, que representava para a população lisboeta, um ríspido ferimento na sua vivência de todos os dias. O assombro espelha-se da seguinte maneira em Fernão Lopes, «com rreço de Castellaãos,..., partiamsse com as molheres e filhos e com os gados e bestas, e cousas que levar podiam, e viinhamsse pera Lisboa... que doorida cousa era desguardar, veer de dia e de noite, tamtos homes e molheres viir em manadas pera a çidade com os filhos nos braços e pella mão, e os pais cõ outros aos pescoços» (1973, p. 121)

Chegado D. João I de Castela a Santarém, aí permanece até finais de abril, intentando em meados de março a conquista de Coimbra, sem sucesso. (LOPES, 1973, p.130-140). Entretanto, em Lisboa, dia 1 de fevereiro 1384, o Mestre do alto dos paços de Lisboa, avista sete navios. Uma galé castelhana, cinco bateis e uma grande nau. De acordo com o relato do cronista, vinham estes abundantemente carregados de «farinha e mantiimentos, ... pescado seco» (LOPES, 1973, p.118).

O Mestre, na sequência dessa ocorrência, não tarda em ordenar a fretagem dos navios. Após a tentativa falhada de evasão da frota castelhana e aprisionamento da mesma por parte dos portugueses, estes constataram que se encontrava lotada de «muito pescado seco, de pescadas e congros, e polvos, e sardinhas de fumo e de pilha, e muita farinha e outros mantiimentos», (LOPES, 1973, p.119), o que permitiria ao Mestre garantir à cidade uma sustentação relativamente abundante bem como uma apropriada Quaresma. Porém, tempos penosos recaíam sobre o futuro da cidade.

Na demanda de acumular o maior número possível de mantimentos, determinou o Mestre que as suas gentes se deveriam encaminhar a terras circundantes de Lisboa, e aí fazer saber da vindoura situação da cidade, trazendo consigo as provisões disponíveis à colmatação de possíveis carências. Em conformidade, envia Nuno Álvares Pereira, acompanhado de 300 lanças, alguns peões e um sem-número de animais de carga para os arredores de Sintra.

Não sem antes enfrentar alguma escaramuça castelhana, visto a cidade de Sintra ser fiel aos desígnios de Castela, Nuno Álvares Pereira, regressa a Lisboa, e na sua posse contam-se «muitos mantimentos de gaados e trigo, e outras cousas de comer, de que carregarom» (LOPES, 1973, p.122).

Apesar dos incomensuráveis trabalhos empreendidos pelo Mestre na reunião dos bens necessários à subsistência de Lisboa, a vizinha chegada dos castelhanos afigurava-se tenebrosa. De facto, o crescente fluxo de refugiados que acudiam ao interior das muralhas lusas, inviabilizava os projetos de abastança alimentar do Mestre. Assim, para fomento do comércio de bens de consumo em Lisboa, concede aos seus habitantes a isenção do tributo da portagem, usagem e costumagem⁴.

Em finais de abril de 1384, perfaziam quase três meses de estadia de D. João I de Castela em Santarém. Achando-se já na posse do contingente necessário para a marcha sobre Lisboa, o soberano teria, no entanto, que aguardar a chegada da sua frota destinada a bloquear fluvialmente a cidade banhada pelo Tejo.

No dia 14 de maio, sob determinação do Mestre de Avis, ruma de Lisboa em direção ao Porto, uma frota, cuja finalidade é a de assistir na proteção da cidade, nomeadamente através do recolhimento de víveres e homens (LOPES, 1973, p. 186-188).

De 26 a 29, dá-se a “obstrução” da barra do Tejo pelas embarcações inimigas e o pânico agoniza os lisboetas que esperam em sobressalto, a vinda de D. João I de Castela e seu poderoso exército. Este alcançaria a cidade a 30 de maio, instalando o seu arraial. A sua hoste, segundo Fernão Lopes, constituía-se por «çimquo mil lamças,...e mais mil genetes... e muitos boõs beesteiros que eram bem seis mill»(1973, p. 192).

Ao despontar do cerco, as gentes de Lisboa, apesar de angustiadas, estavam, principalmente, reticentes. O ainda prematuro assédio não permitia revelar carências especialmente atroz. Como consequência das providências antecipadamente tomadas pelo Mestre de Avis, os armazéns da cidade cumularam-se de mantimentos. Todavia, ao momento em que por terra e mar Castela cercava Lisboa e as barcas do seu Rei impediam qualquer tentativa de abastecimento, afloravam atos de heroicidade motivados pela dor do martírio e, na calada da noite, clandestinamente, homens remavam em pequenos bateis até à margem sul do Tejo. Aí transportavam, bravamente, os almudes⁵ de trigo que alcançavam. O cerco temia-se longo.

Quando os navios, que haviam partido no dia 14 de maio com destino ao Porto, regressam e aportam em Cascais, no dia 17 de julho, os habitantes de Lisboa, tomaram conhecimento de um combate naval, a realizar-se no dia seguinte, entre a frota chegada e a rival e cujo o intuito, era o resgate do livre acesso português ao Tejo. Este assemelhava-se, assim, decisivo no fadário da cidade. Trazendo consigo uma perspectiva de confiança, que Fernão Lopes reconhece comovente, a frota lusitana deu verosimilhança à possibilidade de uma vitória portuguesa. A tal ponto os lisboetas depositaram nela expectativa, que pela cidade se espalhava o boato que, caso vencido a armada adversário, D. João I de Castela, levantaria o cerco.

Sabendo que o contingente castelhano era consideravelmente mais numeroso que o luso e tendo na memória, presente, as várias subjugações que as frotas portuguesas sofreram sob o jugo de Castela, desde D. Fernando, na noite de 17 para 18 de julho, a cidade iluminou-se ao som de cânticos e preces. As igrejas e conventos encheram-se de fiéis e a vitória de Portugal, foi o clamor mais ouvido. Da sombria noite, à claridade do amanhecer, as orações reclamavam salvação a Deus. Ainda mal a manhã espreitava por entre as ameias das muralhas, já acorriam aos pontos altos da cidade um abundante fluxo de gente, ávido de triunfo.

Mercê da maré cheia e dos ventos favoráveis, a maioria das embarcações portuguesas escapam incólumes aos ataques castelhanos. O objetivo português era assim alcançado. Contudo, as tripulações da frota portuense estariam agora sob a alçada das mesmas dificuldades que o restante populacional, isto é, carências derivadas da escassez alimentar.

A despeito de todas as iniciativas traçadas pelo Mestre de Avis, para que a cidade não experimentasse a penúria e o drama da fome, esta afigurava-se inexorável. Fernão Lopes, arditamente, descreve os horrores e padecimentos que pairavam sobre as ruelas de Lisboa. A cidade estaria então a trespassar as maiores provações, especialmente alimentares, desde a inauguração do cerco.

A propósito desta deficiência de mantimentos, instala-se, em Lisboa, uma profunda inflação sobre os produtos deste cariz. Se outrora os embaraços de ordem alimentar eram já significativos e prementes, a inflação acarretou, obviamente, a sua gravidade. Tal como afirma Fernão Lopes «Na

4 Carta outorgada a 7 de Abril de 1384 - «escusamos todos os moradores da dicta çidade que ora som ou forem ao diante que d’hi forem vizinhos que nom paguem em todos os lugares do senhorio de Portugal e do Algarve portagem, husagem ou customagem nem outro nenhuum trabuto de todas as mercadorias que levarem pera cada huum lugar dos dictos reynos ou dos dictos lugares que as trouverem pera a dicta çidade asy pera seus mantimentos come pera vender» (MARTINS, 2009 p. 131-152)

5 Cerca de 19,7 Kg, segundo Luís Seabra Lopes. (LOPES, 2003, p.109-141)

cidade nom avia triigo pera vemder, e se o avia, era mui pouco e tam caro, que as pobres gemtes nom podiam chegar a elle» (1975, p. 269). No decorrer do cerco, um alqueire de trigo tinha o custo de 80 soldos (VIANA, 2008, p.216), todavia, se analisarmos detalhadamente o preço do mesmo cereal no ano de 1320, este custaria cerca de 5,5 soldos (MARQUES, 1978, p.221). No que se refere ao preço do alqueire de milho, Fernão Lopes indica que o custo era de 40 soldos (1973, p. 269) durante o assédio. Contudo, o mesmo cereal e medida em Coimbra, no ano de 1333, teria um custo de 13 soldos (CRUZ, 1968, p. 79-80), e na cidade do Porto, por outro lado, no ano de 1372, era vendido a 10 soldos (VIANA, 2008, p.215). Uma década volvida, tinha o custo 17,5 soldos (MARTINS, 2001, p.76), desta feita, em Braga.

No que concerne ao vinho, detentor de um papel fulcral na alimentação da sociedade medieval portuguesa, no ano de 1363, um almude, em Lisboa, custaria cerca de 6 a 8 soldos. No ano de 1383, 6 soldos e na data do cerco, atingiria valores de 36 a 48 soldos (VIANA, 2001, p.608). É possível assim aferir uma gradação de valores verificados a nível dos preços dos produtos alimentares, nomeadamente no que aos cereais e vinho diz respeito, comparativamente com aqueles que eram praticados décadas antes do principiar do bloqueio.

A desnutrição que deflagrou sobre a cidade e sobre os seus habitantes, foi de tal ordem que no sentido de atenuar a privação, muitas eram as tentativas de ilusionar os próprios corpos. Ao comer pão de bagaço de azeitona, queijos de malvas e raízes de ervas que, segundo o cronista, eram «cousas pouco amigas da natureza» (LOPES, 1973, p.269), os homens esperavam saciar-se de uma fome avassaladora.

Estes tentames desesperados da população, não foram, contudo, suficientes para impedir o grassar da fome. A exasperação conduzia à indigência e os homens, famintos, percorriam os antigos locais de comercialização do trigo, na esperança de um resquício de cereal encontrar. Era comum vê-los esgravatar a terra e, se por ventura, se deparavam com os tão famigerados grãos, levavam-nos sem pestanejar à boca. Por outro lado, a ingestão de quantidades exacerbadas de água constituía outro meio de tentativa de atenuação do vazio nutricional sentido. Porém, o excesso de água nos seus fracos corpos tinha uma reação adversa. O cronista refere, aliás, que era frequente encontrar «homens e cachopos jazer imchados nas praças e em outros logares» (LOPES, 1973, p.269).

A fome, a *paupérie* e a escassez eram o estandarte de Lisboa à época. Temendo que os tão insuficientes mantimentos se esgotassem, o Mestre, tem a seu cargo a difícil tarefa de expulsar as «gemtes mimguadas e nom perteeçemtes pera deffemssom» (LOPES, 1973, p.268). O cronista indica que seriam «as mancebas mundarias e judeus e outras semelhantes» (LOPES, 1973, p.269).

Num primeiro momento, estes serão recebidos no seio castelhano, que lhes oferece, inclusive, algum alimento. Sabendo, no entanto, D. João I de Castela, que tinham sido expulsos para minorar as necessidades de consumo alimentar aos sitiados, o monarca ordena aos seus homens «que todos fossem lamçados fora; e os que sse hir nom quisesse, que os açoutassem e fizessem tornar pera a cidade» (LOPES, 1973, p.269).

O quadro familiar lisboeta foi, conjuntamente, abalado. A mando das mães, os petizes, percorriam as ruas na esperança de obter algum pão. Quando o recebiam, este não tinha mais que o «tamanho pam come hua noz» (LOPES, 1973, p.269). Fernão Lopes descreve ainda que «desfalleçia o leite aaquellas que tinham criamças a seus peitos per mimgua de mantiimento» (LOPES, 1973, p.269), valendo somente aos progenitores as lágrimas de uma morte anunciada. A desesperança toma de assalto o coração dos homens e estes questionam a desventurada fortuna do seu destino. Não teria sido preferível a rendição a Castela do que todas as mendicâncias do presente? pensam silenciosamente alguns (LOPES, 1973, 270). No meio do descalabro em que se converteram as suas vidas, os lisboetas, recorrem às igrejas. Entre desconsoles, agonia e inquietação, o poder das orações emerge. As gentes apregoavam diariamente «Hora vehesse a morte amte do tempo, e a terra cobrisse nossas faças pera nom veermos tamtos malles» (LOPES, 1973, p.270).

O desenlace do cerco só se afigurou iminente quando, de súbito, uma surtida de peste atinge a armada castelhana estacionada na barra do Tejo. Quando a epidemia assola violentamente o arraial, D. João I de Castela é aconselhado pelos seus e pelo próprio monarca de Aragão a abandonar o Reino Português, porém, a sua decisão de aí permanecer parece irredutível (LOPES, 1973, p. 272). Dia após dia, ao ver o seu exército profundamente acometido pela pestilência, o monarca castelhano vê-se obrigado à revogação da sua decisão e procede ao levantamento do cerco na manhã do dia 5 de setembro. Chegava assim ao fim, o bloqueio sofrido pela cidade de Lisboa durante «quatro meses e viimte e sete dias» (LOPES, 1973, p.276).

Fracassado o desejo de glória, ao partir de Lisboa terá D. João I de Castela, gritado bem alto «Oo Lixboa! Lixboa! Tamta merçee me faça Deos que aimda te veja lavrada de ferros darados!» (LOPES, 1973, p.276).

Desmontado o cerco e, aos poucos, a fome, Lisboa reveste-se de uma coragem audaz. O Mestre, depois, D. João I de Portugal, tornar-se-á o fundador de uma nova dinastia, a de Avis. Cravará ele mesmo sob o nome de Aljubarrota para toda a eternidade a sua merecida glória.

Bibliografia

CRUZ, António (1968) - *Anais, crónicas e memórias avulsas de Santa Cruz de Coimbra*. Porto : Biblioteca Pública Municipal

COELHO, Maria (2005) - *D.João I : o que re-colheu Boa Memória*. Rio de Mouro : Círculo de Leitores.

LOPES, Fernão (1896) - *Chronica de el-rei D. Fernando*. Lisboa : Escriptorio.

LOPES, Fernão (1973) - *Crónica del Rei Dom Joham I de boa memoria e dos Reis de Portugal o decimo*. Lisboa : Imprensa Nacional-Casa da Moeda.

LOPES, Luís (2003) - Medidas de Capacidade na Beira nos séculos XII a XVI. *Beira Alta* (Viseu). Vol. 62 (1-2), p.109-141.

LOZANA, Cristóbal (1749) - *Los reyes nuevos de Toledo*. Madrid : Pedro Joseph Alonso y Padilla.

MARQUES, Oliveira (1971) - *A sociedade medieval portuguesa : aspetos de vida quotidiana*. Lisboa : Livraria Sá da Costa Editora.

MARQUES, Oliveira (1978) - Introdução à história da agricultura em Portugal. *A questão cerealífera durante a Idade Média*. Lisboa : Edições Cosmos.

MARTINS, Ana (2001) - *Documentos portugueses do Noroeste e da região de Lisboa. Da produção primitiva ao século XVI*. Lisboa : Imprensa Nacional - Casa da Moeda.

MARTINS, Miguel (2006) - *A Vitória do Quarto Cavaleiro: O Cerco de Lisboa de 1384*. Lisboa : Prefácio.

MARTINS, Miguel (2009) - Abastecer as cidades em contexto de guerra: o cerco de Lisboa de 1384. *Alimentar la ciudad en la Edad Media*. Logroño, p. 131-152

VIANA, Mário (2001) - Alguns preços de vinho em Portugal (séculos XIV-XVI). *Arquipélago. Historia*. Ponta Delgada : Universidade dos Açores. 2ª série, V, p.605-626

VIANA, Mário (2007 - 2008)- Alguns preços de cereais em Portugal (séculos XIII-XVI). *Arquipélago. Historia*. Ponta Delgada : Universidade dos Açores. 2ª série, XI - XII, p. 207-279

Comida de rua na Lisboa Moderna (sécs. XVI e XVII)

João Pedro Gomes

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra
Projeto DIAITA: Património Alimentar da Lusofonia

Resumo |

A transformação de Lisboa num empório comercial mundial no final do século XV conduziu a um considerável aumento da sua população que, conseqüentemente, propiciou o desenvolvimento e alargamento de uma vasta rede de atividades comerciais e de abastecimento urbano com o objetivo último de suprir as necessidades mais básicas dos moradores, nomeadamente a sua alimentação.

As múltiplas relações de viagem e testemunhos de estrangeiros que passaram pela capital do império português dão conta de uma pujante vida comercial nas ruas de Lisboa, destacando-se a considerável quantidade de pessoas e estabelecimentos dedicados à produção e venda de comida feita, isto é, de preparados culinários prontos a consumir. De assadores de sardinha a estalagens e tabernas, o transeunte tinha acesso a uma grande variedade de produtos e preparados que refletem uma tipologia muito específica de hábitos alimentares, o das populações urbanas modernas.

Por outro lado, algumas destas atividades revelam, ainda, uma curiosa e complexa organização e ocupação da malha urbana lisboeta, concentrando-se em locais específicos da cidade e dotadas de regimentos e legislação própria, refletindo, em determinados casos, uma organização gremial e de considerável reconhecimento social.

Palavras-chave: Alimentação, Comércio, Idade Moderna, Lisboa, Urbanismo

Abstract |

Lisbon's transformation in a global commercial emporium in the end of the 15th century led to a considerable population increase that, consequently, resulted in the development and enlargement of a wide urban web of commercial activities, specially related to food, necessary to feed the inhabitants.

Multiple city descriptions and foreigners' testimonies show a large amount of people and activities dedicated to the production and selling of ready-meals, food cooked and ready to eat. From the man roasting sardines in the streets to inns and taverns, the passer-by had access to a lot of different products, reflecting the very specific kind of food habits of urban population.

besides, some of this activities reveal a complex organization and occupation of the urban space, condensed in specific urban areas and ruled by their own statutes, reflecting in some cases, a gremial organization and a considerable social prestige associated to their activity.

Keywords: Commerce, Food, Lisbon, Modern Age, Urbanism

“Em cada rua e em cada casa há uma loja que cozinha e vende peixe cada dia e em cada hora, ao ponto que devido ao mau cheiro do frito é aborrecido andar”

(ALESSANDRINI 2015, p. 114)

É desta forma que o banqueiro Filippo Sasseti, italiano radicado em Lisboa em 1578, descreve as ruas da capital portuguesa, assinalando uma prática testemunhada e documentada em várias outras fontes: a produção e venda no espaço público de alimentos cozinhados.

As várias descrições da cidade de Lisboa produzidas entre a segunda metade do XVI e a primeira metade do século XVII revelam um dinâmico universo comercial dedicado à produção e venda de preparados culinários para consumo imediato, a atual “street food”, através das quais é possível perceber pontos urbanos específicos de concentração de determinados vendedores, estabelecimentos comerciais especializados na produção e venda de determinados produtos e, até, a existência de uma rede alargada de vendedores ambulantes que, de alguma forma, suprimiam as necessidades alimentares de uma grande massa trabalhadora urbana.

O estudo em questão centra-se na análise de cinco fontes recorrentemente utilizadas em estudos sobre Lisboa e o espaço nacional durante o período moderno, complementadas por outras fontes menos conhecidas e alguns documentos inéditos: o *Sumario em que brevemente se contem algumas coisas assim eclesiasticas como seculares que ha na cidade de Lisboa*, escrito por Cristóvão de Oliveira em 1551 (OLIVEIRA, 1551), o *Tratado da majestade, grandeza e abastança da cidade de Lisboa*, por João de Brandão, de 1552 (BRANDÃO, 1552), *Ritrato e Rverso del regno di Portogallo*, de autor anónimo italiano, escrito provavelmente entre os anos de 1578 e 1580 (MARQUES, 1987), a *Descrição do Reino de Portugal* de Duarte Nunes Leão, impresso em 1610 (LEÃO, 1610) e, por fim, o *Livro das Grandezas de Lisboa*, de Nicolau de Oliveira, publicado em 1620 (OLIVEIRA, 1620).

As cinco descrições regionais/nacionais que aqui se analisam apresentam um registo descritivo e quase sempre laudatório à cidade, uma vez que, à data da sua produção, o objetivo último destas era o de enaltecer a “Sempre Leal e Mui Nobre Cidade de Lisboa”, com especial foco na sua vigorosa economia de âmbito mundial e na sua movimentada vida urbana, fonte de riqueza, prestígio e poder. Por tal, devem-se guardar algumas reservas quanto às contagens populacionais, número de profissionais e estabelecimentos envolvidos nas atividades comerciais analisadas e outros quantitativos apresentados. No entanto, consideram-se as informações registadas sobre a tipologia de profissionais, estabelecimentos e produtos vendidos fidedignas, sendo possível confirmar muitas destas informações através do cruzamento com outras fontes de várias cronologias bem como com a literatura culinária do período, permitindo constatar a efetiva produção de determinados produtos enunciados nas fontes em ambiente familiar, contexto que caracterizaria a esmagadora maioria dos agentes de produção destes preparados culinários vendidos ao público.

Lisboa cosmopolita – Traços de um mercado consumidor.

O crescimento e transformação de Lisboa, a partir da segunda metade do século XV, num poderoso empório comercial de escala global, impulsionado pela crescente fixação do poder régio nesta cidade, garantiu à cidade ribeirinha uma nova pujança económica¹ que, previsivelmente, resultou num incremento populacional: da burocratização e complexificação da administração régia, que se desdobrava em mais de uma dezena de “secções”, à florescente economia urbana de oferta de serviços e produção de bens, a malha urbana expandiu-se para albergar um número sem precedentes de servidores régios, funcionários públicos e religiosos, artífices, trabalhadores não qualificados e mão-de-obra escrava, acrescentando-se a estes um considerável número de agricultores mercadores e viajantes que afluíam diariamente à cidade.

Acompanhando o movimento de concentração do poder régio na zona ribeirinha, nomeadamente no Paço da Ribeira e no espaço adjacente do Terreiro do Paço, foco principal do reordenamento urbanístico encetado por D. Manuel nos primeiros anos do seu reinado (CARITA, 2009), grande parte deste volume populacional passa, tendencialmente, a deslocar a sua atividade profissional para as margens do Tejo, nomeadamente no eixo entre a Ribeira das Naus e o Chafariz d’el Rei, atividades em larga maioria relacionadas com a atividade comercial. A título de exemplo, na Casa da Índia, situada no rés-do-chão do Paço da Ribeira, trabalhavam, em 1551, 110 funcionários (OLIVEIRA, 1551, p.39). Por outro lado, o número de pessoas que,

¹ O desenvolvimento da cidade de Lisboa à causa do intenso tráfego comercial e a transformação da zona ribeirinha em empório comercial global foi recentemente analisado no volume *The global city. On the streets of the renaissance Lisbon* (GSCHWENDE e LOWE 2016).

habitando fora da malha urbana, se deslocava à cidade para vender os seus produtos na Ribeira ascendia a mais de 2000 pessoas por dia (OLIVEIRA, 1620, p. 61).

Com uma população que, entre os séculos XVI e XVII, terá oscilado entre os 60.000 e 100.000 habitantes (SILVA, 1919), Lisboa caracterizava-se: pela sua dimensão régia, como sede da administração central real; pela sua dimensão comercial, como empório mundial de redistribuição de bens e, igualmente, pela sua dimensão produtora, como pólo “industrial” que sustentava e alimentava tanto o comércio nacional como internacional e cujo carácter cosmopolita terá potenciado (e até exigido) o desenvolvimento de um conjunto de serviços alimentares que permitisse à massa trabalhadora alimentar-se fora do espaço privado/domiciliar que, na grande generalidade, se caracterizava pelo reduzido espaço, não contando com dispositivos de cozinha muito complexos (OLIVEIRA, 1998 e DUARTE, 1998).

Vários testemunhos documentais atestam a existência de um alargado número de pessoas e estabelecimentos que se dedicava à produção de variados preparados culinários única e exclusivamente para venda pública e consumo imediato, podendo estes ser agrupados em três tipologias: serviços de venda de rua, dizendo respeito a vendedores com local fixo de venda em espaços públicos; serviços de venda em estabelecimentos com produção própria (especializada ou não), permitindo em alguns casos o consumo dentro do estabelecimento e, por último e talvez o mais comum dos serviços, a venda ambulante de preparados culinários por vendedores sem local fixo de venda, estando, em alguns casos, associados à venda de produtos de alguns estabelecimentos especializados.

Vendas de rua

a Praça da Ribeira era o lugar comercial privilegiado da cidade. Estendendo-se do Terreiro do Pão até ao Chafariz d’El-Rei, era junto daquele, a Oeste, que se concentravam as “tendas” de venda dos mais variados produtos, do pão à cerâmica, organizadas através de disposições municipais e ordenadas por tipologia de produtos vendidos. Nicolau de Oliveira em 1620 contabiliza 34 alpendres de telha verde, sob os quais os vendedores se organizavam e expunham os seus produtos: perto do rio localizava-se a “praça do peixe”, onde 70 mulheres se encarregavam de vender pescado e 54 escamadeiras, junto ao rio, tratavam de o amarrar; 3 alpendres estavam reservados às marisqueiras, 12 à venda de fruta verde e seca, 6 para hortaliças, 2 para o pão e 1 para passas, figos e queijos; 2 alpendres estavam reservados às entidades fiscais do Rei e do Duque de Bragança onde se procedia ao pagamento da dízima, servindo também para os feitores se recolherem da chuva (OLIVEIRA, 1620, p. 100).

Assumindo-se como polo centralizador das trocas comerciais urbanas e, portanto, local de um considerável fluxo diário de pessoas, não espanta que as várias descrições da cidade de Lisboa nos séculos XVI e XVII aí localizem alguns dos dispositivos de venda de preparados culinários.

Em 1552 contabilizavam-se “50 mulheres, entre pretas e brancas, forras e cativas, em que amanhecendo saem na Ribeira com panelas grandes cheias de arroz [cozido] e cuscuz e chícharos” que serviam “de almoço às crianças [...] moços que andam a ganhar, assim branco como negros, com isso fazem os seus almoços e quentam suas barrigas”, num negócio que, de segunda a sábado, rendia cerca de 200 réis por cada panela (BRANDÃO, 1552, p. 51). Curiosamente, uma das duas telas descobertas por Annemarie Jordan Gschwend e Kate Lowe em 2009, em Inglaterra, e que estiveram na origem da obra publicada em 2015 (GSCHWENDE e LOWE, 2016), mostram uma mulher negra, com saia vermelha, segurando um bacio na cabeça com um conteúdo branco (arroz?) e, no braço esquerdo, um banco de três pés, podendo-se traçar uma correspondência entre esta figuração e a descrição das vendedoras de arroz.

Junto da Porta Nova, a Norte da praça, tal como na Porta do Açougue e também junto às Fangas da Fariinha, mais a ocidente, “25 mulheres vendem tripas cozidas (...) grandíssimo refúgio e descanso dos pobres”, faturando cada uma mais de 400 réis diários, inclusive dias santos e domingos (BRANDÃO, 1552, p. 87). Em 1620, nomeadamente na Ribeira, a venda de vísceras cozidas é assegurada por quinze mulheres que vendiam “parte dos miúdos do gado que se mata no curral, assim das mãos e tripas de carneiro, como de vaca, cozidos e crus, de que muitas gente se vale para regalo e mimo e muita por necessidade” (OLIVEIRA, 1620, p. 99). Note-se que o açougue municipal, onde se concentrava todo o comércio de carne da cidade, se localizava na imediações da Praça da Ribeira, onde as miudezas dos animais eram facilmente adquiridas, facilitando a produção destes preparados e a sua conseqüente venda.

Associado à atividade piscatória das proximidades e ao comércio de peixe na “praça do peixe”, uma zona denominada de “Mal Cozinhado” era conhecida por albergar 10 alpendres “onde estão sempre homens e mulheres com braseiros de fogo assando sardinhas e peixe de toda a sorte segundo o há na Ribeira (...) comem homens brancos e negros trabalhadores” (BRANDÃO, 1552, p. 91).

Dedicadas à venda dos produtos doces, especificamente produzidos nas confeitarias, “quinze dias antes do Natal até o dia de Réis andam trinta mulheres na Ribeira e no Pelourinho Velho com mesas cobertas de

toalhas e mantéis alvos, vendendo gergelim, pinhoada, nogada, marmelada, laranjada, sidrada e farténs” (BRANDÃO, 1552, p. 70), informação que é corroborada na totalidade com o regimento destes profissionais de 1572, que regula a produção e venda deste tipo específico de produtos em praças públicas “senão quinze dias antes do Natal e outros quinze depois” (CORREIA, 1926, p. 209).

Vendas em estabelecimento

Na malha urbana lisboeta podiam distinguir-se quatro tipos de estabelecimentos onde se cozinhavam e vendiam determinados preparados culinários prontos para consumo: tavernas, estalagens, confeitarias e pastelarias.

Em 1552 Lisboa contaria com “300 tavernas de vender vinho” onde se gastavam cerca de 70 pipas de vinho por dia (BRANDÃO, 1552, p. 8). A venda desta bebida, pilar essencial da trípole alimentar portuguesa (SOARES, 2014), seria a atividade principal de todos estes estabelecimentos, como se depreende do Regimento dos Taverneiros, onde várias disposições regulam a venda de vinho (inclusive a venda de “vinho gessado”, isto é, vinho de má qualidade a que era acrescentado gesso para melhorar a cor e o sabor), acrescentando-se algumas regras para “os taverneiros que derem de comer em suas casa”, nomeadamente no que respeita à venda de pão e azeite para consumo dentro do estabelecimento bem como à obrigatoriedade de comprar nos açougues municipais toda a carne a servir nas tavernas (CORREIA, 1926, p. 186-189).

Um curioso testemunho do quotidiano lisboeta, registado no processo inquisitorial movido contra Baltazar Índio, cozinheiro de João Nunes da Cunha, coloca em evidência o importante papel que as tavernas detinham no universo alimentar da massa trabalhadora de Lisboa. António de Faria, mourisco, presta testemunho no dia 6 de fevereiro de 1557 dizendo:

“estando nesta cidade o dito declarante ao Crucifixo junto do Regedor em uma taberna almoçando veio aí um índio de João Nunez da Cunha [...] e entrando o dito índio na taberna onde o dito declarante estava comendo com uma tigela de sopas com carne se sentou à mesa e antes de comer disse bisteira (?) e outras palavras”²

Note-se que o vocábulo “sopas”, durante o período moderno, refere-se a uma registo culinário distinto do atual: a este corresponderia um preparado simples, feito à base de pão e caldo resultando do cozimento de carne ou legumes, próximo do conceito atual de açorda (BLUETAU, 1712, p. 725). A presença deste prato em diversos receituários portugueses modernos atesta a prática alargada do consumo deste em vários contextos sociais.

No final da década de 70 do século XVI o testemunho pessoal, anónimo, registado na obra *Ritrato e Riverso del regno di Portogallo* revela de que forma estes pratos era confecionados, descobrindo-se igualmente outros alimentos servidos nas tabernas:

“as restantes casas [que não hospedarias] fazem viandas na rua, sobre uns fogareiros de barro, de modo que ao passar, se é perfumado pelo fumo das sardinhas e dos outros peixes que remexem ad nauseam, porque a carne há tão pouca que muitos não a comem”

(MARQUES, 1987, p. 197);

No entanto, a venda tanto de carne como de peixe nas tavernas na cidade está parcamente documentada. Apenas João Brandão, em 1552, refere que se vende “carne cozida e assada” e “pescado frito e cozida” nas tavernas lisboetas, sem mais pormenores (BRANDÃO, 1552, p. 10-12).

Um testemunho mais completo sobre venda de alimentos cozinhados nas tavernas pode ser encontrado para a cidade de Évora, cujo Regimento dos Taverneiros e Estalajadeiros, publicado em atas municipais a 4 de julho de 1592, é surpreendentemente pormenorizado no que respeita aos produtos servidos, destacando-se a obrigatoriedade dos taverneiros terem sempre carne e peixe disponíveis para venda, sob pena de pagamento de multa:

2 ANTT, Processo Inquisição de Lisboa n.5085.

“Item O taverneiro que não tiver pescado ou carne pagará mil réis

Item Levará de ganho de cada canada de vinho mais do que valer dois réis sob pena de quinhentos réis

Item Dará uma posta de bacalhau que pese três onças por cinco réis cozido e sem pele valendo o arrâtel a vintém e daí para baixo sob pena de quinhentos réis

Item Darão uma posta de pescadas secas (?) que pesa quatro onças por dez réis sob pena de quinhentos réis

Item As sardinhas fritas sendo grandes dois réis e sendo pequenas a real e meio sob pena de quinhentos réis

Item Darão por uma posta de carne de vaca que pese uma quarta cinco réis e assim mesmo a do carneiro assada [riscado] ou cozida sob pena de quinhentos

Item Darão uma posta de carne de bode ou cabra cozida ou assada cinco réis - de quarta a posta- a posta de meia quarta (?) três réis sob pena de quinhentos réis

Item Terão uma mesa de engonços com duas toalhas para elas e seus guardanapos meia dúzia de pratos duas facas sob pena de duzentos réis”³

Oferecendo serviços alimentares idênticos aos das tavernas, as estalagens distinguiam-se daquelas de forma muito precisa, pois era nestas que os viajantes poderiam pernoitar, existindo uma oferta variada de serviços, desde palha e abrigo para os animais a quartos (câmaras) privados com iluminação.

O regimento lisboeta dos estalajadeiros prevê, tal como nas tavernas, a possibilidade de ser servida comida além de pão e vinho, estando estes estabelecimentos obrigados a ter medidas de azeite e a comprar carne no açougue municipal para as “pessoas a que derem de comer” (CORREIA, 1926, p. 189-192).

No entanto, o relato anónimo italiano *Ritrato e Riverso* relata uma situação algo inusitada: repetindo as recorrentes queixas dos estrangeiros e viajantes que se alojavam em Lisboa sobre a falta de espaços de qualidade para pernoitar, o autor denuncia que:

“hospedarias ou quartos mobilados são inexistentes e há apenas duas casas de forasteiros (...) temos de ir comprar de comer e todas as outras coisas miúdas e ser quase cozinheiros e moços de cozinha, porque as leis proibem que se possa dar de comer aos hóspedes”

(MARQUES, 1987, p. 197)

Não foi possível apurar qual a lei específica referida pelo autor e, por seu turno, o regimento de 1572, anterior ao relato (que data do final da década de 70), não define nenhuma proibição na venda de alimentos a hóspedes. No entanto, esta referência pode dar conta da efetiva aplicação da lei de 28 de abril de 1570, que determinava que “pessoa alguma não poderá comer nem dar de comer à sua mesa mais que um assado, e um cozido, e um picado, ou desfeito, ou arroz, ou cuscuz e nenhum doce, como manjar branco, bolhos (*sic*) de rodilha, ou os mexidos ou outras coisas desta qualidade” (FIGUEIREDO, 1790, p. 155), existindo, assim, um evidente controlo sobre que tipos de preparados culinários poderiam ser servidos em “casas de hóspedes”.

A pouca hospitalidade que estes estabelecimentos poderiam proporcionar aos viajantes é ainda registada pelo humanista Nicolau Clenardo, tutor do irmão de D. João III, o futuro rei-cardeal D. Henrique. Em uma carta datada de 1541, o italiano descreve um caricato episódio ocorrido dentro de uma estalagem na margem sul do Tejo e que demonstra o que um viajante desejava encontrar em uma estalagem e o que, efetivamente, encontrava:

“Ao mesmo tempo fui lançando o rabo do olho para a cozinha, a ver se havia alguma coisa ao lume.

- Que há para a ceia, ó patroa?

- Não tenho nada, respondeu.

3 AME, PT/AMEVR/CME/B/A/01, 232-233.

- Nada absolutamente?
- Absolutamente nada.
- Mate-nos então uma galinha.
- Não crio galinhas para matar...
- Há ovos, pelo menos?
- Quem mos dera! Não se encontrou nenhum.
- Não haverá nem sequer por aí umas cabecitas de peixes do ribeiro?
- Credo! Comer peixe ao dia de carne!

[...]

Porém eles roíam as suas cebolas cruas, sem se incomodarem com o caso. Até me deram de conselho que comesse eu também algumas cebolas assadas. Este conselho pareceu-me uma âncora de salvação. Temperam-se com azeite e vinagre: o azeite ainda no-lo forneceram posto que mesquinhamente, mas o vinagre era coisa que não havia naquela maldita casa, a não ser uma especialidade de vinho que nos deram, a que melhor caberia o nome de vinagre. Temperámos com este molho de azeite as cebolas, e achei-as tão saborosas que nunca mais deixei de levar na minha bagagem este remédio maravilhoso contra todas as adversidades e má fortuna.”

(CEREJEIRA, 1926, p 389-292).

Se tanto em tavernas como em estalagens se observa que a comida servida passaria por preparados culinários simples como cebolas assadas e sopas com carne, o mesmo não se verificava com os produtos produzidos e comercializados pelos pasteleiros e confeiteiros.

No que aos pasteleiros diz respeito, o Sumário de Lisboa de 1551 dá conta da existência de 13 oficiais (OLIVEIRA, 1551, p. 44), aumentando para 30 no ano seguinte, operando na cidade “10 casas que fazem pastéis” (BRANDÃO, 1552, p. 207) e “8 fornos de cozer pastéis” (BRANDÃO, 1552, 70), sendo também de 1552 o primeiro regimento conhecido para o ofício, posteriormente copiado e aumentado em 1572⁴. Nesta regulamentação profissional estabelece-se a obrigatoriedade de examinação para a prática do ofício, no qual o examinado deveria saber fazer “um pastel de cinco réis; outro de dez réis; outro de vinte réis; outro de cinquenta réis; empadas para tempos do pescado; um pastel real; um pastel de frangão ou pombinho (CORREIA, 1926, p. 222), sendo ainda exigidos conhecimentos sobre “os adubos que hão de levar os ditos pasteis de vaca, carneiro e porco assim no inverno como no verão, porque cada tempo requer seus adubos diferentes” (CORREIA, 1926, p.), evidenciando uma direta associação às teorias dietéticas da época⁵.

O regimento ainda prevê algumas medidas do foro “sanitário”, proibindo a venda de pastéis “de bode nem de cabra, nem de ovelha, nem de porca, nem de carne danada” nem mesmo “pastéis de um dia para o outro” (CORREIA, 1926, p. 223), sendo igualmente proibidas “vendedeiras de pastéis pela cidade, nem outra pessoa alguma os venderá nem mandará vender pela cidade” (CORREIA, 1926, p. 223), atestando, assim, a exclusividade da venda e consumo de pastéis na “casa” de pasteleiros, cujo acesso passou a estar vedado aos escravos cativos pelo regimento de 1572 (CORREIA, 1926, p. 223).

A inclusão de medidas hoje consideradas de higiene alimentar no regimento de 1552 vieram, certamente, responder a determinados abusos por parte dos oficiais desta atividade que, curiosamente, ficaram registados na peça quinhentista anónima “Auto das Padeiras”, testemunhando tanto a produção ilegal de pastéis de carne de bode e de carne estragada, disfarçados com sal em excesso e especiarias como a venda de pastéis de dias anteriores aquecidos:

4 Os regimentos profissionais dos pasteleiros, produzidos entre o século XVI e XVIII, foram analisados com maior pormenor por GOMES, 2015.

5 O universo alimentar moderno estava diretamente ligado à concepção da Fisiologia e Medicina das teorias hipocrático-galénicas, onde Alimentação e Saúde se apresentam como interdependentes (ALBALA, 2002).

*“São cousas de infiéis
as que fazem os pasteleiros
que por adquirirem dinheiro
vendem bode por carneiro.*

*Por que a gente mais se engode
lhe deitam muita pimenta
cousa com que a sede acode
e assim vos vendem o bode
carne má e fedorenta.*

*Se lhe dais a carne crua
tutanos de vaca grossa
então tomam-vos a vossa
e dão-vos a ruim sua
que nam há quem vê-la possa.*

*Assim enganam os coitados
por tantos modos e vias
com os seus pastéis salgados
e vendem-nos requentados
cozidos de quatro dias.*

*Tornam-nos a açafroar
e depois com fala meiga
por melhor os enganar
deitam-lhe em cima manteiga
de porca mui singular.*

*Outros lhe deitam toicinho
do qual não compra ninguém
eu os conheço mui bem
que com pastéis vendem vinho
a preço mais de vintém.”*

(CENTRO DE ESTUDOS DE TEATRO, 2010)

O ofício dos confeitores era, igualmente, sujeito a uma restrita regulamentação, sendo um ofício referido em quase todas as descrições da cidade, especialmente pela concentração de grande número de confeitarias, ainda na primeira metade do século XVI, junto do Paço da Ribeira, na denominada Rua dos Confeitores⁶.

João Brandão, em 1552, contabiliza “30 tendas de confeitores” onde 150 pessoas se ocupam do dito ofício (BRANDÃO, 1552, p. 208) sendo, em 1620, 54 confeitores e 60 “mulheres que fazem doces para vender assim em suas casas como pelas ruas, fora da Confeitaria” (OLIVEIRA, 1620, p. 95).

6 Sobre a regulamentação da profissão e a conflituosidade dentro da classe dos confeitores ver BRAGA, 2015.

O regimento de 1572, tal como a regulamentação dos pasteleiros, indica quais os produtos que o confeitiro deveria saber fazer, permitindo conhecer o rol de doçaria que poderia ser encontrada nas “tendas”:

“confeitos de rosas e confeitos da Ilha com amêndoas marquesinhas [...] diaci-drão e talos e conserva de peras e pêssegos e sabê-los-á cobrir; Fará maçapães e alfenim; Fará açúcar rosado e marmeladas [...]faça de açúcar da ilha da Madeira ou açúcar branco das outras ilhas toda a conserva que for de qualidade fria e assim toda a coisa que costumam fazer para doenças de quenturas - abóboras, talos de alface, peras, marmelos, confeitos de rosa, maçapães, alfenim, diagar-gante, alféolas, pão de ló e outras semelhantes conservas”

(CORREIA, 1926, p. 207-208)

O exclusivo da produção e venda destes produtos dentro dos estabelecimentos, cuja venda “pela cidade” estava proibida (CORREIA, 1926, p. 209) pode entender-se à luz da concepção coetânea do açúcar e suas propriedades, tido como um produto medicinal, e que o próprio regimento destaca quando refere conservas “de qualidade fria [...] para doenças de quenturas” e “conservas e confeituras quentes”, cujos conceitos remetem para preparados culinários utilizados no tratamento de doenças cuja origem fosse uma desestabilização dos humores frio ou quente⁷. Desta forma, o exclusivo de produção e venda pretendia assegurar que ninguém não autorizado pudesse vender produtos potencialmente perigosos a quem os comprasse.

Ainda que o regimento de 1572 liberalize a venda de marmeladas “por toda a pessoa onde quiser e como quiser”, a produção e venda de frutas secas envolvidas em mel (de abelha ou açúcar derretido) estavam abrangidas por uma particular regulamentação que proibia a utilização de amêndoas na produção de qualquer doce bem como “outras gergiladas, pinhoadas e outras frutas que se fazem de mel se não venderão senão quinze dias antes do Natal e outros quinze depois” (CORREIA, 1926, p. 209) que, como já referido, poderiam ser vendidas na Praça da Ribeira, junto do Pelourinho Velho.

A cidade de Lisboa assistiu, ainda no final do século XVI, ao florescimento da produção e venda de doces por algumas instituições conventuais masculinas e femininas, destacando-se, por exemplo, o manjar branco do Convento da Anunciada (BRAGA, 2016, p. 39), as conservas de frutas dos agostinhos do Convento da Graça (GOMES, 2014, p. 244) ou a marmelada “em bocados” do Convento de Santa Clara (GOMES, 2014, p. 239-240).

Venda ambulante

Trata-se, por defeito, do maior e mais heterogéneo grupo de vendedores referenciados nas fontes, uma vez que recorrentemente os autores indicam os produtos fabricados e vendidos bem como o número de pessoas envolvidas no processo mas omitem informação sobre a localização onde ocorria a venda. Assim, considera-se que grande parte destes vendedores não tinha local fixo para a venda dos seus preparados culinários e que percorriam as ruas da cidade diariamente.

Cristóvão de Oliveira, em 1551, apresenta uma exaustiva lista de atividades profissionais existentes na capital, enumerando um conjunto curioso de ocupações que, de alguma forma, retrata uma “indústria” alimentar de comida de rua espantosamente especializada: 50 alfeloeiros (que fazem alféolos), 26 fartaleiras (que fazem fartens), 23 cuscuzeiras, 27 mulheres que vendem arroz, 45 sardinheiras (podendo, no entanto, fazer referência às vendedoras de sardinhas fresca, seca e salgada), 26 tripeiras, 110 frigdeiras (muito provavelmente ocupadas em frigar peixe), aos quais se acrescentam 70 “mulheres que fazem fruta de açúcar”, 23 que fazem alféolos, 24 que fazem “zevezinhas” e 28 dedicadas à venda de aletria (OLIVEIRA, 1552, p. 47).

Um ano depois, no Tratado da Majestade de Lisboa confirma-se alguma da informação dada por Cristóvão de Oliveira, acrescentando-se a este rol 200 “negras que andam vendendo ameixas passadas cozidas a desamparados e forasteiros que andam doentes e mal dispostos por não acharem aparelho para as cozer (...) as trazem muito limpas com panos lavados e muito bem cobertas” (BRANDÃO, 1552, p. 52), vendendo também “favas cozidas, aletria, chícharos e arroz” cuja venda rende mais de 5000 réis por dia (BRANDÃO, 1552, p. 224) e, na Quaresma, azevinhas (BRANDÃO, 1552, p. 52). João de Brandão contabiliza ainda “200 mulheres que têm por ofício frigar pescado e vende-lo em pastas frito”, e cujo negócio rende mais de 300 cruzados de renda à cidade (BRANDÃO, 1552, 220).

7 Conceitos centrais nas concepções dietéticas e medicinais do período moderno (ALBALA, 2002).

Para além das já enunciadas mulheres que vendem doces na Ribeira Velha no período do Natal, registam-se mais 30 mulheres “que vendem todo o ano fruta de mel, gergilada, pinhoada, alféolas e outras coisas de mel” (BRANDÃO 1552, p. 221), 50 mulheres que “fazem marmeladas e açúcar rosado e laranjadas para as pessoas que vão à Índia e Guiné” e 200 mulheres que, além de leite, natas, queijos e requeijões, vendem também queijadas (BRANDÃO, 1552, p. 224).

Em 1620, Nicolau de Oliveira regista um cenário idêntico aos restantes autores, acrescentando apenas que há “negras que vendem pela cidade toda a sorte de marisco de concha e legumes cozidos” (OLIVEIRA, 1620, p. 97).

Preparados vendidos e a literatura culinária

As recentes transcrições e estudos de receituários modernos portugueses permitem, até certo ponto, conhecer com maior pormenor a forma de preparação de grande parte dos preparados culinários referenciados nas fontes.

São três os receituários culinários conhecidos no espaço nacional cuja produção ocorreu entre os séculos XVI e XVII: o *Livro de Cozinha de D. Maria* (MANUPPELLA E ARNAUT, 1967), o manuscrito 142 do Arquivo Distrital de Braga (BARROS, 2013)⁸ e o primeiro livro de cozinha impresso em Portugal, *Arte de Cozinha*, de Domingos Rodrigues, publicado em 1680 (RODRIGUES, 1683). Produzidos em três contextos sociais distintos, é no manuscrito 142 do Arquivo Distrital de Braga, atribuído a Frei Luís de Távora (BARROS, 2013, p. 24), que se regista uma maior frugalidade e simplicidade nas receitas, provavelmente reflexo da possível passagem deste personagem por uma instituição colegial coimbrã (BARROS, 2013, p. 25) e é neste documento que é possível encontrar um maior número de correspondências com os preparados vendidos nas ruas de Lisboa, grande parte deles pautados pela simplicidade culinária.

No que às leguminosas e legumes cozidos referidos nas descrições da cidade, o manuscrito apresenta receitas de chicharos e favas, cujo processo se resumia ao cozimento destes com cebola, alho, azeite e vinagre (BARROS, 2013, p. 211) e, no caso das favas, temperadas com coentros e endro (BARROS, 2013, p. 213). Coincidentemente, a única receita de cebolas refere, em primeiro lugar, que devem ser assadas, podendo também ser cozidas (BARROS, 2013, p. 231). Outros legumes e leguminosas como grãos, castanhas, lentilhas, feijões, ervilhas, abóboras, nabos, couves ou espinafres estão presentes neste manuscrito, evidenciando processos de cocção simples.

O arroz apresenta também um processo de preparação simples, sendo cozido com caldo de vaca, carneiro ou ervas ou, na sua versão doce, com leite de gado, amêndoas ou água (BARROS, 2013, p. 113). O cuscuz, por sua vez, caracteriza-se pelo complexo processo de produção da massa (cozida em cuscuzeiro, sobre o vapor de caldo de ervas aromáticas) mas que, posteriormente, se cozinha abafando-se com caldo de vaca, carneiro, galinhas, grãos ou açúcar (BARROS, 2013, p. 117).

Dentro do universo animal, as referidas tripas e mãos de vaca e carneiro cozidas encontram receitas correspondentes no manuscrito, nomeadamente tripas de porco cozidas em água, sal, vinagres e ervas aromáticas (BARROS, 2013, p. 241) e pés de carneiro cozidos e temperados com vinagre e sal (BARROS, 2013, p. 169). As sopas com carne referidas no testemunho de António de Faria à Inquisição não encontram referente direto no receituário mas é possível identificar quatro receitas que remetem para este género de preparado de fácil preparação: pão fatiado e embebido em água ou caldo de carnes e temperado com ervas aromáticas, alho, gorduras vegetais ou animais, entre outros temperos (BARROS, 2013, p.171; p. 229; p. 231).

A carne de vaca e carneiro cozida servida nas tavernas eborenses e cuja venda se deveria também verificar nos estabelecimentos da capital, poderia, segundo o manuscrito, ser cozida com cebola, salsa e manteiga ou azeite, temperada com especiarias e vinagre, agraço ou sumo de limas (BARROS, 2013, p. 119). Se fosse assada, seria antes marinada em vinho, alhos e orégãos (BARROS, 2013, p. 121).

Do mundo marinho, o receituário do Arquivo Distrital de Braga apresenta um considerável conjunto de receitas para os mais variados peixes, quer sejam cozidos, assados ou fritos. Destacam-se a pescada temperada, enfarinhada e frita em azeite (BARROS, 2013, p. 185), a sardinha frita e conservada em molho de escabeche (BARROS, 2013, p. 389) e o bacalhau cozido e temperado com vinagre e alho (BARROS, 2013, p. 189). Amêijoas, berbigões, caranguejos e lagostas aparecem também no receituário, apresentando receitas desde simples cozimentos em água e pimenta a preparados mais saboroso com adição de ervas aromáticas e vinho (BARROS, 2013, p. 195-197).

As receitas de conservas de fruta e doces são, inequivocamente, as mais numerosas e testemunham tanto a versatilidade do açúcar e mel como agentes preservativos e conservadores das qualidades atribuídas às frutas utilizadas em contexto de botica (OUERFELLI, 2008, p. 570-580) bem como a crescente populari-

8 O manuscrito foi também publicado e estudado em RAMOS e CLARO, 2013.

dade do açúcar e maior disponibilidade deste no mercado: o próprio Regimento dos Confeiteiros de 1572 obrigava a que estes profissionais, responsáveis pela venda de açúcar ao público, tivessem pesos menores para vender pequenas quantidades de açúcar a “pessoas pobres que não têm possibilidade para comprar mores pesos de açúcar” (CORREIA, 1926, p. 211). O consumo deste produto e derivados seria de tal forma comum a todos os estratos da sociedade portuguesa seiscentista que Duarte Nunes de Leão, na sua *Descrição*, denuncia que “as marmeladas que os antigos faziam de mel, em casas muito honradas, não quer agora qualquer mecânico come-las, se não de açúcar, e tocadas de âmbar e almíscar; que também nisto há agora ambição e pontos de honra.” (LEÃO, 1610, p.52v).

O manuscrito conta com receitas de grande parte dos produtos doces enunciados nas descrições de Lisboa, apresentando regularmente variações de uma mesma receita, testemunhos da versatilidade e permanente recriação deste campo culinário. Destacam-se as conservas de diacidrão (BARROS, 2013, p. 281), de pêssegos (BARROS, 2013, p. 263) e de pêras (BARROS, 2013, p. 319), também denominadas de frutas cobertas, a marmelada (BARROS, 2013, p. 267), o açúcar rosado (BARROS, 2013, p. 273), as gergiladas (BARROS, 2013, p. 321), o maçapão (BARROS, 2013, p. 281), os fartens (BARROS, 2013, p. 341) e as queijadas (BARROS, 2013, p. 315). Todas estas receitas têm em comum a utilização de grandes quantidades de açúcar, em vários pontos de derretimento (e mel em determinados casos) ao qual se adicionavam frutas, ovos ou leite, aromatizados com águas de flores ou especiarias.

Importa, aqui, remeter para receitas que estão presentes apenas nos outros dois receituários enunciados: o denominado *Livro de cozinha de D. Maria*, manuscrito associado deste a sua descoberta na Biblioteca Nacional de Nápoles à figura de D. Maria de Portugal, Duquesa de Parma, neta de D. Manuel, apresenta quatro receitas que estão ausentes no manuscrito 142 e que figuram como produtos comercializados nas ruas de Lisboa: os talos de alface em conserva (MANUPPELLA e ARNAUT, 1967, p. 109), as alféolas (MANUPPELLA e ARNAUT, 1967, p. 127), os confeitos (MANUPPELLA e ARNAUT, 1967, p. 128) e o pão-de-ló (MANUPPELLA e ARNAUT, 1967, p. 139). Em *Arte de Cozinha*, regista-se apenas uma receita ausente nos outros receituários, as letrias de ovos (RODRIGUES, 1683, p. 141).

Contrariamente ao que se verificou para os outros preparados, o manuscrito do Arquivo Distrital de Braga não apresenta um número significativo de receitas de pastéis: apenas pastéis de carne (BARROS, 2013, p. 357), de tutanos (BARROS, 2013, p. 161) e empadas de passarinhos (BARROS, 2013, p. 141) parecem corresponder a produtos de pastelaria enunciados nas fontes analisadas. Esta fraca representação da pastelaria neste documento contrasta com o considerável número de receitas que tanto o *Livro de cozinha de D. Maria* como o impresso *Arte de Cozinha* apresentam, evidenciando que a arte da pastelaria estaria associada a estratos mais altos da sociedade e, por tal, restringida a um número específico de profissionais e não tão disseminada no espaço quotidiano como os outros preparados culinários (GOMES, 2015, p. 79-80).

Considerações finais

Ainda que a documentação analisada permita ter um conhecimento detalhado dos serviços de preparação e venda de comida cozinhada ao público na cidade de Lisboa, dados mais exatos sobre o real número de profissionais envolvidos, produtos comercializados ou tipos de consumidor são, ainda, difíceis de aferir.

Existe uma multiplicidade de fontes a considerar e que se encontram parcamente estudadas, nomeadamente na perspetiva das atividades do quotidiano: processos inquisitoriais, atas de vereação e registos de pagamento de sisas são alguns exemplos de documentação cujo teor informativo poderá ajudar a melhor caracterizar este universo alimentar: quantas pessoas estavam envolvidas na produção destes produtos? Como se caracterizava o mercado consumidor? Seriam todas estas atividades legisladas e, por tal, alvo de controlo municipal? Que riqueza gerava? Quais os preços dos preparados vendidos?

Fica, no entanto, demonstrado que a partir do século XVI Lisboa passa a contar com uma rede heterogénea de produtores e vendedores de comida ao público, que suprimia a necessidade alimentar de uma considerável parte da população trabalhadora da cidade, colocando à disposição do consumidor uma gama variada de produtos, alguns deles sazonais e que, apesar de fácil preparação, permitiam o acesso facilitado tanto a refeições mais ou menos complexas como a mimos e guloseimas.

Bibliografia

Fontes manuscritas:

ANTT, Processo Inquirição de Lisboa n.5085.

AME, PT/AMEVR/CME/B/A/01, 232-233.

Fontes impressas:

BARROS, A. L. (2013) - *As receitas de Cozinha de um frade português do século XVI*, Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra;

BLUTEAU, R. (1712) - *Vocabulario Portuguez e Latino*. Vol. 7. Coimbra: Colégio das Artes;

BRAGA, I. D. (2016) - *Sabores e Segredos. Receituários conventuais portugueses da Época Moderna*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra. 2016.

BRANDÃO, J. (1552) - *Tratado da majestade, grandeza e abastança da cidade de Lisboa*. Lisboa.

CENTRO DE ESTUDOS DE TEATRO - *Teatro de Autores Portugueses do Séc. XVI - Base de dados textual [em linha]*. Lisboa: 2010 [3 de novembro de 2016] Auto das Padeiras. Disponível em <http://www.cet-e-quinientos.com/obras>.

CORREIA, V. (1926) - *Livro dos Regimentos dos oficiais mecânicos da mui nobre e sempre leal cidade de Lisboa (1572)*. Coimbra: Imprensa da Universidade;

FIGUEIREDO, J. A. De (1790) - *Synopsis chronologica de subsidios ainda os mais raros para a historia e estudo critico da legislação portuguesa*. Lisboa: Academia Real das Ciências;

MANUPPELLA, G. e ARNAUT, S. D. (1967) - *O Livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal : primeira edição integral do Códice Português I. E. 33. da Biblioteca Nacional de Nápoles*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra;

MARQUES A. O. (1987) - Ritrato e Rivero del regno di Portogallo, 1578/80., In *Portugal Quinhentista*. Lisboa: Quetzal;

OLIVEIRA, C. de (1551) - *Sumario em que brevemente se contem algumas coisas assim eclesiasticas como seculares que ha na cidade de Lisboa*. Lisboa;

OLIVEIRA, N. de (1620) - *Livro das grandezas de Lisboa*. Lisboa;

RAMOS, A., CLARO, S. (2013) - *Alimentar o Corpo saciar a Alma: Rítmicos Alimentares dos Monges de Tibães, século XVII*, Vila Real-Porto: Direcção Regional de Cultura do Norte - Afrontamento;

Estudos:

ALBALA, K. (2002) - *Eating Righ in the Renaissance*. California: University of California Press;

ALESSANDRINI, N. (2015) - Italianos em bairros de Lisboa (século XVII). *Cadernos do Arquivo Municipal*. Lisboa. 2ª Série Nº 3, p. 109 - 125;

BRAGA, I. D. (2014) - Confeiteiros na Época Moderna: cultura material, produção e conflituosidade. In *Ensaio sobre Património Alimentar Luso-brasileiro*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.

CARITA, H. (1999) - *Lisboa Manuelina e a formação de modelos urbanísticos da época moderna*. Lisboa: Livros Horizonte.

CEREJEIRA, M. G. - *Clenardo: o humanismo em Portugal: com a tradução das suas cartas*. Coimbra: Coimbra Editora, 1926.

DUARTE, L. M (1998) - A propriedade urbana. In *Nova História de Portugal*. Vol 5. Lisboa: Editorial Presença, p. 114-158;

GOMES, João (2014) - Uma doce viagem: doces e conservas na correspondência de D. Vicente Nogueira com o Marquês de Niza (1647/1652). In *Ensaio sobre Património Alimentar Luso-brasileiro*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, p. 213-250;

GOMES, J. (2015) - O ofício de pasteleiro em Portugal entre os séculos XVI e XVIII. *Helikon*. Curitiba. V.2, n. 4, p. 78-100;

GSCHWEND, A. J e LOWE, K. (2015) - *The global city. On the streets of the renaissance Lisbon*. UK: Paul Holberton publishing.

OLIVEIRA, J. C. (1998) - A Casa. In *Nova História de Portugal*. Vol 5. Lisboa: Editorial Presença, p. 633-639;

OUERFELLI, M. (2008) - *Le sucre: production, commercialisation et usages dans la Méditerranée*. Leiden -Boston: Brill;

RODRIGUES, D. (1683, 2ª ed.) - *Arte de Cozinha*. Lisboa;

SILVA, A. Vieira da (1919) - *A população de Lisboa. Estudo Histórico*. Separata da Revista de Obra Públicas e Minas. Lisboa: Tipografia do Comércio;

SOARES, C. (2014) - Pão e vinho sobre a mesa: um "clássico" da alimentação portuguesa. In *Ensaíos sobre património alimentar Luso-brasileiro*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, p. 17-50.



Cozinhar e comer: cerâmicas e alimentação em Carnide (1550-1650)

Tânia Manuel Casimiro

IAP/IHC - FCSH/UNL; Pós-doc FCT
(tmcasimiro@fcsch.unl.pt)

Carlos Boavida

IAP - FCSH/UNL; AAP
(cmpboavida@gmail.com)

Cleia Detry

UNIARQ - FL/UL
(cdetry@gmail.com)

Resumo |

A escavação do Largo do Coreto em Carnide (2012) identificou diversos silos no interior dos quais foram recuperados variados elementos da cultura material, datados entre os finais do século XVI e meados do século XVII.

A cerâmica comum, destinada à preparação e consumo de alimentos, é certamente o tipo mais abundante com vários tipos recipientes. Panelas, tachos, frigideiras, cuscuzeiras, assadores, entre outros, demonstram que a preparação de alimentos passava por diferentes processos de confecção.

O cruzamento das informações obtidas através das formas cerâmicas, combinadas com os vestígios faunísticos e os diversos livros de cozinha da época permitem inferir sobre que tipo de alimentos estariam à mesa dos habitantes de Carnide na Idade Moderna.

Palavras-chave: Alimentação, Comércio, Idade Moderna, Lisboa, Urbanismo

Abstract |

The excavation of the Largo do Coreto in Carnide (2012) permitted the identification of several storage pits. Inside these silos several material culture elements were recovered, dated from late 16th to mid 17th century.

Redwares, the most abundant pottery, were mostly used in the preparation and consumption of food with different types of objects. Cooking pots to boil or to fry, couscous pans, roasters, among others reveal that food was prepared using many different methods. Bowls, plates and cups were used to consume food.

Crossing information obtained from ceramics forms, combined with the zooarchaeological identification of animal remains and 16th and 17th century cookbooks will permit to discuss what type of food was being consumed by people living in Carnide in the Early Modern Period.

Keywords: Ceramics, zooarchaeology, cookbooks, food.

Introdução

A intervenção arqueológica no Largo do Coreto em Carnide (2012-2013), coordenada por Ana Caessa e Nuno Mota, (Centro de Arqueologia de Lisboa da Câmara Municipal de Lisboa), fez parte do projecto de Requalificação Urbanística e Paisagística do Largo do Coreto e Ruas Adjacentes. Não obstante as diversas estruturas reconhecidas, foram os mais de uma centena de silos (136) e a cultura material no seu interior, que marcaram e caracterizaram aquele arqueossítio (CAESSA e MOTA, 2014). Intervenções arqueológicas em anos anteriores já tinham identificado outros silos (DIOGO, 1995; DIOGO e VITAL, 1998, 52; MONTEIRO, 2010; MONTEIRO e ANTÓNIO, 2010; 2013; ROSA, 2014). Muitos são os documentos nos arquivos portugueses que “referem as ‘covas’ e o ‘pam encovado’ de Carnide. De acordo com esses documentos, os silos seriam de intensa dispersão e de bons atributos porque teriam a capacidade de “preservar os cereais por vários anos” (CAESSA e MOTA, 2016, 50).

Carnide foi, até ao século XIX uma zona periférica e rural, ainda que de grande importância produtiva, justificando-se a existência de centenas de silos. Estas covas, segundo a documentação, teriam diversos proprietários, tais como indivíduos particulares ou instituições religiosas (CAESSA e MOTA, 2016). Ainda que o povoamento medieval não se encontre bem documentado, a partir do final de quatrocentos começaram ali a ser edificadas diversos conventos, em consequência do milagre da Luz, o que, a par das romarias e da feira anual, terá atraído diversos habitantes, levando a que a comunidade residente fosse relativamente grande no início do século XVII (REIS, 2014, 16-17).

Os materiais identificados no interior destas estruturas negativas podem ser conotados com despejos ou lixos domésticos. As razões que levaram ao abandono destas estruturas ao longo de cerca de um século, preenchidas com milhares de objectos, não foram ainda claramente apuradas, mas parece ter sido um fenómeno recorrente no país nos finais da Idade Média, tendo sido transformadas em lixeiras (MARQUES, 1968). Que tipo de comunidade viveria em Carnide e qual a sua capacidade económica é algo que a cultura material, assim como a análise faunística dos achados recuperados no interior dos silos, poderá ajudar a compreender.

Os objectivos do presente artigo passam por cruzar informação entre as formas cerâmicas recuperadas nesta escavação, que por norma são atribuídas à produção e consumo de alimentos, com os resultados das análises zooarqueológicas e alguns livros de receitas dos séculos XVI e XVII onde os recipientes cerâmicos e alguns tipos de animais são largamente mencionados.

As fontes utilizadas na tentativa de compreender algo sobre a alimentação de Carnide nos séculos XVI e XVII são em primeiro lugar as evidências arqueológicas. Neste sentido, as cerâmicas e os restos faunísticos são aqueles aos quais daremos maior destaque por se tratarem das evidências directas da alimentação. Ainda que tenham sido recolhidas formas cerâmicas em todos os silos identificados nesta escavação, para o presente artigo apresentam-se apenas as cerâmicas recuperadas dentro de duas daquelas estruturas, nomeadamente os silos VI e XV da sondagem 24. A sua escolha não foi aleatória. O silo XV corresponde a um abandono algures durante a segunda metade do século XVI, possivelmente entre 1550 e 1580, data obtida através da análise das cerâmicas importadas e louça revestida a esmalte estanífero encontrada no seu interior. Já o silo VI foi abandonado posteriormente numa data que podemos colocar entre 1600 e 1630, igualmente datado devido às importações e louça azul e branca ali recolhida. Neste sentido, apresentamos uma amostra das cerâmicas identificadas em Carnide que se relacionam com a datação geral da formação daquele contexto arqueológico que podemos balizar, generalistamente, entre 1550 e 1650 (CASIMIRO, BOAVIDA e MOÇO, no prelo). Outros silos de ambas cronologias foram identificados, no entanto, a grande quantidade de objectos no interior destes dois, conduziu à sua escolha.

Relativamente aos restos faunísticos houve uma aproximação global à colecção e não a sua divisão por silo. Assim a análise zooarqueológica corresponde ao período entre 1550 e 1650. Ainda que inicialmente tenha sido tentada por silo notámos que o consumo das espécies animais é muito semelhante ao longo do período em que os silos foram entulhados, não se registando alterações (DETRY, no prelo).

Em paralelo iremos confrontar as informações arqueológicas com documentos relacionados com a alimentação produzidos nos séculos XVI e XVII, nomeadamente o *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* (LCI), *As Receitas de Cozinha de um Frade Português do século XVI* (RCFP) e a *Arte da Cozinha* (AC) de Domingos Rodrigues. No primeiro caso foi utilizada a publicação da Universidade de Coimbra com a leitura crítica de Giacinto Manuppella e Salvador Dias Arnaut (1967). No entanto, no que diz respeito às formas cerâmicas ali identificadas, essa informação foi retirada do trabalho de Paulo Dórdio Gomes, publicado na revista *Olaría*, onde as mesmas se encontram contabilizadas (Gomes, 1996). Relativamente à segunda fonte foi utilizada a leitura crítica de Anabela Leal Barros (2014), publicação da Imprensa da Universidade de Coimbra. No que diz respeito à *Arte da Cozinha*, de Domingos Rodrigues, publicação original de 1680, foi utilizada uma impressão de 1821.

Os textos de cozinha são profícuos não apenas na indicação de como e em que recipientes se cozinhavam, preparavam e serviam os alimentos, mas também relativamente ao tipo de carne e peixe consumido. Note-se que ainda que tenham sido deixados de fora os legumes, farinhas, ovos, e derivados do leite estes surgem inúmeras vezes, a par das especiarias.

No entanto, devemos ter em atenção que os documentos que sobreviveram relativamente às práticas culinárias foram redigidos em ambientes nobres ou conventuais pelo que os ingredientes e hábitos alimentares não seriam os mesmos que os da população comum. Ainda estamos a tentar compreender quem eram os habitantes de Carnide e que ligações podiam eles ter com as casas conventuais ou o Paço Real que ali existiam, contudo temos de ter sempre em atenção que eram populações rurais, ainda que aparentemente abastadas. Apesar de os livros de receitas reflectirem ambientes ricos, a funcionalidade dos recipientes cerâmicos seria semelhante em todos os contextos, independentemente da sua riqueza. Quando, na receita de *Penetella* nas *Receitas de cozinha de um frade português* se mencionada que se “*escoaselhe o caldo em hua tigella*” (RCFP, 112) é uma funcionalidade que nos parece transversal a contextos mais e menos abastados. Escavações arqueológicas têm demonstrado que a cerâmica é efectivamente recorrente na louça de preparação e consumo de alimentos em ambientes de diferentes capacidades económicas. Por norma interpretamos estes objectos como tendo sido produzidos em cerâmica visto que, quando não o eram, o tipo de material é especificado na receita, surgindo a referência a panelas em ferro ou pratos em prata.

As cerâmicas

As escavações arqueológicas em Carnide trouxeram à luz do dia milhares de objectos em cerâmica cujo estudo se encontra a ser feito progressivamente. O presente trabalho apenas aborda as cerâmicas relacionadas com a preparação e consumo de alimentos e da forma como aqueles nos podem revelar pistas sobre a alimentação, que são efectivamente a maioria dos recipientes. Assim, existem peças que foram propositadamente deixadas de fora deste trabalho, tais como candela-bros ou candeias, ou mesmo a louça para armazenamento. Relativamente à cerâmica importada, tais como porcelanas e majólicas ou reflexos metálicos, ainda que aquela possa ter sido utilizada no consumo de alimentos, serão apenas mencionadas como taças ou pratos, sem nos demorarmos na análise decorativa ou simbólica visto que tal identificação já se encontra feita (CASIMIRO, BOAVIDA e MOÇO, no prelo).

A forma mais frequente identificada neste sítio arqueológico foi certamente o que podemos designar como panelas, sendo os dois silos aqui estudados apenas um fragmento do universo total de cerâmicas recuperadas (Fig. 1 A, B, C; Fig. 2). Apresentam formas globulares, com colo alto e duas asas equidistantes, verticais ou horizontais, assentes em fundos planos. A sua funcionalidade é por norma associada a cozeduras, algo que confirmamos quando lemos os livros de receitas supramencionados onde as panelas são quase exclusivamente associadas a cozidos ou ensopados, seja de carne, peixe ou legumes, podendo, no entanto, ser mencionadas em refogados (LCI, 25). O capítulo XVII da *Arte da Cozinha* é dedicado às receitas feitas em panelas ou olhas, tais como *olha podrida* (AC, 86) ou *olha moura* (AC, 87). Na receita do *Desfeito* coloca-se a *salsa e cebola no fundo da panela, e sobre isto o carneiro (...)* e depois de cozido seus adubos (RCFP, 134) ou para cozinhar lebre *parte-se o animal pelo meio, e metida em hua panella de agoa, e cosida* (RCFP, 134). Ainda no mesmo documento deita-se na panela “*pam rolado ou em fatias mexendo bem*” para se fazer um ensopado (RCFP, 116). A maior parte das panelas utilizadas nestas receitas não deveria ser vidrada pois em algumas delas surge claramente a referência a hua *panella vidrada* tal como a receita de *galinha estilada* (RCFP, 166) ou nas *murselas doces* (RCFP, 388). O tamanho das panelas tem igualmente reflexo nas receitas. Note-se o caso do *Caldo mto substancial pa pregadores onde se lança o caldo de galinha em hua panelinha* (RCFP, 258). Uma das acções mais curiosas foi efectivamente o barrar da panela por fora com massa. As receitas não especificam que massa era esta, pelo que apenas podemos inferir que se tratasse de qualquer mistura de farinha e água pois *tapada a panela e barrada por fora com masa para que não saia o bafo, ponha se a cozer em lume brando* (AC, 110). Acreditamos que a maior parte dos objectos anunciados nestas páginas são efectivamente feitos em barro, no entanto não esquecer que aqueles poderiam ser feitos de diversos metais, tais como ferro ou cobre. Na receita de cuscuz da *Arte da Cozinha* menciona-se que aquele pode ser feito em “*panella de ferro ou de barro*” (AC, 134).

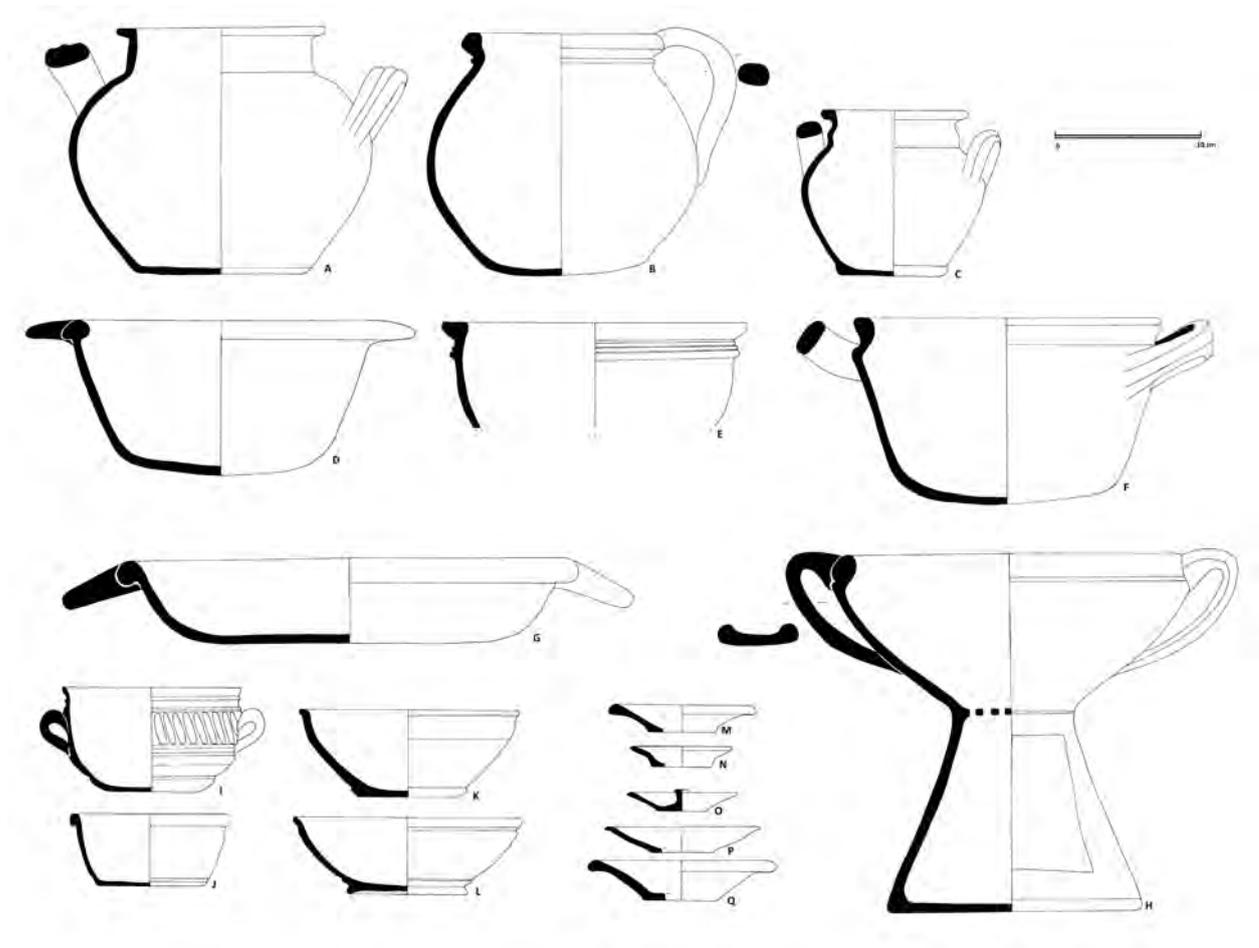


Fig. 1 - Formas mais recorrentes encontradas nos silos VI e XV da sondagem 24



Fig. 2 - Panelas

Arqueologicamente são peças muito frequentes e em alguns contextos arqueológicos domésticos. Formas semelhantes são encontradas na área da grande Lisboa, mas também por todo o país (DIOGO e TRINDADE, 1998; CASIMIRO, 2011; BARBOSA, CASIMIRO e MANAIA, 2009; FERNANDES e CARVALHO, 1997; GOMES e GOMES, 1997; GOMES *et al*, 2013; REGO e MACIAS, 1993; RODRIGUES *et al*, 2013) e mesmo fora de Portugal (MARTIN, 1979).

A segunda forma mais recorrente no interior destes silos são o que designámos como tachos (Fig. 1 D, E, F; Figs. 3 e 4). O termo é recorrente nos livros de receitas e servem sobretudo para fazer refogados e estufados. As cerâmicas associadas a esta terminologia oferecem forma hemisférica, com paredes altas, assentes em fundo plano. As asas são horizontais com secção subcircular ou pegas triangulares, forma recorrente a partir da segunda metade do século XVI, ou horizontais. Peças se-

melhantes têm sido identificadas em diversos sítios arqueológicos, sobretudo em Lisboa e cidades circundantes em contextos modernos (DIOGO e TRINDADE, 1998; CARDOSO e RODRIGUES, 1999). Muito frequentes no *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, sobretudo nas receitas de conservas (LCI, 87), e na *Arte da Cozinha* são parcamente mencionados nas *Receitas de Cozinha*. Na receita de *galinha estilada* surge associado à técnica de banho-maria onde uma panela é colocada no seu interior com água à volta (RCFP, 167). Servem igualmente para fazer sardinhas na tigela (RCFP, 194), berbigões (RCFP, 196) ou amêijoas (RCFP, 198). Também estes podem ser de diversos tamanhos e na receita de *Ovos Reaes* é mencionado *hu' tachinho* (RCFP, 260). A utilização de tachos parece ser mais frequente na confecção de pratos doces, nomeadamente ao ensinar “*como se conhesse estar o acuque em ponto*”, (RCFP, 266), *Diacidrão* (RCFP, 292) ou *maracotões* (RCFP, 296), entre outras receitas. Os tachos teriam formas diferentes pois na receita de teblilhas de rosa surge a designação de *hu' tachinho de cabo* (RCFP, 402). Na *Arte da Cozinha* são muitas vezes utilizados na confecção de pratos doces tais como *biscoutos de la Reina* (AC, 149) ou *bolos de ovos* (AC, 151), este último feito num *taxinho alto*.



Fig. 3 e 4 - Tachos

As frigideiras (Fig. 1 G; Fig. 5) são parcamente mencionadas e associadas sempre a fritos ou ao acto de frigar, mas também podem ir ao forno. Apresentam formas hemisféricas, paredes mais baixas que os tachos e pegas triangulares ou um cabo tubular. Na *Arte da Cozinha* é utilizada no forno na receita de *Sopa de Queijo com Lombo de Porco* (AC, 5). Na receita de peixe frito aquele é feito numa sertã “*deitarselhea na sertã de asite q'estara feruendo, e espannado o peixe se lanará na certá.*” (AC, 186), assim como a filhós e beilhós (AC, 206). Tal como ocorre para as panelas e tachos também aqui surgem referências a peças de diversos tamanhos com a nomeação de uma frigideirinha.

Todas estas formas seriam tapadas com tampas ou testos (Fig. 1 M, N, O, P, Q), ainda que o diâmetro dos testos identificados se adapte mais às panelas que aos tachos ou frigideiras. Os testos identificados apresentam a característica forma tronco cónica, com fundo plano, bordo com lábio de perfil semicircular e pequena pega na parte superior, com formas afins recolhidas em abundantes contextos arqueológicos (DIOGO e TRINDADE, 1998; CASIMIRO, 2011; BARBOSA, CASIMIRO e MANAIA, 2009; FERNANDES e CARVALHO, 1997; GOMES e GOMES, 1997; GOMES *et al*, 2013; REGO e MACIAS, 1993; RODRIGUES *et al*, 2013). Nas *Receitas de Cozinha*, numa receita de lampreias, sugere-se que a tigela seja tapada com *hu' testo de cobre* (RCFP, 200), ainda que na receita de *bofes de carneiro em moxinga* se faça numa tigella de fogo coberta com um testo (RCFP, 370). Na *Arte da Cozinha* a sopa de qualquer género de assado é parcialmente tapada *tome-se uma tampa e ponha-se um pouco levantada* (AC, 7).



Fig. 5 - Frigideira ou tigela de fogo

De notar em todos os documentos a referência a tigelas que iriam ao fogo, que suspeitamos terem a forma de uma frigideira sem asas. A sua funcionalidade é variada. Na receita de almôndegas do *Receitas de Cozinha* estas iguarias colocam-se em *hua tigella de agoa q' este feruendo, e temperada com a 3ª parte de sal atte q' se cosão* (RCFP, 126). Na receita de tigelada de perdizes "*tenhase cebola afogada, com aseite, ou manteiga, deite' tudo na tigella de fogo com seus adubos*" (RCFP 138). Já na receita de *Tigellada de queixo* surge referência a uma *tigella de frigir noua* (RCFP, 322). Na receita de carneiro assado em água na mesma tigela onde se coze, leva-se a carne ao forno (RCFP, 380). Na *Arte da Cozinha* a sopa ou potagem à Franceza faz-se refogando dois pombos e duas perdizes numa tigela (AC, 6). No *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* ali se refogam carnes (LCI, 11). Se dúvidas existissem que estas tigelas eram todas em barro veja-se a receita de Pastel de Perna de Carneiro na *Arte da Cozinha* em que o dito recipiente, depois de virado ao contrário é quebrado. Nas *Receitas de Cozinha* (RCFP, 372) os *Toresnos la'preados* são colocados numa *casuela* depois de fritos, assim como os *Pombos afogados* (RCFP, 376).

Peças menos frequentes em contexto arqueológico são os cuscuzeiros ainda que surjam claramente mencionados em tanto na *Arte da Cozinha* como nas *Receitas de Cozinha de um Frade Português*. Até ao momento na colecção de Carnide identificámos apenas um exemplar, ainda que aqueles surjam igualmente em outros contextos arqueológicos associados ao século XVII, tais como a Rua da Judiaria em Almada (BARROS e HENRIQUES, 2003). O consumo de cuscuz encontrava-se amplamente divulgado em Portugal, a partir dos finais do século XV, uma recuperação muito possivelmente relacionada com a presença portuguesa no Norte de África onde o consumo seria grande entre as populações magrebins. A preparação é descrita de forma semelhante depois se *tomara hua panella meia de agua com cebola, coentros, ortela, segorelha e se porá a feruer sobre o fogo, e metido o cuscuseiro dous ou tres dedos de fundo, e atochado na bocca da panella (...)* e o *cuscus se botara dentreo, e se cosera com o bafo e fumo da panella* (AC, 114).

Os alguidares e as bacias parecem ter a mesma funcionalidade na preparação de alimentos pelo que supomos que diferenças entre ambas peças devem ser sobretudo a nível de tamanho. Os alguidares surgem comumente utilizados na preparação de enchidos (AC, 75) foscos ou vidrados. Na Receita de Pastéis de vaca (RCFP, 160) refere-se a "*carne de vaca piccada mto bem, e deitala en hua basia e deitarlheão pimenta, crauo...*". A menção a alguidares é igualmente parca com a sua referência na preparação de sal cozido e por cozer (RCFP, 248). No entanto na receita de *Broinhas Doces* é mencionada *uma basia de fartens que vai ao forno brando* (RCFP, 318), pelo que podemos estar perante duas tipologias diferentes, ou mesmo dois objectos feitos com matérias-primas distintas. Na receita de *Fatias Castelhanas* é mencionado um alguidarinho (RCFP, 342).

Os púcaros, que eram usados à mesa para beber água são mencionados como unidade de medida por exemplo na receita de como ver se o açúcar está no ponto (RCFP, 266), ou para medir água (LCI, 69) ou mel (LCI, 145). Arqueologicamente são dos achados mais frequentes em contextos modernos de Norte a Sul do país, tendo sido produzidos em diversas localidades, com formas muito semelhantes (GOMES, 2008; VASCONCELLOS, 1921 e SANTOS, 2008).

Ocasionalmente surgem mencionadas vasilhas cuja forma desconhecemos, mas que, pela funcionalidade acreditamos tratar-se de um recipiente fechado, utilizado, por exemplo na receita de *olio Rosado* (RCFP, 330).

Ainda que arqueologicamente os fogareiros (Fig. 1 H) sejam peças muito frequentes e que sabemos, através de representações iconográficas, tais como a Natividade de Gregório Lopes (c. 1523) (CAETANO, 2010, 225) ou o Nascimento da Virgem de Garcia Fernandes (c. 1520-30) (CAETANO, 2010, 223) serem utilizados na confecção de alimentos, nos livros de receitas eles aparecem apenas

esporadicamente com o intuito de aquecer alimentos (AC, 79) ou como fogo muito brando (LCI, 117). Quando o objectivo era cozer, as panelas são submetidas ao fogo directo. Os fogareiros são peças muito comuns em contexto arqueológico desde a Idade Média com diversos objectos recolhidos em Lisboa, Almada, Cascais ou Palmela em contextos modernos (CASIMIRO, 2011; CARDOSO e RODRIGUES, 1999; FERNANDES e CARVALHO, 1998; 2000).

Ainda que as formas cerâmicas para cozinhar alimentos sejam as que são mais vezes mencionadas, os livros de receitas também nos dão indicações de como os alimentos eram servidos e consumidos. A forma mais recorrente de servir era o prato, tanto nas receitas doces como nas salgadas. Não existem referências ao tipo de pratos, se em cerâmica comum vermelha ou se em faiança, ainda que a porcelana seja diversas vezes referenciada nas *Receitas de Cozinha* (RCFP, 156). Arqueologicamente foram recuperados pratos em cerâmica vermelha, faiança e porcelana, pelo que qualquer um destas categorias podia ser utilizada nesta função. Estas peças são abundantemente recuperadas nos contextos arqueológicos entre 1550 e 1650 (Casimiro, 2013; Henriques, 2012). Quando servidas em pratos, a maior parte das receitas indica que o prato era coberto com fatias de pão (AC, 7; LCI, 31). Na receita de *Belhos Reais* nas *Receitas de Cozinha* aqueles são servidos em pratos cobertos de açúcar (RCFP, 324). Uma das receitas comuns aos três livros trata-se do manjar real, servido em taças ou escudelas, artefactos recolhidos em abundância na escavação de Carnide que acreditamos servirem para o consumo de alimentos (Fig. 6). Apresentam formas variadas variando entre peças troncocónicas, carenadas ou hemisféricas de diversos diâmetros e com diferentes capacidades, com ou sem asas (Fig. 1 J, K, L). Também estas peças são frequentes em contextos arqueológicos de Idade Moderna, nomeadamente em Lisboa, Coimbra ou Aveiro (Casimiro, 2011; Silva, 2015; Barbosa, Casimiro e Manaia, 2009). Os doces são servidos em covilhetes ou em taças que julgamos poderem apresentar decoração modelada (Fig. 1 I), tal como consta em alguns dos quadros de Josefa d'Óbidos. Também os pratos, ao exemplo das taças, têm diferentes tamanhos com referência a pratinhos para servir pequenas porções de comida.



Fig. 6 - Taças e Tacinhas

Os vestígios de fauna

A documentação não nos fornece apenas informações úteis relativamente às cerâmicas e utensílios utilizados. Em boa verdade põe-nos a par das espécies de animais consumidas. Nos três livros consultados os mamíferos mais usados na confecção de receitas são o carneiro e cabrito, seguidos por vaca ou vitela seguidas por outras espécies, nomeadamente porco ou leitão, cabrito, pombos e rolas, perdizes, tordos, coelho e lebre, pato, adem (pato ou ganso), galinha, frango, frangão e capão, peru ou perua, veado, javali, corso, gamo e cervo.

A análise da fauna recuperada no interior dos silos mostra que os animais mais consumidos foram os ovinos e caprinos (*Ovis aries* e *Capra hircus*) com mais de cem indivíduos dessas duas espécies identificados, tornando-a o grupo mais consumido (tabela 1). As evidências zooarqueológicas mostram que o segundo animal mais frequente é efectivamente o bovino (*Bos* sp.). No entanto, surge a discussão se aqueles são frequentes porque, ao exemplo do que se observa através da leitura dos livros de receitas, seriam amplamente consumidos ou seriam utilizados como força animal. A interpretação tem sempre de ter em atenção que nos séculos XVI e XVII Carnide era um ambiente rural onde animais de tracção faziam muita falta em diversas actividades. Corrobora esta observação o facto de os ossos identificados pertencerem a animais velhos. No entanto, os livros de cozinha não especificam a idade da carne consumida e o animal podia efectivamente ser consumido no final da sua vida útil. O porco doméstico é o terceiro animal mais frequente (*Sus* sp.). Nos livros de receitas não é uma carne amplamente divulgada, ainda que temos de considerar que em todos eles se men-

cionam paios, presuntos, chouriços e salsichas que seriam feitos com recurso a este animal e cujos ossos iriam parar ao registo arqueológico. Mamíferos mais pequenos foram reconhecidos através de alguns ossos de lebre (*Lepus sp.*) e coelho (*Oryctolagus cuniculus*).

	Carnide			
	NRD		NMI	
	N	%	N	%
<i>Amphibia + Testudines</i>				
<i>Bufo bufo</i>	1	20%	1	33%
<i>Rana sp.</i>	3	60%	1	33%
<i>Mauremys leprosa</i>	1	20%	1	33%
Total Amphibia + Testudines	5		3	
<i>Mammalia</i>				
<i>Bos sp.</i>	1147	28.1%	50	24.4%
<i>Ovis/Capra</i>	1361.5	33.4%	68	33.2%
<i>Ovis aries</i>	253	6.2%	21	10.2%
<i>Capra hircus</i>	123	3.0%	12	5.9%
<i>Sus sp.</i>	679.5	16.7%	28	13.7%
<i>Equus sp.</i>	8	0.2%	2	1.0%
<i>Equus asinus</i>	1	0.0%	1	0.5%
<i>Equus caballus</i>	4	0.1%	1	0.5%
<i>Lepus sp.</i>	8.2	0.2%	2	1.0%
<i>Oryctolagus cuniculus</i>	8	0.2%	1	0.5%
<i>Rattus rattus</i>	4	0.1%	1	0.5%
<i>Canis familiaris</i>	275	6.7%	9	4.4%
<i>Felis catus</i>	202.4	5.0%	8	3.9%
<i>Mustela putorius</i>	2	0.0%	1	0.5%
Total Mamíferos	4076.6		205	
<i>Aves</i>	5	1%	1	1%
<i>Burhinus oedicephalus</i>	6	1%	2	2%
CF. <i>Athene noctua</i>	2	0%	1	1%
<i>Columba sp.</i>	3	0%	1	1%
<i>Falco sp.</i>	1	0%	1	1%
<i>Buteo buteo</i>	4	1%	1	1%
<i>Anas sp.</i>	2	0%	1	1%
<i>Anser sp.</i>	177	28%	22	26%
<i>Alectoris rufa</i>	2	0%	1	1%
<i>Gallus domesticus</i>	429	68%	54	64%
Total Aves	631		85	
TOTAL VERTEBRADOS	4707.6		290	

Tabela 1 - Número de mamíferos, aves, anfíbios e testudines

Relativamente às aves, a galinha (*Gallus domesticus*) é efectivamente a mais frequente seguida em grande quantidade pelo ganso (*Anser sp.*). A estes dois animais juntam-se ossos ocasionais de alcaravão (*Burhinus oedicephalus*) ou pombo (*Columba sp.*).

Os mamíferos e aves seriam certamente criados nas imediações do sítio arqueológico, sobretudo porque estamos numa zona que nos séculos XVI e XVII seria rural.

Relativamente aos peixes, ainda que pouca informação tenha sido retirada da análise zooarqueológica documentalmente é um mundo muito rico e diversificado com a referência a linguados, azevias, rodovalhos, cabras, pescadas, lampreias, sáveis, gorazes, ruivos, mugens, cachuchos, robalos, bogas, barbos, tamboril, safio, sargos, abróteas, enguias, cibas, cações, pargos, douradas, fanecas, chernes, tainhas, carapaus, salmonetes, besugos, chopas, sardinhas, raia, trutas, solha, atum, peixe-agulha, peixe-espada, toninha, bacalhau e salmão. Esta variedade de peixes não encontra reflexo na realidade arqueológica de Carnide, onde apenas foram reconhecidas algumas espécies, como a dourada, o robalo ou o pargo. Ainda que tenham sido recolhidos vestígios de lulas e chocos, os livros de receitas consultados não referem o consumo destas espécies.

Já relativamente aos mariscos e moluscos na documentação surgem receitas de camarões, amêijoas, mexilhões, santolas, sapateiras, ostras, berbigões, lagostas e lingueirão. Já a análise das faunas reconheceu a existência de berbigão (*Cerastoderma edule*) ameijôas (*Ruditapes decussatus*), mexilhão (*Mytilus edulis*), caramujos (*Littorina littorea*) e caracóis (*Monodonta* sp.), ostras (*Ostrea edulis*), lapas (*Patella* sp.), lambujinhas (*Scrobicularia plana*) e bolotas do mar (*Balanus* sp.) em quantidades superiores a mais de três dezenas de exemplares. Também se identificaram vestígios de santola (*Maja squinado*) e de caranguejos (*Carcinus maenas*).

Estes peixes e moluscos viriam do mar ou de ribeiros muito próximos. O Tejo encontra-se a cerca de seis quilómetros e o oceano a cerca de dez, pelo que o abastecimento seria, se não fácil, pelo menos frequente.

Foi identificado um fragmento de carapaça de *Mauremys leprosa* ou cágado mediterrânico. O consumo desta espécie pode parecer algo exótico, no entanto, nas *Receitas de Cozinha de um Frade Português* surge a receita de sopa de cágado, destinada a doentes (LCFP, 205), pelo que a sua presença não deve ser considerada estranha.

Não foram identificados muitos estudos arqueozoológicos de contextos modernos em Portugal, sobretudo associados aos séculos XVI e XVII. No entanto algumas comparações podem ser tentadas com o estudo das faunas do Mosteiro de Santa Clara-a-Velha, em cronologia semelhante, onde as espécies mais consumidas são igualmente os ovino-caprinos, com uma enorme presença de ossos de vaca, seguido do porco e do coelho (DETRY, GAMBINI e CORTE-REAL, 2014, 120). As aves eram menos consumidas que os mamíferos e ao exemplo de Carnide a galinha é a espécie preferida, seguida da perdiz vermelha, do pato e do ganso (MORENO-GARCIA e DETRY, 2010, 49).

Os vestígios arqueológicos de uma casa do século XV em Silves permitem concluir que o consumo de ovino/caprinos era o mais frequente também mais a Sul, seguido do coelho, bovinos e porcos (GOMES, GOMES e CARDOSO, 1996, 72). Valores semelhantes foram identificados nas faunas recuperadas no interior do poço-cisterna de Silves onde as espécies mais consumidas são os ovino-caprinos, o porco, a vaca e o coelho (CARDOSO e GOMES, 1996, 258).

Estas percentagens encontram-se em sintonia com as informações obtidas através dos livros de receitas em que os ovino-caprinos são efectivamente as espécies mais consumidas, com todo o tipo de receitas, desde sopas e ensopados a tartes. Segue-se o consumo de bovinos, igualmente em sopas, ensopados ou tartes, o porco, sobretudo através dos enchidos, toucinho, paios, presuntos e salsichas. A galinha e o frango surgem em quarto lugar, seguidos do coelho e lebre.

Conclusão

O cruzamento de toda esta informação permitiu retirar algumas conclusões interessantes não apenas acerca da funcionalidade das formas cerâmicas identificadas no interior dos silos em Carnide, mas igualmente sobre que espécies eram consumidas e de que forma seriam esses animais consumidos.

A primeira ilação passa pelo facto que as peças mais frequentes nos contextos arqueológicos, nomeadamente as panelas, os tachos e as tigelas/frigideiras são efectivamente também aquelas que mais vezes são referenciadas nos livros de cozinha. A sua funcionalidade seria a confecção de alimentos. A panela é sobretudo associada a cozidos enquanto o tacho refoga e as tigelas e frigideiras frigem os alimentos recorrendo sobretudo à manteiga de vaca. Outros objectos são igualmente associados à confecção e preparação de comida, sobretudo o alguidar ou bacía e os fogareiros.

A cultura material em Carnide parece estar ligada a uma população que viveria uma vida com alguma qualidade e liberdade económica. As importações oriundas da China datadas da segunda metade do século XVI, associadas à grande quantidade de outra cerâmica e vidros importados reforçam esta ideia de uma comunidade rural, mas que teria acesso ao que de melhor se consumia. Esta conclusão pode de alguma forma ser reforçada pelas análises arqueozoológicas. Os Livros de Cozinha

aqui analisados foram efectivamente produzidos em ambientes palatinos e conventuais onde as populações estavam longe de serem modestas. Neste sentido, o facto de as espécies animais mais consumidas confirmarem o que está descrito naqueles documentos, nomeadamente o consumo recorrente de ovino-caprinos, seguido por bovinos, porco e galinha sugere que não estamos perante uma comunidade com falta de recursos. Interessaria podermos comparar este contexto com outros menos abastados para o poder afirmar sem reservas.

Relativamente à forma como estes animais eram consumidos apenas podemos certificar que eram utilizados numa enorme variedade de receitas tais como os ensopados, assados ou fritos, em empanadas, recorrendo a panelas, frigideiras, tigelas e sertãs. Desconhecemos se estes pratos implicariam cortar a carne de alguma forma específica, mas chama-se a atenção para o facto de algumas receitas mencionarem o consumo de tutanos, o que implicava o corte especial dos ossos antes de serem assados ou cozidos.

Agradecimentos

Os autores gostariam de agradecer em primeiro lugar a Ana Caessa e Nuno Mota por terem tornado a colecção acessível ao estudo, a todos aqueles que todos os dias nos acompanham e apoiam no Centro de Arqueologia de Lisboa. Agradecem ainda a Simon Davis pelo auxílio nas análises das faunas.

Bibliografia

- BARBOSA, T.; CASIMIRO, T. M.; MANAIA, R. (2009) – A late 15th century household pottery group from Aveiro (Portugal). *Medieval Ceramics*, 30. [S. l.: s. n.] p. 119-136.
- BARROS, A. L. (coord.) (2014) – *As receitas de cozinha de um frade Português do século XVI*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.
- BARROS, L.; HENRIQUES, F. (2003) – *Rua da Judiaria: um celeiro nos arrabaldes da vila in Actas das 3as Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-Medieval*. Tondela: Câmara Municipal de Tondela, p. 135-144.
- CAESSA, A.; MOTA, N. (2014) – O núcleo histórico de Carnide: o contributo da investigação arqueológica, in Veiga, C. M.; Reis, M. F (coord.) *Quadros da História de Lisboa. A Freguesia de Carnide*. Lisboa: Academia Portuguesa de História e Junta de Freguesia de Carnide, p. 85-104.
- CAESSA, A.; MOTA, N. (2016) – A Arqueologia em Carnide e a intervenção arqueológica no Largo do Coreto. *Rossio - Estudos de Lisboa*, 6. Lisboa: Câmara Municipal de Lisboa, p. 96-107. Disponível em https://issuu.com/camara_municipal_lisboa/docs/revista_de_estudos_olisiponenese_ro (consultado em Abril 2016).
- CAETANO, J. O. (2010) – A Grande Oficina, in *Primitivos Portugueses 1450-1550, o século de Nuno Gonçalves (catálogo da exposição)*. Lisboa: Museu Nacional de Arte Antiga, p. 200-229.
- CARDOSO, G.; RODRIGUES, S. (1999) – Tipologia e cronologia das cerâmicas dos séculos XVI, XVII e XIX encontradas em Cascais. *Arqueologia Medieval*, 6. Porto: Edições Afrontamento/Campo Arqueológico de Mértola, p. 193-212.
- CARDOSO, J. L.; GOMES, M. V. (1996) – Contributo para o estudo das faunas encontradas no poço-cisterna de Silves (séculos XV-XV). *Xelb*, 3. Silves: Museu Municipal de Arqueologia/Câmara Municipal de Silves, p. 207-268.
- CASIMIRO, T. M. (2011) – Estudo de espólio de habitação setecentista em Lisboa. *O Arqueólogo Português*, S.5 - 1. Lisboa: Museu Nacional de Arqueologia/Imprensa Nacional - Casa da Moeda, p. 689-726.
- CASIMIRO, T. M. (2013) – Faiança portuguesa: datação e evolução crono-estilística, *Revista Portuguesa de Arqueologia*, 16. Lisboa: Direcção-Geral do Património Cultural, p. 351-367.
- CASIMIRO, T. M.; BOAVIDA, C.; MOÇO, A. M. (no prelo) – Louça “de fora” em Carnide (1550-1625). Estudo do consumo de cerâmica importada, in *Actas do I Encontro de Arqueologia de Lisboa - Uma Cidade em Escavação*. Lisboa: Câmara Municipal de Lisboa.
- DETRY, C. (no prelo) – *About some cows and other animals in 17th century Carnide (Lisbon)*. [S. l.: s. n.]
- DETRY, C.; GAMBINO, L.; CORTE-REAL, A. (no prelo) – At table with the nuns of 17th century Santa-Clara-a-Velha Monastery (Coimbra, Portugal), in *Actas do I Congresso Internacional de Zooarqueologia em Portugal*. Lisboa: [s. n.] p. 117-127.

DIOGO, A. D. (1995) - *Relatório preliminar sobre os silos medievais descobertos no Largo do Jogo da Bola, em Carnide (Lisboa)*. Lisboa: Gabinete Técnico do Teatro Romano/Câmara Municipal (texto policopiado, não publicado).

DIOGO, A. D.; TRINDADE, L. (1998) - Intervenção arqueológica na Rua João do Outeiro, n.º 36-44, na Mouraria em Lisboa, in *Actas das 2.ªs Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós -Medieval, Métodos e Resultados para o seu Estudo*. Tondela: Câmara Municipal de Tondela, p. 257-266.

DIOGO, A. D.; VITAL, N. F. (1998) - Estudo das moedas encontradas nos silos do Largo do Jogo da Bola, em Carnide, Lisboa. *Olisipo - Boletim do Grupo dos Amigos de Lisboa* S.II - 6. Lisboa: Grupo Amigos de Lisboa, p. 49-52.

FERNANDES, I. C.; CARVALHO, A. R. (2003) - A loiça seiscentista do Convento de São Francisco de Alferrara (Palmela), in *Actas das 3.ªs Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós Medieval, Métodos e Resultados para o seu Estudo*. Tondela: Câmara Municipal de Tondela, p. 231-252.

FERNANDES, I. C.; CARVALHO, A. R. (1998) - Conjuntos cerâmicos pós -medievais de Palmela, in *Actas das 2.ªs Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós -Medieval, Métodos e Resultados para o seu Estudo*. Tondela: Câmara Municipal de Tondela, p. 211-256.

GOMES, M. V. (2008) - Dois fornos de cerâmica de Silves (séculos XVI -XVII) - notícia preliminar, in *Actas das 4.ªs Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós -Medieval. Métodos e Resultados para o seu estudo*. Tondela: Câmara Municipal de Tondela, p. 271-292.

GOMES, M. V.; GOMES, R. V. (1998) - Cerâmicas dos séculos XV a XVIII, da Praça Cristóvão Colombo no Funchal, in *Actas das 2.ªs Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós -Medieval. Métodos e Resultados para o seu Estudo*. Tondela: Câmara Municipal de Tondela, p. 315-348.

GOMES, R. V.; GOMES, M. V.; ALMEIDA, M.; BOAVIDA, C.; NEVES, D.; HAMILTON, K.; SANTOS, C. (2013) - Convento de Santana (Lisboa). Estudo preliminar do espólio da fossa 7, in Arnaud, J. M.; Martins, A.; Neves, C. (eds.) *Arqueologia em Portugal - 150 anos*. Lisboa: Associação dos Arqueólogos Portugueses, p. 1057-1065.

GOMES, M. V.; GOMES, R. V.; CARDOSO, J. L. (1996) - Aspectos do quotidiano numa casa de Silves, durante o século XV. *Xelb*, 3. Silves: Museu Municipal de Arqueologia/Câmara Municipal de Silves, p. 33-78.

GOMES, P. D. (1996) - O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria. *Olaria - Estudos de Arqueologia, História e Etnografia*, 1. Barcelos: Câmara Municipal de Barcelos, p. 93-104.

HENRIQUES, J. P. V. (2012) - Do Oriente para Ocidente: Contributo para o conhecimento da porcelana chinesa nos quotidianos de época moderna. Estudo de três contextos arqueológicos de Lisboa, in Teixeira, A.; Bettencourt, J. (eds), *Velhos e Novos Mundos. Estudos de Arqueologia Moderna, 2 (Arqueoarte 1)*. Lisboa: Centro de História de Além-Mar da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa e Universidade dos Açores, p. 919-932.

MARQUES, A. H. O. (1968) - *Introdução à História da Agricultura em Portugal*. Lisboa: Cosmos.

MONTEIRO, M. (2010) - *Relatório do acompanhamento arqueológico no Largo da Praça, 7 (Carnide, Lisboa)*. Lisboa: Emérita - Empresa Portuguesa de Arqueologia (texto policopiado, não publicado).

MONTEIRO, M.; ANTÓNIO, T. (2010) - *Relatório do acompanhamento arqueológico e sondagens de diagnóstico na Casa Portela Santos, Rua Neves Costa, 59-63, Rua do Machado a Carnide, 38A (Carnide, Lisboa)*. Lisboa: Emérita - Empresa Portuguesa de Arqueologia (texto policopiado, não publicado).

MONTEIRO, M.; ANTÓNIO, T. (2013) - Vestígios arqueológicos na Casa Portela Santos (Carnide, Lisboa), in *Estudos de Arqueologia e Património Cultural 1*. Lisboa: Emérita - Empresa Portuguesa de Arqueologia. Disponível em http://emeritaeapc2013.info/Casa_Portela%20_Santos.pdf (consultado em Dezembro 2016)

MARTIN, C. J. M. (1979) - *Spanish Armada pottery. The International Journal of Nautical Archeology and Underwater Exploration*, vol. 8 (4). [S. l.]: Nautical Archaeology Society, p. 279-302.

MANUPELLA, G.; ARNAUD, S. D. (leitura) (1967) - O "Livro de Cozinha" da Infanta D. Maria de Portugal: primeira edição integral do códice português I.E. 33 da Biblioteca Nacional de Nápoles. Coimbra: Gráfica de Coimbra.

MORENO-GARCIA, M.; DETRY, C. (2010) - The dietary role of hens, chickens and eggs among a 17th-century monastic order: the Clarisse of Santa Clara-a-Velha, Coimbra (Portugal), in: Prummel, W.; Zeiler, J. T.; Brinkhuizen, D. C. (eds.) *Birds in Archaeology Proceedings of the 6th Meeting of the ICAZ Bird Working Group in Groningen*. Gronigen: Barkhuis Groningen University Library, p. 45-55.

REGO, M.; MACIAS, S. (1993) - Cerâmicas do século XVII do Convento de Sta. Clara (Moura). *Arqueologia Medieval*, 3. Porto: Edições Afrontamento/Campo Arqueológico de Mértola, p. 147-159.

REIS, M. F. (2014) - Entre o Sagrado e o Profano: a Feira da Luz em Carnide, in Veiga, C. M.; Reis, M. F. (coord.) *Quadros da História de Lisboa: A Freguesia de Carnide*. Lisboa: Academia Portuguesa de História, Junta de Freguesia de Carnide, p. 11-21.

RODRIGUES, D. (1821) - *Arte de Cozinha dividida em quatro partes...*, Lisboa: Na officina da Viúva de Lino da Silva

RODRIGUES, J. A. S.; BOLILA, C.; FILIPE, V.; HENRIQUES, J. P.; RIBEIRO, I. A.; SIMÕES, S. T. (2013) - As cerâmicas da Idade Moderna da Fortaleza de Nossa Senhora da Luz, Cascais, in Teixeira, A.; Bettencourt, A. (coord.) *Velhos e Novos Mundos. Estudos de Arqueologia Moderna, 2 (ArqueoArte 1)*. Lisboa: Centro de História de Além-Mar da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa e Universidade dos Açores, p. 865-876.

ROSA, A. (2014) - *Relatório final da escavação arqueológica de emergência de 3 silos no Largo do Coreto* (texto policopiado, não publicado).

SANTOS, P. (2008) - Cerâmicas de cronologia moderna do edifício do Aljube em Lisboa. *Revista Portuguesa de Arqueologia*, 11 (2). Lisboa: Instituto de Gestão do Património Arquitectónico e Arqueológico, p. 325-345.

SILVA, R. C. (2015) - *O Museu Nacional Machado de Castro - um ensaio de arqueologia urbana em Coimbra: do fórum augustano ao paço episcopal de Afonso de Castelo Branco*. Dissertação de doutoramento em Arqueologia apresentada à Universidade de Coimbra (texto policopiado, não publicado).

VASCONCELLOS, C.M. (1921) - *Algumas palavras a respeito de púcaros de Portugal*, Coimbra: Imprensa da Universidade.

Preparar, servir e comer – Vestígios arqueológicos metálicos do que se usava na cozinha e à mesa na Lisboa da Idade Moderna. Uma primeira abordagem

Carlos Boavida

Instituto de Arqueologia e Paleociências - FCSH/UNL
Associação dos Arqueólogos Portugueses

Resumo |

Os recentes trabalhos de Arqueologia Urbana ocorridos em Lisboa têm possibilitado um alargar dos conhecimentos sobre a cultura material na cidade e no seu termo ao longo dos séculos XVI, XVII e XVIII. O principal reflexo dessa cultura é a presença de artefactos cerâmicos, sendo que a maior parte destes foram utilizados para a preparação e consumo de alimentos. No entanto, na manipulação de alimentos não eram utilizados exclusivamente objectos cerâmicos, uma vez que eram igualmente usados diversos artefactos metálicos.

Com este artigo pretende dar-se a conhecer os artefactos metálicos usados na cozinha e na mesa recuperados em alguns sítios arqueológicos de Lisboa.

Palavras-chave: Alimentação; Objectos metálicos; Lisboa

Abstract |

The knowledge about the objects used in Lisbon over the 16th, 17th and 18th centuries increased in the last couple of years due to several urban archaeological excavations. The most relevant of those objects are ceramic, of which a large part was used to prepare and consume food. However, food manipulation did not use ceramic objects exclusively, and several metal artifacts were also employed.

This article studies the metal utensils used in the kitchen and at the table found in some of Lisbon's archaeological sites.

Keywords: Food consumption, metal artifacts, Lisbon

1. Introdução

Embora existam diversos sítios arqueológicos da cidade de Lisboa onde foram identificados contextos de Idade Moderna onde se recuperaram artefactos metálicos, no âmbito do presente artigo, visto tratar-se uma primeira abordagem, apenas serão referenciados os colectados em três locais: Largo do Coreto (Carnide), Largo de Jesus (Mercês) e o poço do claustro Sudoeste do Hospital Real de Todos-os-Santos (Praça da Figueira).

É provável, no que se refere aos objectos não cerâmicos, que os artefactos metálicos sejam os mais quantitativos em contextos modernos. Esse facto não significa que sejam os mais estudados uma vez que a sua análise é sempre condicionada por vários aspectos. Se por um lado, devido a condições tafonómicas, o seu estado de conservação deficitário dificulta a sua identificação e caracterização, por outro, a inexistência de estudos específicos sobre os mesmos leva a que sejam normalmente remetidos para depósito, figurando apenas em inventário sumário, não incluindo muitas vezes a publicação sobre o arqueossítio onde foram recolhidos. Nas duas últimas décadas, este segundo aspecto tem-se vindo a alterar, embora lentamente, com a inclusão de artefactos metálicos em alguns estudos monográficos e principalmente em exposições e por consequência nos catálogos destas últimas.

Neste artigo será abordado um conjunto específico de formas dentro dos artefactos metálicos, que são os objectos usados para preparar, servir e consumir alimentos, onde, nos contextos analisados, se incluem, entre outros, várias facas, duas colheres, uma escumadeira, um gancho de panela/caldeiro e duas pintadeiras.

2. Os contextos arqueológicos

2.1. Largo do Coreto (Carnide)

Em 2012/2013, no âmbito da requalificação urbanística e paisagística do Largo do Coreto e ruas adjacentes, tiveram lugar trabalhos arqueológicos coordenados por Ana Caessa e Nuno Mota, técnicos do Centro de Arqueologia de Lisboa, serviço da Câmara Municipal de Lisboa. Entre outros achados foram colocados à vista vários silos escavados no substrato rochoso, que foram usados como lixeiras a partir de meados do século XVI (Figs. 1A-1B), até aos meados da centúria seguinte (CAESSA e MOTA, 2013; 2014; 2016).

A presença destas estruturas negativas era já conhecida na zona, visto que além de algumas referências documentais no início do século XX (PEREIRA, 1910, p. 89-100), nos anos 80 daquele tinham sido encontrados seis silos no Largo do Jogo da Bola (DIAS e VITAL, 1998). A descoberta repetiu-se em outros locais do centro histórico de Carnide por volta do ano 2010 (MONTEIRO e ANTÓNIO, 2013), mas sempre em pequeno número, até à intervenção de 2012/2013, onde foram identificados um total de 136 silos, dos quais 71 foram integralmente escavados (CAESSA e MOTA, 2013; 2014; 2016).

São numerosos os artefactos recolhidos no âmbito da intervenção, onde predominam diversos tipos de cerâmicas de produção nacional e importada (CASIMIRO, BOAVIDA e MOÇO, no prelo), assim como objectos vítreos (MEDICI, 2014, p. 63-66) e restos faunísticos (CASIMIRO *et al*, no prelo¹). Os artefactos metálicos ascendem a várias centenas, correspondendo cerca de metade deles a elementos de mobiliário, nomeadamente pregos e cavilhas.

1 Neste mesmo volume.



Fig. 1 - Diversos aspectos dos trabalhos arqueológicos / Several aspects of the archaeological digs

A - Aspectos dos trabalhos arqueológicos em Carnide / Some Carnide archaeological digs aspects (Caessa e Mota, 2016: 101); **B** - Registo gráfico de alguns dos silos da sondagem 28 - Carnide / Plans of some pits at survey 28 - Carnide (Caessa e Mota, 2013: 1031); **C/D** - Aspectos dos trabalhos arqueológicos no Largo de Jesus / Several aspects of the archaeological digs at Largo de Jesus (Santos, 2007:

384 e 390); **E** - Planta das estruturas do Hospital Real de Todos-os-Santos identificadas na Praça da Figueira (1960 - laranja, 1999/2001 - verde, poço - vermelho) / Plan of the remains of the Hospital Real de Todos-os-Santos at Praça da Figueira (1960 - orange, 1999/2001 - green, well - red circle) (Silva e Rodrigues, 2015: 7); **F** - Vista geral dos trabalhos arqueológicos de 1999/2001, vendo-se na parte inferior o poço do claustro sudoeste / View of the 1999/2001 archaeological digs. At the bottom is visible the well of the southwest courtyard (Silva e Rodrigues, 2015: 7).

2.2. Largo de Jesus (Mercês)

Em 2005, a construção de um parque de estacionamento subterrâneo no Largo de Jesus, levou à realização de uma intervenção arqueológica, que foi coordenada por Maria João Santos, colaboradora da empresa GeoArque (SANTOS, 2005). O local corresponde ao antigo adro da Igreja de Jesus, actual igreja paroquial das Mercês.

A igreja e respectivo convento foram mandados erguer pela Ordem Terceira de São Francisco no final do século XVI, estando concluída apenas na centúria seguinte (CARDOSO, 2004, p. 15-16). A Oeste da igreja foi construído um hospital, ligado à ordem, que actualmente continua em funcionamento.

Durante os trabalhos arqueológicos foram identificadas as fundações de uma parte da escadaria de acesso à igreja (Fig. 1C), que devido a alterações de circulação no largo acabou por ser demolida no século XIX (SANTOS, 2007, p. 382). Essa escadaria é visível em imagem publicada por Ferreira de Andrade na revista *Olisipo* (1945: 95).

Após a remoção daqueles vestígios foram colocados à vista diversos muros paralelos entre si, ao que tudo indica anteriores ao Terramoto de 1755 (Fig. 1D). A presença de um conjunto de talhas em associação com estas estruturas poderá estar relacionada com uma zona de armazéns que poderiam ter pertencido ao palácio Mendia, a Oeste do largo e totalmente remodelado após o sismo (Santos, 2007: 389-392). Ao mesmo nível destas estruturas foram identificados fragmentos vários de cerâmica de construção, envolvidos, entre outros com restos de revestimento e grelha de forno cerâmico, assim como quantidade assinalável de cerâmica chacotada e de trempes (SANTOS, 2007, p. 389).

A intervenção arqueológica decorrida no largo permitiu verificar que as diversas obras de remodelação e nivelamento daquele foram progressivamente eliminando as construções anteriores, comprometendo a sua leitura, visto que afectaram todos os contextos estratigráficos detectados.

No que diz respeito ao espólio, além das talhas mencionadas, foi ainda colectado número significativo de objectos cerâmicos, assim como em vidro e em várias ligas metálicas (SANTOS, 2007, p. 392-399).

2.3. Poço do claustro Sudoeste do Hospital Real de Todos-os-Santos (Praça da Figueira)

Em 1999/2001, no âmbito da construção de um parque de estacionamento subterrâneo na Praça da Figueira, teve lugar uma intervenção arqueológica coordenada por Rodrigo Banha da Silva e Marina Carvalhinhos dos Serviços de Arqueologia do Museu da Cidade. Entre as evidências de várias épocas foram colocadas à vista as ruínas do Hospital Real de Todos-os-Santos, construído a partir de 1492 e definitivamente demolido após 1775 (Fig. 1E). A presença de tais vestígios não era totalmente desconhecida, visto que a parte Noroeste da praça havia sido alvo de trabalhos arqueológicos durante as obras do Metropolitano de Lisboa, em 1959/1960 (PEREIRA, 1993, p. 50).

Durante a obra de 1999/2001, do lado sudoeste da praça foram identificados os alicerces da área do claustro Sudoeste do hospital, no qual existia um poço (Fig. 1F). Esta estrutura estava construída com silharia não argamassada, que não apresentava quaisquer marcas de canteiro, evidenciando que será posterior à campanha construtiva inicial. Tinha 1,00m de diâmetro, estando apenas preservados 2,80m da sua profundidade (SILVA e RODRIGUES, 2015, p. 2).

Predominam como habitualmente as cerâmicas, sendo os artefactos noutras matérias-primas muito escassos. A análise da faiança portuguesa (BOTELHO, 2002) e da cerâmica modelada (SILVA e RODRIGUES, 2015) permitiu apurar que o poço terá sido desactivado provavelmente no decorrer das obras de reconstrução que tiveram lugar no hospital em consequência do incêndio de 1750, que destruiu mais de metade das instalações daquela unidade assistencial, incluindo a área do claustro Sudoeste.

Os artefactos metálicos encontrados são cerca de três dezenas (BOAVIDA, no prelo).

3. Objectos metálicos para preparar, servir e comer

Visto que escasseiam em Portugal os trabalhos sobre artefactos metálicos², para análise daqueles são muito relevantes os estudos realizados sobre contextos identificados noutros países. Destacam-se neste caso específico a obra *Knives and scabbards* da autoria de Jane Cowgill, Margrethe de Neergaard e Nick Griffiths (1987³), que inclui um extenso conjunto de facas recuperadas em vários sítios arqueológicos londrinos, assim como diversos livros de Kathleen Deagan (1987, 2002, 2002⁴) sobre os objectos quotidianos encontrados nos contextos relacionados com o início da ocupação europeia no Novo Mundo. A documentação iconográfica é igualmente importante para o estudo de todos estes artefactos.

Se excluirmos os pregos e cavilhas, as facas são provavelmente o objecto metálico mais comum em praticamente todas as cronologias, embora nas mais recentes algumas das suas funções possam ter passado a ser desempenhadas por outros utensílios.

As facas são assim os objectos mais frequentes nos contextos ora abordados, principalmente no Largo do Coreto, onde foram recuperadas mais de uma dezena de exemplares em ferro (Figs. 3A-3E). Embora o seu estado de conservação não permita uma melhor caracterização, da maioria subsiste apenas parte da lâmina, de um só gume, com a ponta tendencialmente arredondada. Em duas delas preservam-se o cabo de madeira e os rebites que possibilitavam a sua fixação (Figs. 3A e 3E).

² Veja-se PONTE, 1987; BARROCA e MONTEIRO, 2000; MOURÃO, 2005/2007; BOAVIDA, 2011; LOURENÇO, 2011; TORRES, 2012; LUNA e CARDOSO, 2012; TEIXEIRA e GIL, 2012, só para citar alguns exemplos.

³ Data da primeira edição.

⁴ Em co-autoria com José María Cruxent.



Fig. 2 - Diversos pormenores iconográficos / *Several iconographic details*

(fotos: **A/B/E/F** - Carlos Boavida; **C/D/G** - the-athenaeum.org)

A - Arruda (1550/1560); **B** - Henriques (1508/1511); **C** - Egidio Meléndez (1772);

D - Egidio Meléndez (1760); **E** - Lopes (1527); **F** - Figueira (1660/1670); **G** - Vaillant (1640/1660).



Fig. 3 - Artefactos metálicos / *Metal artifacts*

Largo do Coreto (**A/B/C/D/E** - facas / knives, **F/G** - tesouras / scissors, **H** - machado / axe, **I** - ponta de bainha de punhal / dagger sheath tip, **J/K/L** - pintadeiras e pormenor / bread seals and detail), Largo de Jesus (**M** - escumadeira / scummer), Poço do claustro sudoeste

do Hospital Real de Todos-os-Santos (**N** - reconstituição de faca com espelho metálico na extremidade proximal / *reconstitution of knife with end cap* (Boavida, 2015:15), **O/P/Q** - Espelhos de faca / *end caps of knives*, **R** - faca / knife, **S/T** - colheres / spoons, **U** - gancho / hook, **V** - tesoura / scissor).

No poço do claustro Sudoeste do Hospital Real de Todos-os-Santos foram recolhidos três terminais de cabo de faca (Figs. 3O-3Q), de formato octogonal, que permitiam a fixação daquele à lâmina (Fig. 3N). Cabo de faca deste formato é visível em várias pinturas de Luis Egidio Meléndez (1716-1780), como “*Bodegón con chorizos, jamón y cacharros*” e “*Bodegón con cantarilla, pan y cesta con objectos de mesa*” (Figs. 2C e 2D) (BOAVIDA, 2015, p. 14, no prelo).

Foi igualmente recuperado no Largo do Coreto, uma ponta de bainha de punhal, em cobre, podendo aquela arma branca ter sido usada para funções idênticas às da faca, visto ser quase tão versátil como aquela (Fig. 3I).

Durante a Idade Moderna vamos encontra-las em diversas pinturas portuguesas, espanholas e flamengas dos séculos XVI-XVIII, quase sempre sobre a mesa, tanto para preparar os alimentos como para auxílio no seu consumo. São exemplos desta situação pinturas como “*Morte da Virgem*” (Retábulo do Paraíso) e “*Última Ceia*” (Retábulo do Convento de São Francisco de Évora), respectivamente de Gregório Lopes (1490-1550) e Francisco Henriques (?-1518) (Figs. 2A e 2B). Nesta última obra, uma das personagens utiliza uma faca para palitar os dentes. Tanto em Carnide (Figs. 3F/3G), como no poço do hospital (Fig. 3V), foram colectados vários elementos de tesouras, que apesar de poderem ter sido utilizadas em outras actividades quotidianas, como a costura⁵, podem ter sido usadas também para a preparação de alimentos. Idêntica interpretação poderá ser feita em relação a um machado recuperado em Carnide (Fig. 3H). À partida, tratando-se de uma área rural, poderíamos pensar que esta ferramenta pudesse ter sido usada para cortar lenha, posteriormente utilizada para vários fins, incluindo o abastecimento de fogões onde se cozinhava. No entanto, face à reduzida dimensão do objecto em análise e à grande diversidade de restos faunísticos recolhidos no âmbito desta intervenção, pensamos que este o machado poderia estar associado a uma carnicaria, onde terá sido usado para o desmonte das carcaças após o abate dos animais. Imagem ilustrativa desta actividade pode ser observada nas estampas relativas a “*Boucher*” presentes no segundo volume da *Enciclopédia de Diderot e d’Alembert* (1763).

No Largo do Coreto foram, ainda, recuperadas duas pintadeiras (Fig. 3J/3L). Estas eram usadas para decorar pães e bolos festivos ou simplesmente para marcá-los, diferenciando-os quando cozidos em fornos comunitários (PEREIRA e PERICÃO, 2015, p. 393). Uma delas (Fig. 3L), incompleta, mostra a forma de uma chave, o que lhe confere a designação referida por Abel Viana “chavão alentejano”, enquanto a outra tem formato em pingente (Fig. 3J), possuindo na base motivo reticulado (Fig. 3K). Segundo aquele autor, trata-se de objectos frequentes em contextos alto-medievais até a actualidade, no Algarve e no Baixo Alentejo (Viana, 1961/62: 162-163), mas tem surgido em vários locais do Alto-Alentejo (NOLEN, 2004, p. 31; BUGALHÃO, 2004, p. 145) e também em Santarém (BOAVIDA, CASIMIRO e SILVA, 2013, p. 939) e em Castelo Branco (BOAVIDA, 2015, p. 14-15).

Em relação às colheres as evidências são muito menos quantitativas, tendo sido recolhidas apenas duas no poço do hospital. Uma, de ferro (Fig. 3S), encontra-se quase completa e a outra, de estanho (Fig. 3T), preserva apenas a zona proximal do cabo (BOAVIDA, no prelo).

São conhecidas algumas colheres recuperadas em contextos arqueológicos modernos portugueses, nomeadamente em naufrágios, como o da presumível nau da carreira da Índia, *Nossa Senhora dos Mártires* (1606) (CASTRO e FONSECA, 2014, p. 184, Fig. 145) ou do navio francês *L’Océan* (1759) (SILVEIRA, 2014, p. 205, Fig. 276). A primeira é de prata e as restantes de estanho. Num outro poço do hospital, o Sueste do claustro Nordeste, foi também recolhida uma outra colher de ferro (BARGÃO, 2015, p. 102).

Em alguns livros de receitas do século XVI é referido o uso de colheres de prata, tanto na receita de *tigelada de leite*, como na dos *ovos celestes*, respectivamente no “*Livro de Cozinha*” da Infanta D. Maria e no de um frade português (MANUPELLA e ARNAUD, 1967, receita 75; BARROS, 2013, receita 215).

Do ponto de vista iconográfico, estes utensílios, produzidos em diversas matérias-primas (madeira, osso e/ou marfim e ligas metálicas), estão presentes com relativa frequência. Como exemplos dessa situação podemos apontar “*Natureza morta: caixas, Barros e flores*” de Josefa de Ayala Figueira, dita Josefa d’Óbidos (1630-1684) e “*Morte da Virgem*” do Mestre da Arruda (século XVI) (Figs. 2E/2F).

No poço do hospital foi descoberto um gancho de formato em S que pode ter tido duas funções distintas (Fig. 3U). Além de ser usado para pendurar panelas e/ou caldeiros sobre o lume, em barra existente em alguns fogões/lareiras, pode também ter servido para segurar recipientes que se usavam para retirar água de poços, como ainda hoje sucede em alguns locais.

5 A título de exemplo, vejam-se “Anúnciação” de Gregório Lopes, do retábulo Mosteiro de Santos-o-Novo, actualmente na colecção do Museu Nacional de Arte Antiga, onde a tesoura surge num cesto com tecidos.

Relativo a esta temática, no Largo de Jesus, foi encontrado um único artefacto metálico. Trata-se de uma escumadeira ou colher de buracos (PEREIRA e PERICÃO, 2015, p. 178), da qual resta apenas um fragmento (Fig. 3M). A peça seria idêntica à que podemos observar na obra flamenga da autoria de Wallerant Vaillant (1623-1677), “*Natureza morta com peixe e gato*” (Fig. 2G).

4. Considerações finais

O presente artigo pretende ser o início de um trabalho de divulgação dos artefactos metálicos relacionados com a alimentação encontrados em contextos arqueológicos modernos de Lisboa. Pequenos contributos como este, juntamente com as várias monografias e catálogos de exposições ocorridas nos últimos anos, tem progressivamente dado a conhecer todo um conjunto de objectos que em grande parte continuam a ser desconhecidos dos arqueólogos, mas também do público em geral.

Diversos conjuntos se encontram em estudo, não só dos três contextos ora abordados, mas também de outros da cidade de Lisboa, onde todos os dias continuam a verificar-se novas descobertas neste âmbito. A análise de todos eles, a par com os restantes artefactos, irá permitir uma melhor reconstrução dos ambientes onde os mesmos se integravam, contribuindo assim para o seu conhecimento.

Agradecimentos

Ana Caessa, António Marques, Guilherme Cardoso, Moisés Campos, Nuno Mota, Rodrigo Banha da Silva, Tânia Manuel Casimiro e João Pedro Boavida.

Centro de Arqueologia de Lisboa - CML

Bibliografia

- ANDRADE, F. (1945) - “A Igreja de Nossa Senhora de Jesus” in *Olisipo - Boletim do Grupo Amigos de Lisboa*, 30. Lisboa: Grupo Amigos de Lisboa (p. 85-99)
- BARGÃO, A. (2015) - *Vivências do Quotidiano do Hospital Real de Todos-os-Santos (Lisboa): os contextos do poço SE do claustro NE*. Dissertação de Mestrado em Arqueologia apresentada à FCSH/UNL (338 p.) (policopiado, não publicado)
- BARROCA, M. J.; MONTEIRO, J. G. (coord.) (2000) - *Pera Guerrejar. Armamento Medieval no Espaço Português* (catálogo da exposição no Museu Nacional de Arqueologia). Palmela: Câmara Municipal (434 p.)
- BARROS, A. L. (2013) - *As receitas de cozinha de um frade Português do século XVI*. Coimbra: Imprensa da Universidade (512 p.)
- BOAVIDA, C. (2011) - Artefactos metálicos do castelo de Castelo Branco (Castelo Branco, Portugal). *Açafa Online*, 4. [S. l.]: Associação de Estudos do Alto Tejo. Disponível em <http://www.altotejo.org> (44 p.)
- BOAVIDA, C. (2015) - “Da Cozinha” in Rechená, A. (coord.) *Do Castelo. Do Tempo. Arqueologia no Castelo Branco* (catálogo da exposição no Museu Francisco Tavares Proença Júnior. Castelo Branco: Sociedade de Amigos do Museu Francisco Tavares Proença Júnior (p. 14-16)
- BOAVIDA, C. (no prelo) - “Objectos do quotidiano num poço do Hospital Real de Todos-os-Santos” in *Uma cidade em escavação. Actas do I Encontro de Arqueologia de Lisboa*. Lisboa: Centro de Arqueologia de Lisboa - Câmara Municipal de Lisboa
- BOAVIDA, C.; CASIMIRO, T. M.; SILVA, T. (2013) - “Silos medievais da Travessa das Capuchas (Santarém): estruturas e cultura material” in Arnaud, J. M.; Martins, A.; Neves, C. (eds.) *Arqueologia em Portugal - 150 Anos*. Lisboa: Associação dos Arqueólogos Portugueses (p. 937-945)
- BOTELHO, Paulo (2002) - *Cerâmicas esmaltadas do poço do claustro SO do Hospital Real de Todos-os-Santos*; trabalho apresentado à FCSH/UNL no âmbito da disciplina de Arqueologia Moderna (222 p.) (policopiado, não publicado)
- BUGALHÃO, J. (2004) - “O núcleo de povoamento rural dos Sardos, Monforte” in Bugalhão (coord.) *Arqueologia da rede de transporte de gás: 10 anos de investigação* (Trabalhos de Arqueologia 39). Lisboa: Instituto Português de Arqueologia (p. 109-150)
- CAESSA, A.; MOTA, N. (2013) - “Redescobrimo a história de Carnide: a intervenção arqueológica no Largo do Coreto e envolvente” in Arnaud, J. M.; Martins, A.; Neves, C. (edit.) *Arqueologia em Portugal - 150 Anos*; Lisboa: Associação dos Arqueólogos Portugueses (p. 1025-1032)

- CAESSA, A.; MOTA, N. (2014) - "O núcleo histórico de Carnide. O contributo da investigação arqueológica" in Veiga, C. M.; Reis, M. F. (coord.) *Quadros da História de Lisboa: a freguesia de Carnide*; Lisboa: Academia Portuguesa de História e Junta de Freguesia de Carnide (p. 83-104)
- CAESSA, A.; MOTA, N. (2016) - "A Arqueologia em Carnide e a intervenção arqueológica no Largo do Coreto" in *Rossio - Estudos de Lisboa*, 6. Lisboa: Direcção Municipal de Cultura / Departamento de Património Cultural (p. 96-107). Disponível em https://issuu.com/camara_municipal_lisboa/docs/revista_de_estudos_olisiponenese_ro (consultado em Abril 2016)
- CARDOSO, G.; LUNA, I. (2012) - Fragmentos do quotidiano urbano de Torres Vedras, entre os séculos XV e XVIII: um olhar através dos objectos do poço dos Paços do Concelho" in TEIXEIRA, A.; BETTENCOURT, J. A. (ed.) *Velhos e Novos Mundos. Estudos de Arqueologia Moderna*, vol. 1 (ArqueoArte 1). Lisboa: Centro de História do Além Mar - FCSH/UNL e UAç (p. 163-110)
- CARDOSO, M. F. V. (2004) - *De templo conventual de Nossa Senhora de Jesus a Paróquia de Nossa Senhora das Mercês*. Lisboa: Paróquia de Nossa Senhora das Mercês (56 p.)
- CASIMIRO, T. M.; BOAVIDA, C.; DETRY, C. (no prelo) - "Cozinhar e comer: cerâmicas e alimentação em Carnide (1550-1560)" in *Diz-me o que comes... Alimentação antes e depois da cidade. Fragmentos de Arqueologia de Lisboa* 1. Lisboa: Sociedade de Geografia de Lisboa, Centro de Arqueologia de Lisboa - Câmara Municipal de Lisboa
- CASIMIRO, T. M.; BOAVIDA, C.; MOÇO, A. (no prelo) - "Louça «de fora» em Carnide (1550-1625). Estudo do consumo de cerâmica importada" in *Uma cidade em escavação. Actas do I Encontro de Arqueologia de Lisboa*. Lisboa: Centro de Arqueologia de Lisboa - Câmara Municipal de Lisboa
- CASTRO, L. F.; FONSECA, N. (2014) - "A nau da Índia, presumível Nossa Senhor dos Mártires. 1606" in Carvalho, A.; Fernandes, M. A. (coord.) *O Tempo resgatado ao Mar*; catálogo da exposição no Museu Nacional de Arqueologia. Lisboa: Museu Nacional de Arqueologia/DGPC/SEC e Imprensa Nacional-Casa da Moeda (p. 183-193)
- COWGILL, J.; NEERGAARD, M.; GRIFFITHS, N. (2000) - *Knives and scabbards*. London: Boydell Press in association with Museum of London (169 p.); Medieval finds from excavations in London, 1
- DEAGAN, K. (1987) - *Artifacts of the Spanish Colonies of Florida and the Caribbean, 1500-1800 - vol. I: Ceramics, glassware and beads*. [S. l.]: Smithsonian Institution Press (222 p.)
- DEAGAN, K. (2002) - *Artifacts of the Spanish Colonies of Florida and the Caribbean, 1500-1800 - vol. II: Portable personal possessions*. [S. l.]: Smithsonian Institution Press (372 p.)
- DEAGAN, K.; MARÍA CRUXENT, J. (2002) - *Archaeology at La Isabela. America's first european town*. [S. l.]: Yale University (377 p.)
- DIOGO, A. D.; VITAL, N. F. (1998) - "Estudo das moedas encontradas nos silos do Largo do Jogo da Bola, em Carnide, Lisboa" in *Olisipo - Boletim do Grupo dos Amigos de Lisboa* S.II - 6; Lisboa: Grupo dos Amigos de Lisboa (p. 49-52)
- LOURENÇO, M. A. (2011) - Algumas reflexões acerca dos objectos religiosos encontrados nas escavações no claustro da Academia das Ciências de Lisboa. *Memórias da Academia das Ciências de Lisboa: Classe de Ciências*, Tomo XLIII, vol. II (2006/2007); Lisboa: Imprensa Nacional - Casa da Moeda (p. 49-76)
- MANUPELLA, G.; ARNAUD, S. D. (leitura) (1967) - *O "Livro de Cozinha" da Infanta D. Maria de Portugal: primeira edição integral do códice português I.E. 33 da Biblioteca Nacional de Nápoles*. Coimbra: Gráfica de Coimbra (257 p.)
- MEDICI, T. (2014) - *Vidros da Terra. O vidro tardo medieval e moderno em Portugal (séculos XIV-XVII). O contributo da arqueologia - vol. 2*. Dissertação de doutoramento em Arqueologia apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (235 p.) (policopiado, não publicado)
- MONTEIRO, M.; ANTÓNIO, T. (2013) - "Vestígios arqueológicos na Casa Portela Santos (Carnide, Lisboa)" in *Estudos de Arqueologia e Património Cultural* 1; [S. l.]: Emérita - Empresa Portuguesa de Arqueologia (39 p.) - http://emeritaeapc2013.info/Casa_Portela%20_Santos.pdf (consultado em Julho 2015)
- MOURÃO, T. (2005/07) - As medalhas religiosas de Santa Clara-a-Velha. *Nvmmvs* S.2 - 28/30; Porto: Sociedade Portuguesa de Numismática (p. 315-351)
- NOLEN, J. U. S. (2004) - *Museu de Arqueologia do Castelo de Vila Viçosa (roteiro)*. Vila Viçosa: Fundação da Casa de Bragança
- PEREIRA, Paulo (dir.) (1993) - *Hospital Real de Todos-os-Santos. Séculos XV a XVIII* (catálogo da exposição no Museu Rafael Bordalo Pinheiro). Lisboa: Câmara Municipal (103 p.)

PONTE, S. (1987) - “Artefactos romanos e post-romanos de S. Cucufate” in *Conímbriga*, 26. Coimbra: Instituto de Arqueologia - Faculdade de Letras/Universidade de Coimbra (p. 133-165)

SANTOS, M. J. (2005) - *Sondagens arqueológicas no Largo de Jesus (freguesia das Mercês, Lisboa). Relatório Final*. [S.l.]: GeoArque - Consultores na Área do Património Cultural, Lda. (98 p. + 130 est.) (policopiado, não publicado)

SANTOS, M. J. (2007) - “Largo de Jesus: contributo para a história incógnita de Lisboa antiga” in *Revista Portuguesa de Arqueologia*, 10-1. Lisboa: Instituto Português de Arqueologia (p. 381-399)

SILVA, R. B.; RODRIGUES, A. F. (2015) - “Cerâmicas finas barrocas de um contexto de finais do século XVII - inícios do século XVIII de um poço do Hospital Real de Todos-os-Santos (Lisboa)” in *Estudos e Relatórios de Arqueologia Tagana*, 1. [S. l.: s. n.] (8 p.)

SILVEIRA, A. (2014) - “O navio L’Ocean. 1759” in Carvalho, A.; Fernandes, M. A. (coord.) *O Tempo resgatado ao Mar*; catálogo da exposição no Museu Nacional de Arqueologia. Lisboa: Museu Nacional de Arqueologia/DGPC/SEC e Imprensa Nacional-Casa da Moeda (p. 203-207)

TEIXEIRA, A.; GIL, L. S. (2012) - Cada botão sua casaca. Indumentária recuperada nas escavações arqueológicas da fragata Santo António da Taná, naufragada em Mombaça em 1697 in TEIXEIRA, A.; BETTENCOURT, J. A. (ed.) *Velhos e Novos Mundos. Estudos de Arqueologia Moderna*, vol. 2 (ArqueoArte 1). Lisboa: Centro de História do Além Mar - FCSH/UNL e UAç (p. 617-682)

TORRES, A. (2012) - O mobiliário do Palácio Marialva (Lisboa). Discursos socioeconómicos in TEIXEIRA, A.; BETTENCOURT, J. A. (ed.) *Velhos e Novos Mundos. Estudos de Arqueologia Moderna*, vol. 1 (ArqueoArte 1). Lisboa: Centro de História do Além Mar - FCSH/UNL e UAç (p. 95-110)

VIANA, A. (1961/62) - “Notas várias: Circunstâncias habituais de exploração arqueológica em Portugal” in *Arquivo de Beja: Boletim, Estudos, Arquivo*, vols. XVIII/XIX. Beja: Câmara Municipal (p.89-211)

Documentação iconográfica

ARRUDA, M.e (1550/1560) - *Morte da Virgem* - Igreja de Nossa Senhora da Salvação (Arruda dos Vinhos); in Arruda Revista, n.º 42 (Março/Abril 2011) (p. 6); disponível em <https://issuu.com/cjaleco/docs/revista42> (consultado em Novembro 2016)

EGIDIO MELÉNDEZ, L. (1760) - *Bodegón, cantarilla, pan y cesta com objectos de mesa* - Museo del Prado (Madrid); disponível em <http://www.the-athenaeum.org/art/full.php?ID=161653#> (consultado em Dezembro 2016)

EGIDIO MELÉNDEZ, L. (1772) - *Bodegón, chorizos, jamón y cacharros* - Museo del Prado (Madrid); disponível em <http://www.the-athenaeum.org/art/full.php?ID=161655> (consultado em Dezembro 2016)

FIGUEIRA, J. A. (1660/1670) - *Natureza morta: caixas, barros e flores* - Museu Nacional de Arte Antiga (Lisboa); disponível em <http://www.matriznet.dgpc.pt/MatrizNet/Objectos/ObjectosConsultar.aspx?IdReg=250995> (consultado em Novembro 2016)

HENRIQUES, F. (1508/1511) - *Última ceia* (Retábulo da Igreja de São Francisco de Évora) - Museu Nacional de Arte Antiga (Lisboa); disponível em <http://www.matriznet.dgpc.pt/MatrizNet/Objectos/ObjectosConsultar.aspx?IdReg=248469> (consultado em Novembro 2016)

LOPES, G. (1527) - *Morte da Virgem* (Retábulo do Convento do Paraíso) - Museu Nacional de Arte Antiga (Lisboa); disponível em <http://www.matriznet.dgpc.pt/MatrizNet/Objectos/ObjectosConsultar.aspx?IdReg=247959> (consultado em Novembro 2016)

LOPES, G. (1539/1541) - *Anunciação* (Retábulo do Mosteiro de Santos-o-Novo) - Museu Nacional de Arte Antiga (Lisboa); disponível em <http://www.matriznet.dgpc.pt/MatrizNet/Objectos/ObjectosConsultar.aspx?IdReg=248591> (consultado em Dezembro 2016)

VAILLANT, V. (1640/1660) - *Natureza morta com peixe e gato* - Museu Boijmans van Beuningen (Roterdão); disponível em <http://www.the-athenaeum.org/art/full.php?ID=102054> (consultado em Dezembro 2016)

Entre copos e garrafas – Os vidros do Largo de Jesus (Lisboa)

Carlos Boavida

Instituto de Arqueologia e Paleociências - FCSH/UNL
Associação dos Arqueólogos Portugueses

Resumo |

Os trabalhos arqueológicos ocorridos em 2005 no Largo de Jesus, em Lisboa, permitiram a identificação de dois momentos da história daquele local. No mais recente foram colocadas à vista as fundações da antiga escadaria da Igreja de Jesus e no mais recuado foram encontrados vestígios que podem ter estado associados a uma antiga casa nobre, que terá sido construída no final do século XVII e utilizada ao longo da primeira metade do século XVIII, pelo menos até ao Terramoto de 1755.

Entre o espólio arqueológico associado a esses vestígios foram recuperados diversos objectos em vidro. Apesar de alguns deles poderem ter tido outras funções, a maioria correspondem a garrafas e copos usados para o transporte, armazenamento e consumo de bebidas.

Palavras-chave: Consumo de bebidas; Vidros; Lisboa

Abstract |

At 2005, during archaeological diggings at Largo de Jesus (Lisbon) two different historical moments of the site were identified.

In the most recent, the foundations of the old church staircase were found. Under those, the remains of some buildings associated with a noble house were recognized. That house probably was built in the late seventeenth century and used throughout the first half of the eighteenth century, until the 1755 earthquake. Several objects in glass were recovered among the archaeological artifacts from this period. Although some may have had several uses, most of them are bottles and other glass containers used for transportation, storage and consumption of drinks.

Keywords: Drink consumption; Glass vessels, Lisbon

Enquadramento histórico e trabalhos arqueológicos

O Largo de Jesus localiza-se na encosta dos Cardais, a Oeste do Bairro Alto de São Roque e a Sul do Alto da Cotovia. Apresenta planta subquadrangular, sendo limitado a Norte pelo Hospital de Jesus e capela da Ordem Terceira e pela Igreja de Jesus (actual paroquial das Mercês) e respectivo edifício conventual, onde hoje se encontram a Academia das Ciências de Lisboa e o Museu Geológico e Mineiro. Em frente do hospital, na zona Oeste do largo está o Palácio Mendia, e toda a área a Sul desse, e do largo, é ocupada por edifícios de carácter habitacional. Do lado Este do largo, no espaço da antiga cerca do convento de Jesus, encontra-se o Liceu Passos Manuel, que a Sul confronta com a cerca do antigo convento dos Paulistas e respectiva igreja (actual paroquial de Santa Catarina).

Em 1582, estas terras, na área periurbana da cidade de Lisboa, foram doadas por Luís Rodrigues Pedrosa e seu irmão à Ordem Terceira de São Francisco. Esta ordem, instalada em Portugal desde 1439, não possuía casa na capital do reino, tendo solicitado ao Papa Sisto VI autorização para erigir um convento, que lhe foi concedida em 1586 (CARDOSO, 2004, p. 15).

Não tendo recursos para iniciarem de imediato a obra, principiaram pela construção de um hospício, junto de uma ermida ali existente, dedicada à Virgem Mãe de Deus, onde residiram até à inauguração do convento, usado a ermida para celebração das missas. À custa de esmolos, o convento começou a ser erguido apenas em 1615, tendo a missa inaugural ocorrido oito anos depois, apesar de a capela-mor só ter sido concluída uma década mais tarde, sob o padroado dos Condes da Atalaia, familiares do arcebispo de Lisboa, D. João Manuel, que legou diversos bens à Ordem (REMA, 1994, p. 644).

Tanto o convento como a igreja foram muito afectados pelo Terramoto de 1755, que levou à derrocada de grande parte do complexo, rapidamente reconstruído com o apoio do Marquês de Pombal (ARAÚJO, 1938, p.39). O espaço ganha novo fulgor na segunda metade do século XVIII, pois por bula papal, a ordem vai-se autonomizar em 1780, passando o Convento de Jesus a ser a sede nacional da nova Congregação Lusitana dos Regulares da Terceira Ordem da Penitência, na qual se vão destacar personalidades como Frei Manuel do Cenáculo, Frei José Maine e Frei Vicente Salgado (REMA, 1994, p. 644-645).

Em 1833, o edifício foi entregue à Academia Real das Ciências, instituição fundada em 1779, que ali permanece (CÂMARA, 1994, p. 5). Numa parte da cerca do extinto convento, a este do Largo de Jesus, em 1909 começou a ser construído o Liceu Nacional Central, criado em 1836. Designado Liceu Passos Manuel a partir de 1908, as aulas vão ter lugar no novo edifício no ano lectivo 1910/1911 (ADÃO, 1994, p. 496).

O actual Largo de Jesus foi criado no final do século XVIII, após várias alterações urbanísticas ocorridas no adro da Igreja de Jesus, provavelmente em consequência do terramoto. Nessa altura terá sido criada a escadaria fronteira à fachada da igreja, de planta semicircular, com os extremos em volutas, como é possível verificar em imagem publicada por Ferreira de Andrade na revista *Olisipo* (1945, p. 95) (Fig. 1A). No largo tinha lugar a “praça do leite”, pelo menos até 1873, data em que devido a alterações à circulação deixou de se realizar e a escadaria referida foi demolida (SANTOS, 2007, p. 382).

A construção de um parque de estacionamento subterrâneo no local, em 2005, levou à realização de uma intervenção arqueológica, que foi coordenada por Maria João Santos, colaboradora da empresa GeoArque (SANTOS, 2005).

Os trabalhos iniciaram com a abertura de várias sondagens de diagnóstico (Fig. 1B), que face às estruturas então colocadas à vista foram alargadas para possibilitar uma melhor leitura das mesmas.

Após a remoção das camadas superiores foram identificadas as fundações da escadaria de acesso à igreja (Figs. 1C/1D), que foram erguidas sobre nível de aterro e nivelamento do largo. Sob aquele foram identificados vários muros paralelos entre si, aos quais estavam associados materiais cerâmicos dos finais do século XVII e primeira metade do século XVIII, apontando a provável cronologia de abandono do contexto para a época do terramoto de 1755 (Figs. 1E/1F). Entre o espólio identificado estava um conjunto de talhas in situ, cuja boca estaria à superfície, estando o restante corpo das mesmas enterrado. Estes espaços poderão eventualmente estar relacionados com uma área de armazéns que teriam pertencido ao palácio Mendia, totalmente remodelado após o sismo, estando um dos muros no alinhamento do cunhal daquele edifício (SANTOS, 2007, p. 389-392).



Fig. 1 - Largo de Jesus

A - Igreja de Jesus (Andrade, 1945: 95);
B/D/E - Plantas das estruturas identificadas durante os trabalhos arqueológicos (Santos, 2007: 383 - adaptado, 386 e 388);

C/F - Aspectos dos trabalhos arqueológicos no Largo de Jesus (Santos, 2007: 384 e 390)

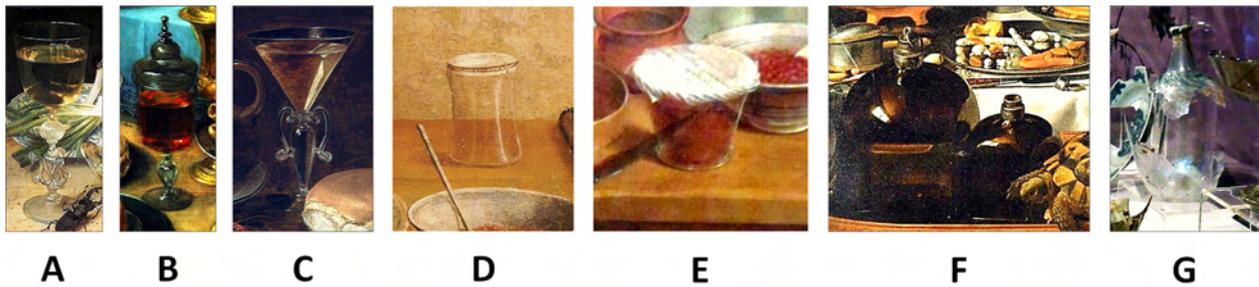


Fig. 2 - Diversos pormenores iconográficos. (fotos: **A/C/E** - *the-athenaeum.org*; **B** - *en.wikipedia.org*; **D/E/G** - Carlos Boavida)
A - Flegel (1635); **B** - Flegel (1630); **C** - Peeters (1620/1630);
D - Lopes (1527); **E** - Arruda (1550/1560); **F** - Claesz (1623);
G - Garrafa de Carnide

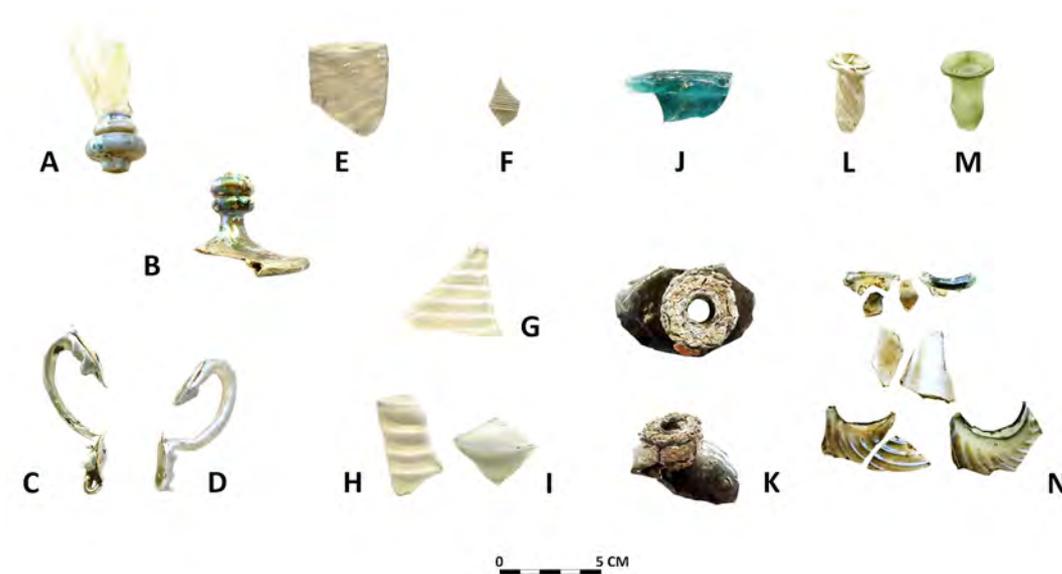


Fig. 3 - Vidros do Largo de Jesus

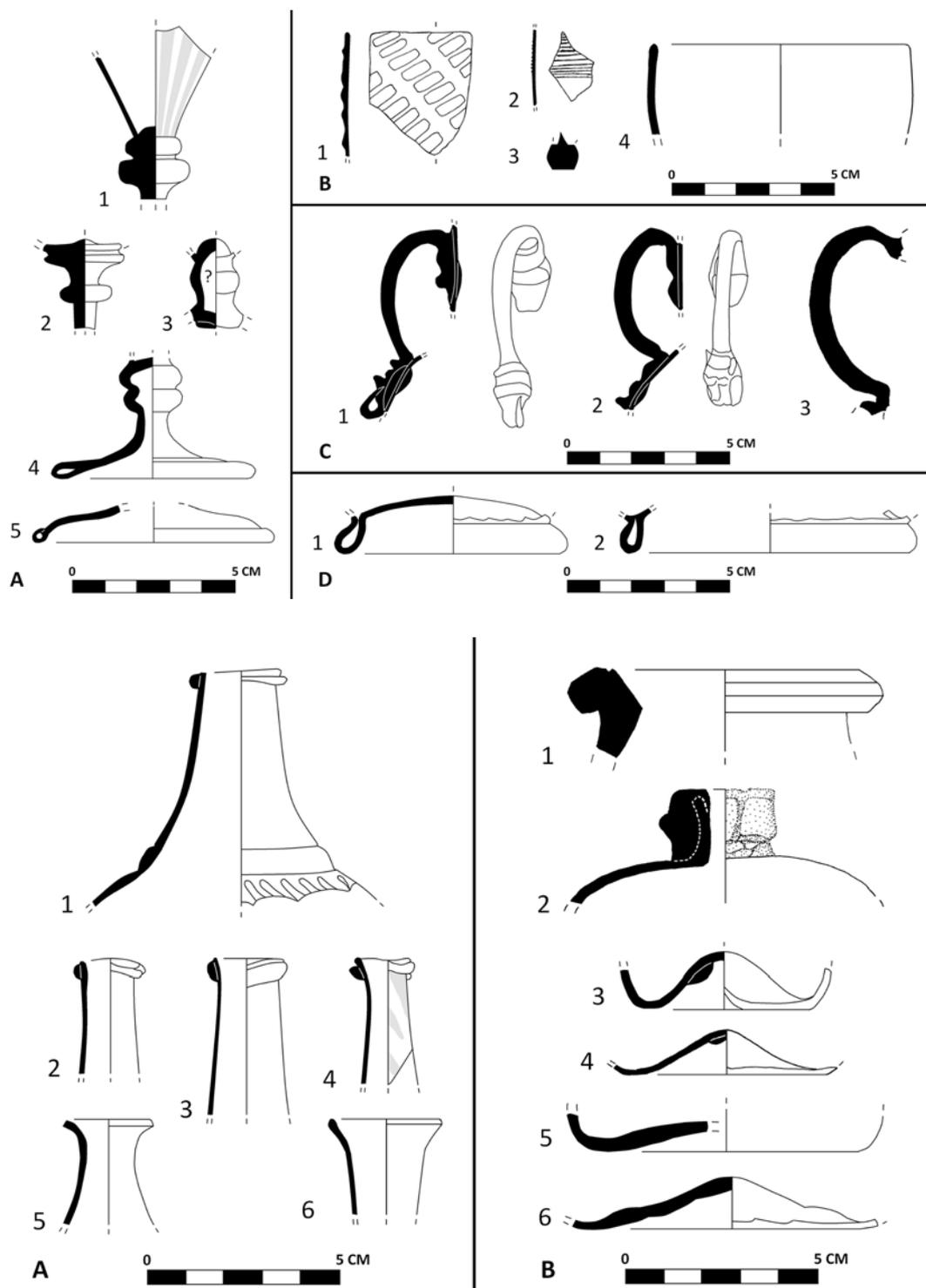


Fig. 4 e 5 - Vidros do Largo de Jesus

A par destas estruturas foram recuperados diversos fragmentos de cerâmica de construção juntamente com restos de revestimento e grelha de forno cerâmico, assim como grande quantidade de loiça chacoçada e de trempes (SANTOS, 2007, p. 389). Estes vestígios de produção oleira foram abordados em estudo recente (CARDOSO e BATALHA, no prelo; 2016).

Os trabalhos de arqueologia realizados no Largo de Jesus permitiram verificar que o espaço foi palco de diversas obras de remodelação e nivelamento, que foram progressivamente eliminando os vestígios de outras construções, o que dificulta a leitura dos contextos identificados.

A maioria do espólio recolhido é atribuível aos séculos XVI, XVII e XVIII, predominando diversos tipos cerâmicos, além de outros artefactos produzidos em outras matérias (Santos, 2007: 392-399).

O vidro moderno em Lisboa e os achados do Largo de Jesus

São várias as localidades portuguesas onde ocorreram intervenções arqueológicas onde se recuperaram objectos em vidro de Idade Moderna. Como principal “sítio arqueológico” do país, Lisboa é a cidade onde maior número de contextos foram identificados com a presença destes vestígios, nomeadamente devido aos trabalhos de arqueologia urbana que se tem verificado com maior intensidade nas duas últimas décadas. No estudo daqueles, destacam-se os trabalhos pioneiros de autores como Manuela Almeida Ferreira (1997), Teresa Medici (2014a; 2014b) ou Jorge Custódio (2002), que analisaram tanto em contextos de uso/consumo desses objectos, como locais da sua produção.

A divulgação destes achados tem ocorrido no âmbito de congressos, mas também em revistas da especialidade, assim como através de catálogos e roteiros de exposições (FERREIRA, 1997; FERNANDES e FERREIRA, 2004; MEDICI, 2011, 2014a, 2014b; BOAVIDA, 2012; BATALHA e CARDOSO, 2013; VALENTE, 2013; AMARO *et al*, 2013).

O conjunto vítreo recuperado no Largo de Jesus é constituído por um total de 180 fragmentos, da maioria dos quais, devido ao seu estado de fragmentação não foi possível aferir a sua forma e função. Uma grande parte do espólio apresenta iridescência, assim como crostas de corrosão e em destacamento.

Quase todas as peças são de vidro muito fino, que, salvo raras excepções, não ultrapassam os 3mm de espessura. Praticamente todo o conjunto foi produzido em vidro transparente incolor que mostra algumas bolhas de ar. Estão presentes também vidros azuis, verdes-água e negros.

Entre as formas identificadas predominam os pés de cálices formados por botões achatados (Fig. 3A/3B/4A). Estes encontram afinidades com outros recuperados em Lisboa, nomeadamente no Aljube (AMARO *et al*, 2013, p. 1023). O pé representado na figura 4A.3, poderá ser visto como tendencialmente em forma de balaústre, embora não tenha grandes afinidades com outros recuperados em contextos lisboetas (FERREIRA, 1997; MEDICI, 2014b, p.65-71; BOAVIDA, 2012, p. 138). Quase todos os exemplares referidos foram colectados em contextos atribuídos ao final do século XVI ou do início da centúria seguinte.

Essas cronologias são coincidentes com as de formas idênticas que podem ser observadas igualmente em alguma documentação iconográfica, como por exemplo “Natureza-morta com papagaio” ou “Natureza-morta com escaravelho” ambas da autoria de Georg Flegel (1566-1638) (Figs. 2A/2B). Em “Fatias de manteiga em prato de porcelana kraak Wanli”, de Clara Peeters (1594-1657) (Fig. 2C), está um cálice deste tipo, que mostra aplicações no pé, como se fossem “asas”, facto que não sucede com nenhum dos exemplares do Largo de Jesus, embora tenham sido recolhidas “asas” deste tipo, que provavelmente seriam de jarro ou jarra (Figs. 3C/3D/4C).

São frequentes os gargalos cilíndricos de pequenas garrafas ou frascos (Fig. 5A), apresentando muitos deles o bordo formado por cordão aplicado, sendo um deles decorado a branco (Figs. 3L/5A.4). A peça mais completa identificada é uma garrafa de vidro azul-água, cujo bojo é decorado por caneluras criadas com recurso a molde auxiliar (Figs. 3N/5A.1). Foram recuperados exemplares idênticos a esta garrafa, um no Largo do Coreto, em Carnide, e um outro no Aljube, sendo neste último local atribuído ao final do século XVI (MEDICI, 2014b, p. 63; AMARO *et al*, 2013, p. 1022-1023).

Foram igualmente recolhidos vários bordos dobrados (Fig. 4D) e fundos com ligeiro ônfalo (Figs. 5B.4-5B.6), para os quais não foi possível aferir a forma, podendo ter pertencido a taças no primeiro caso e a garrafas ou frascos no outro. Formas como estas últimas foram identificadas no Núcleo Arqueológico da Rua os Correeiros (MEDICI, 2011, p. 333). Na obra “Morte da Virgem” de Gregório Lopes (1490-1550), sobre uma mesa está uma taça deste tipo (Fig. 2E). Em pintura com a mesma temática, mas do Mestre da Arruda (século XVI), podemos ver um frasco (Fig. 2D).

Existem vários fragmentos de peças produzidas com recurso a molde auxiliar, criando caneluras na sua superfície (Fig. 3G/3H/3I). Um único fragmento mostra decoração criada por aplicação de vários fios de vidro branco (Fig. 3F/4B.2).

As peças em vidro negro correspondem a vestígios de garrafas, que noutros contextos de Lisboa são frequentes (Ferreira, 1997: plate 5; Fernandes e Ferreira, 2004, Medici, 2011: 337; Batalha e Cardoso, 2013: 28), mas que no Largo de Jesus são muito escassos. Subsiste no entanto, a parte superior de uma garrafa quadrangular, cujo gargalo mostra vestígios de tampa em chumbo, da qual só se preserva a parte da rosca (Figs. 3K/5B.2). Garrafas deste tipo surgem em “Natureza-morta com instrumentos musicais” de Pieter Claesz (1597-1661) (Fig. 2F).

Considerações finais

A intervenção arqueológica ocorrida em 2005 no Largo de Jesus possibilitou a identificação de vários momentos da evolução urbanística daquele espaço, até então desconhecidos, nomeadamente no que diz respeito às realidades anteriores ao Terramoto de 1755.

Os frequentes trabalhos de aterro e nivelamento do terreno nos últimos séculos, assim como a instalação de infraestruturas em data anterior à escavação arqueológica, comprometeram os contextos identificados durante aquela última, dificultando em parte a sua análise e atribuição cronológica. Embora o estudo preliminar dos artefactos associados àqueles contextos (SANTOS, 2007) tenha permitido a sua datação aproximada; não foi possível perceber se o espólio em causa estaria relacionado apenas com as estruturas existentes no largo, ou se poderá ter vindo de áreas próximas daquele, no âmbito de variadas obras de carácter urbanístico ou de reconstrução pós-Terramoto.

Em relação ao espólio vítreo, apesar de se encontrar muito danificado, foi possível identificar algumas formas, na sua maioria usadas à mesa, que encontram paralelos em outros locais da cidade de Lisboa, onde os contextos possibilitaram uma atribuição cronológica mais rigorosa.

Agradecimentos

Guilherme Cardoso, António Marques, Teresa Medici e João Pedro Boavida.

Centro de Arqueologia de Lisboa - CML

Bibliografia

ADÃO, A. (1994) – Liceu Nacional Central in Santana, F.; Sucena, E. (dir.) *Dicionário de História de Lisboa*. Lisboa: Carlos Quintas e Associados (p. 496)

AMARO, C.; FILIPE, V.; HENRIQUES, J. P.; MANSO, C. R. (2013) – Prisão do Aljube no século XVI – vidros, majólica italiana e cerâmica esmaltada espanhola in Arnaud, J. M.; Martins, A.; Neves, C. (edit.) *Arqueologia em Portugal – 150 anos*. Lisboa: Associação dos Arqueólogos Portugueses (p. 1019-1024)

ANDRADE, F. (1945) – A Igreja de Nossa Senhora de Jesus. *Olisipo – Boletim do Grupo Amigos de Lisboa* 30. Lisboa: Grupo Amigos de Lisboa (p. 85-99)

BATALHA, L.; CARDOSO, G. (2013) – Poço seiscentista no Vale de Alcântara (Santa Isabel, Lisboa). *Emérita – Estudos de Arqueologia e Património Cultural*, Lisboa: Emérita – Empresa Portuguesa de Arqueologia (p. 113-140). Disponível em linha <http://emeritaeapc2013.info/index.html> (consultado em Setembro 2014)

BOAVIDA, C. (2012) – Espólio vítreo de um poço do Hospital Real de Todos-os-Santos (Lisboa, Portugal) in Teixeira, A.; Bettencourt, J. A. (ed.) *Velhos e Novos Mundos. Estudos de Arqueologia Moderna*, vol. 1. Lisboa: Centro de História do Além Mar – FCSH/UNL e Univ. dos Açores (p. 135-139)

CÂMARA, M. A. T. G. (1994) – Academia das Ciências de Lisboa in Santana, F.; Sucena, E. (dir.) *Dicionário de História de Lisboa*. Lisboa: Carlos Quintas e Associados (p. 5-7)

CARDOSO, G.; BATALHA, L. (2016) – *Faianças produzidas em Lisboa (sécs. XVI e XVII): uma «revolução» na história*. Conferência no Grupo Amigos de Lisboa (7 Maio)

CARDOSO, G.; BATALHA, L. (no prelo) – Evidências de produção oleira dos finais do século XVI a meados do século XVII no Largo de Jesus (Lisboa); in *Uma cidade em escavação. Actas do I Encontro de Arqueologia de Lisboa*. Lisboa: Centro de Arqueologia de Lisboa – Câmara Municipal de Lisboa

CARDOSO, M. F. V. (2004) – *De templo conventual de Nossa Senhora de Jesus a Paróquia de Nossa Senhora das Mercês*. Lisboa: Paróquia de Nossa Senhora das Mercês (56 p.)

CUSTÓDIO, J. (2002) – A Real Fábrica de Vidros de Coina [1719-1747] e o vidro em Portugal nos séculos XVII e XVIII: Aspectos históricos, tecnológicos, artísticos e arqueológicos; *Cadernos*, 5.2. Lisboa: IPPAR (379 p.)

FERNANDES, L.; FERREIRA, M. (2004) – Intervenção arqueológica num dos quarteirões da Baixa Pom-balina em Lisboa. Estudo do espólio vítreo. *O Arqueólogo Português*, IV: 22. Lisboa: Museu Nacional de Arqueologia (p. 453-489)

FERREIRA, M. A. (1997) – Seventeenth and eighteenth century glass drinking glasses and bottles from Lisbon – Portugal; *Conimbriga*, 36. Coimbra: Instituto de Arqueologia/Universidade de Coimbra (p. 183-190)

MEDICI, T. (2011) – O espólio vítreo do Núcleo Arqueológico da Rua dos Correeiros, Lisboa; *Revista Portuguesa de Arqueologia*, 14. Lisboa: IGESPAR, IP (p. 313 -353)

MEDICI, T. (2014a) – *Vidros da Terra. O vidro tardomedieval e moderno em Portugal (séculos XIV-XVII). O contributo da arqueologia (vol. 1)*. Dissertação de doutoramento em Arqueologia apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (627 p.) (policopiado, não publicado)

MEDICI, T. (2014b) – *Vidros da Terra. O vidro tardomedieval e moderno em Portugal (séculos XIV-XVII). O contributo da arqueologia (vol. 2)*. Dissertação de doutoramento em Arqueologia apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (235 p.) (policopiado, não publicado)

REMA, H. P. (1994) – Nossa Senhora de Jesus (igreja e convento) in Santana, F.; Sucena, E. (dir.) *Dicionário de História de Lisboa*. Lisboa: Carlos Quintas e Associados (p. 644-645)

SANTOS, M. J. (2005) – *Sondagens arqueológicas no Largo de Jesus (freguesia das Mercês, Lisboa). Relatório Final*. Lisboa: GeoArque – Consultores na Área do Património Cultural, Lda. (98 p. + 130 est.) (policopiado, não publicado)

SANTOS, M. J. (2007) – *Largo de Jesus: contributo para a história incógnita de Lisboa antiga; Revista Portuguesa de Arqueologia*, 10-1. Lisboa: Instituto Português de Arqueologia (p. 381-399)

Documentação iconográfica

ARRUDA, M.e (1550/1560) – *Morte da Virgem* – Igreja de Nossa Senhora da Salvação (Arruda dos Vinhos); in Arruda Revista, n.º 42 (Março/Abril 2011) (p. 6); disponível em <https://issuu.com/cjaleco/docs/revista42> (consultado em Novembro 2016)

CLAESZ, P. (1623) – *Still life with musical instruments* – Musée du Louvre (Paris); disponível em http://www.the-athenaeum.org/art/display_image.php?id=449698 (consultado em Dezembro 2016)

FLEGEL, G. (1630) – *Still life with a parrot* – Alte Pinakothek (Munique); disponível em https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/1/14/Flegel%2C_Georg_-_Still-life_with_Parrot.jpg (consultado em Novembro 2016)

FLEGEL, G. (1635) – *Still life with stag beetle* – Wallraf-Richartz-Museum & Fondation Corboud (Colónia); disponível em http://www.the-athenaeum.org/art/display_image.php?id=384787 (consultado em Novembro 2016)

LOPES, G. (1527) – *Morte da Virgem* (Retábulo do Convento do Paraíso) – Museu Nacional de Arte Antiga (Lisboa); disponível em <http://www.matriznet.dgpc.pt/MatrizNet/Objectos/ObjectosConsultar.aspx?IdReg=247959> (consultado em Novembro 2016)

PEETERS, C. (1620/1630) – *Slices of Butter on a Wanli Kraak Porcelain Dish* – Colecção particular; disponível em http://www.the-athenaeum.org/art/display_image.php?id=760541 (consultado em Novembro 2016)



O património alimentar nas caricaturas do jornal vespertino “Diário de Lisboa” (1921 a 1926)

Ana Maria Ramalho Proserpio

Sociedade Histórica da Independência de Portugal
Doutoranda em Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades
na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

Resumo |

O jornal “Diário de Lisboa” foi fundado em 7 de Abril de 1921 e encerrou as suas portas a 30 de Novembro de 1990, deixando atrás de si 23 378 números. Nos primeiros anos da sua existência teve, quase sempre, nas primeiras páginas, uma caricatura, muitas vezes assinada por um artista de renome.

O “Diário de Lisboa” foi um jornal que se distinguiu, no quadro da Imprensa portuguesa da altura, pela sua abertura aos escritores e artistas modernistas. Muitas das caricaturas publicadas tiveram como tema de fundo a mesa e os seus convivas, cenário comum a todos os grupos sociais, e que permitia fazer a sua satirização, pondo em evidência algumas das suas atitudes e comportamentos.

São desenhos divertidos que nos dão uma plêiade de gentes, de utensílios de mesa, de pratos, etc. e, quase sempre, acompanhados de diálogos humorísticos.

Nesta comunicação pretende-se analisar as caricaturas, de 1921 a 1926, cuja temática se faz em torno da mesa, e que espelham a época, a sociedade portuguesa, e as inquietações do momento.

Palavras-chave: Caricaturas - Comida - Lisboa - Diário de Lisboa - Século XX

Abstract |

The newspaper “Diário de Lisboa” was founded on April 7, 1921, and closed its doors on November 30, 1990, leaving behind 23,378 numbers. In the beginning he had, almost always, on the front pages, a caricature often signed by a renowned artist.

The “Diário de Lisboa” was a newspaper that distinguished, in the Portuguese press at the time, for their openness to the writers and modernist artists.

Many of the published caricatures had as background theme the table and their guests, a common scenario to all social groups and that allowed to do their satire, highlighting some of their attitudes and behaviors.

These caricatures are fun pictures that give us a diversity of people, tableware, dishes, etc. and almost always accompanied by humoristic dialogues.

In this paper we intend to analyze the cartoons, from 1921 to 1926, whose theme is made around the table and it's a reflection of the time, the Portuguese Society and the concerns of the moment.

Keywords: Food - Lisbon - Diário de Lisboa - Twentieth Century

1 - NOTAS INTRODUTÓRIAS

O tema desta comunicação surgiu com a leitura do jornal Diário de Lisboa que se encontra digitalizado, na íntegra, na internet. Ao percorrer as suas páginas apercebemo-nos da importância que a caricatura humorística teve nos seus primeiros tempos, na sua primeira página, e como, com alguma frequência, representava a mesa alimentar.

Na verdade, desde o século XIX que o desenho humorístico encontrou nos jornais portugueses um meio propício para o seu desenvolvimento, cujas temáticas abrangiam as mais diversas áreas, inclusive a da alimentação. Veja-se, a título de exemplo, a gravura “In vino veritas”, retirada do suplemento burlesco, do jornal “O Patriota”, de 1847 (Fig. 1).

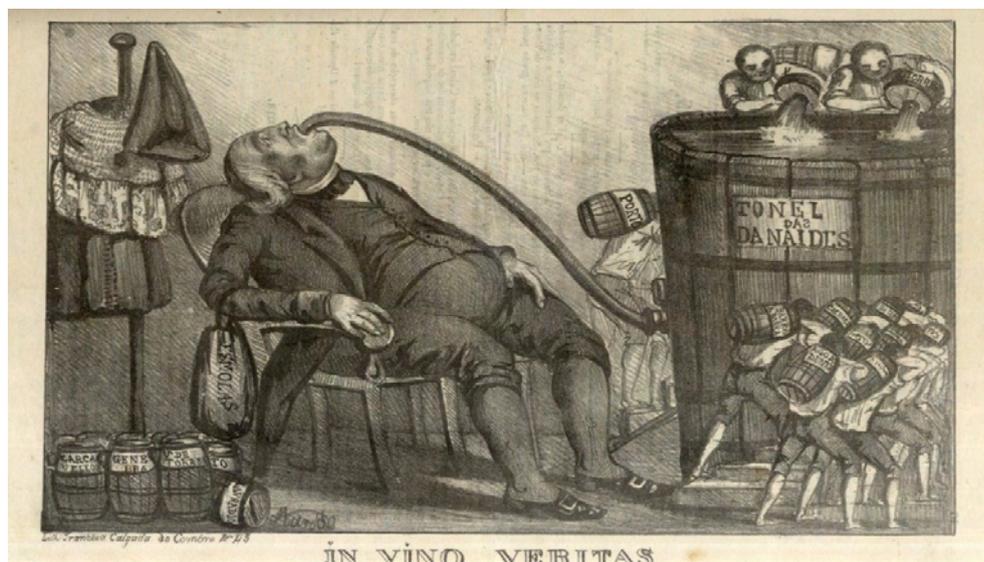


Fig. 1 - A verdade do vinho, Suplemento burlesco ao patriota, Lisboa, 23 de Agosto de 1847, n.º 963, p. 15. © Hemeroteca Digital.

O historiador José Tengarrinha, nos seus estudos sobre a imprensa portuguesa, referiu-se aos inúmeros jornais satíricos e jocosos que surgiram em Portugal nas décadas de 40, 50 e 60 do século XIX, relacionando a sua difusão com o facto de se estarem a viver tempos de “ampla liberdade da imprensa numa actualidade de maior contraste com os anteriores costumes sociais e códigos de conduta privada e pública” (Tengarrinha, 2013, p. 833). Situação que se alterou nos últimos tempos da monarquia, com a promulgação do Decreto, de 29 de Março de 1890, que “reduziu consideravelmente a liberdade de que a imprensa gozou durante o constitucionalismo – especialmente depois de 1851” (Tengarrinha, 1989, p. 247).

Uma das primeiras medidas da República, logo cinco dias após a sua proclamação, foi a promulgação de um decreto no qual eram revogadas as leis repressivas da liberdade de imprensa criadas nos finais do século XIX.

É, pois, num clima de maior abertura que surge o Diário de Lisboa, na segunda década da jovem república portuguesa, aparecendo como um jornal inovador, que acolheu as correntes modernistas que então proliferavam em Portugal. Fundado a 7 de Abril de 1921, encerrou as suas portas a 30 de Novembro de 1990, deixando para trás 23 378 números editados.

O Diário de Lisboa foi, assim, no seu início, “um lugar seguro e ímpar de divulgação e defesa dos novos, da arte e das suas polémicas” (Rodrigues, 1993, p. IX). O jornal irá contar, entre os seus colaboradores, com artistas plásticos, como Almada Negreiros, Jorge Barradas, Bernardo Marques, Francisco Valença e Stuart de Carvalhais, que abrilhantarão as suas primeiras páginas com caricaturas que espelhavam o dia-a-dia do nosso país. Uma “colaboração artística muito mais evoluída que em outros jornais” (França J. A., 1992, p. 90). Esta prática, muito corrente em toda a década de vinte do século XX, vai, na década de trinta, paulatinamente, deixar de se fazer neste jornal, não só pelo maior uso da fotografia, mas também porque a conjuntura política se vai alterar, acabando por ser instituída a censura prévia (Decreto n.º 22 469, de 11 de Abril 1933).

O período em análise, que se inicia com a fundação do Diário de Lisboa, em Abril de 1921, e termina no final de 1926, é claramente uma época de maior liberdade de imprensa, onde a criatividade dos artistas estava mais “solta”, ainda liberta do célebre “lápiz azul” (a censura), o qual, ao iniciar a sua actividade, irá acinzentar a imprensa portuguesa.

Com o fim da I República, e o surgimento do Estado Novo, as caricaturas na primeira página vão diminuir, não fosse a imprensa “um reflexo directo do que ocorre na vida de um país” (Tengarrinha, 1990, p. 272). Assim, passados dez anos depois do golpe militar de 28 Maio de 1926, vamos encontrar nos 357 números do Diário de Lisboa, editados em 1936, apenas quatro caricaturas nas suas primeiras páginas: uma em Janeiro (n.º 4736), duas em Março (n.º 4787 e n.º 4795), e uma em Abril (n.º 4808).

Uma realidade bem diferente da do período em estudo, como se pode verificar pelo gráfico n.º 1. No total dos seis anos foram publicadas 1125 caricaturas nas primeiras páginas. Os primeiros dois anos de existência do Diário de Lisboa foram os mais profícuos em caricaturas, seguindo-se um decréscimo gradual que também se vai sentir na própria mesa alimentar (gráfico 1).

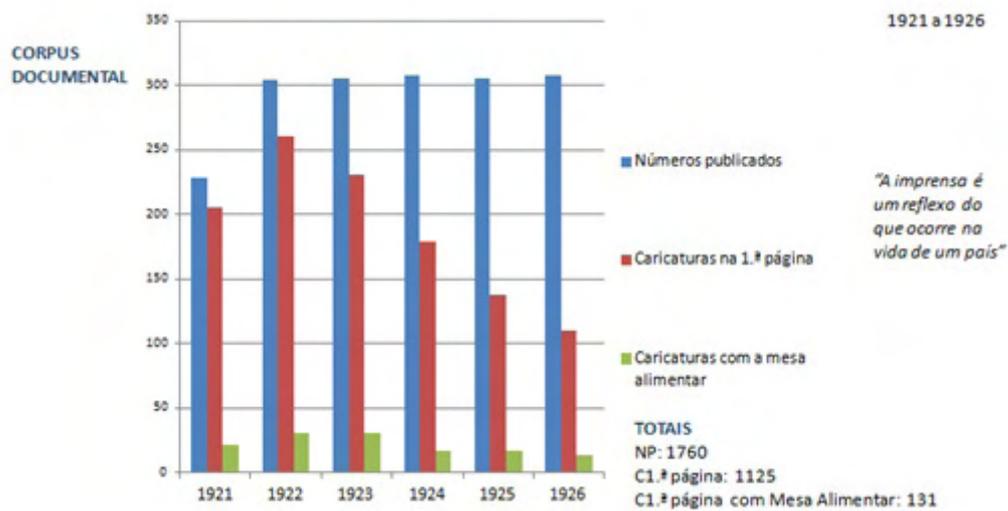


Gráfico 1 - Publicações do Diário de Lisboa (1921-26)

Em 1926, a percentagem de páginas com caricaturas descera já para cerca de 1/3 (110 primeiras páginas com caricaturas, para 305 números publicados), um claro indicativo do início da nova conjuntura política.

2 - AS CARICATURAS DAS MESAS ALIMENTARES NO TEMPO E NO ESPAÇO

2.1 A mesa alimentar e os seus tempos

Todas as caricaturas que integram o *corpus* deste trabalho têm como pano de fundo a mesa alimentar, considerando-se a mesa, num sentido lato, como local, espaço, ou ambiente onde se realizavam as refeições, seja nas tradicionais mesas em casa ou de restaurante, seja em mesas exteriores de esplanada, ou, também, na praia, no campo, ou num balcão de um bar. Entenda-se, pois, a mesa como um sítio onde se faz um repasto e que tanto poderia ser uma refeição completa, como ligeira, onde apenas se apreciava uma bebida.

Nesta mesa alimentar procurou-se, em primeiro lugar, apurar os vários tempos. Seguindo a proposta braudeliana (Braudel, 1983), começámos pela análise do tempo médio, conjuntural, que é o tempo que caracteriza a própria época da produção das caricaturas, no caso, a década 20 do século XX, para, depois, numa segunda fase, analisá-las à luz da curta duração, do tempo que tem a ver com o dia-a-dia, onde se enquadram as refeições em si, feitas no decorrer de um dia.

E foram muitas as caricaturas encontradas a indicarem os tempos em que foram produzidas: desde a caricatura de Bernardo Marques, na qual somos informados que os ovos não são frescos, pois “foram comprados ainda antes da guerra”, uma evocação clara à 1.ª Guerra Mundial, evento que marcou de forma indelével a década anterior à alusão (Fig. 2); até ao campo da política interna, à chegada das tropas de Gomes da Costa a Sacavém, no dia 17 de Junho de 1926, num diálogo entre dois amigos que, bebendo uma cerveja, fazem um trocadilho com a loiça de Sacavém (tão corrente nas mesas alimentares da época); e ainda a revolta do 28 de Maio (Fig. 3).



Fig. 2 - Garantia, Diário de Lisboa, Lisboa, 27 de Maio de 1921, ano 1, n.º 44. © Fundação Mário Soares.



Fig. 3 - Os acontecimentos. Diário de Lisboa, Lisboa, 18 de Junho de 1926, ano 6, n.º 1595. © Fundação Mário Soares.

Ou, ainda, em duas outras caricaturas de Stuart de Carvalhais, que se referem às músicas em voga na época. Numa, um cliente de um bar, com um copo na mesa, volta-se para um músico que tem debaixo do braço um violino e pergunta: “- O senhor é capaz de me tocar um «fox-trot» desse tal Chopin?”, enquanto noutra, intitulada “O Jazz-Band”, o freguês diz ao criado “- O senhor não põe lá fora aqueles malucos?!”, ao que o criado responde: “- O senhor não vê que é a nossa orquestra a executar uma das melhores peças do repertório.” “São «os loucos anos 20», obcecados com a pressa de viver e novas formas de vida cultural, desde o cinema ao cabaret, passando pela rádio e as competições desportivas. É também a «era do jazz-band.»” (Teixeira, 1996, p. 313) (Fig. 4).

As próprias profissões relacionadas com a mesa alimentar são reveladoras do seu tempo. É o caso da greve dos criados, de Francisco Valença, em que o prato do dia é “Bombas ao Natural”, estando desenhado um criado com uma bandeja com três bombas. Clara alusão à greve dos criados, para a abolição da gorjeta e o estabelecimento de um salário, iniciada a 7 de Setembro de 1924 (Fig. 5).



Fig. 4 - As novas músicas: Um “dilettante”. Diário de Lisboa, Lisboa, 20 de Outubro de 1922, ano 2, n.º 473 e o “Jazz-band”. Diário de Lisboa, Lisboa, 1 de Novembro de 1922, ano 2, n.º 483. © Fundação Mário Soares.



Fig. 5 - A greve dos criados de restaurante. Diário de Lisboa, Lisboa, 12 de Setembro de 1924, ano 4, n.º 1054. © Fundação Mário Soares.

No caso do tempo de curta duração, ou seja, diário, vamos encontrar os tempos matinais (as mesas de pequeno-almoço), os tempos das mesas das refeições principais (que tanto podem ser do almoço como do jantar), das mesas de chá (que se circunscreviam mais à hora do lanche), das mesas de esplanadas (pausas entre as refeições) e das mesas em bares dançantes, que se enquadrariam mais à noite.

As mesas de pequeno-almoço são as menos desenhadas. Apenas uma em 131 caricaturas. Identificámo-la pela loiça posta (chávenas e bules), pelo traje da mulher (com touca na cabeça e vestida com um roupão)

e, ainda, pelo mobiliário (ao fundo um toucador). Trata-se realmente de uma excepção. O quarto de dormir é o local da casa privado, não sendo habitual a sua vulgarização, muito menos numa primeira página de um jornal (Fig. 6).

Nos seis anos estudados identificámos apenas mais uma mesa alimentar num quarto, mas já noutra contexto, o da noite, dada a loiça exposta (copos, garrafas, balde de gelo e o sifão de água gasosa). Trata-se, pois, de um “drink” tomado ao final da noite no quarto. Também aqui não há dúvidas do local, pois está desenhada uma cama, onde o casal se encontra sentado e o homem está de roupão (Fig. 7).



Fig. 6 - O impossível. Diário de Lisboa, Lisboa, 29 de Março de 1922, ano 1, n.º 302. © Fundação Mário Soares.



Fig. 7 - O fim do mundo. Diário de Lisboa, Lisboa, 6 de Dezembro de 1922, ano 2, n.º 512. © Fundação Mário Soares.

Temos depois as mesas com as grandes refeições, que nos aparecem com alguma frequência, seguindo-se, em grande número, as mesas das pausas entre refeições, seja nos cafés, nos bares, ou nas esplanadas, onde se disfrutavam as mais variadas bebidas (do foro alcoólico, infusões ou refrescos). Estas mesas são as mais desenhadas, sendo que, em 1926, existiam apenas mesas alimentares das pequenas refeições (gráfico 2).

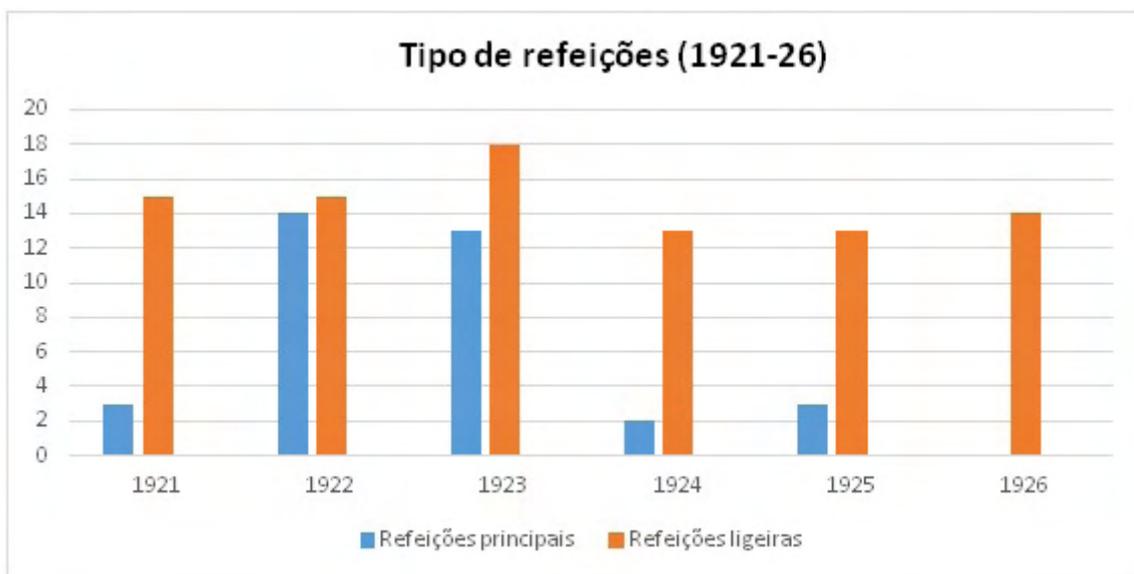


Gráfico 2 - Tipo de refeições (1921-26)

A maior frequência das mesas de pausas entre refeições pode ser explicada por estas serem as mais propensas à comunicação, dado que neste caso as pessoas não estão sentadas à mesa com a prioridade de se nutrirem (como é o caso dos almoços e jantares), mas estão numa vertente mais lúdica, de sociabilidade, sendo, assim, mesas mais propícias para a formulação das mensagens, que era obviamente um dos objetivos dos caricaturistas. São as chamadas “conversas de café”.

Se nos detivermos nas mesas alimentares das pequenas refeições verificamos que aquelas em que são servidas bebidas alcoólicas são as mais frequentes, em detrimento das do chá, café ou refrescos (identificadas pelas loiças colocadas em cima da mesa).

2.2 O espaço nas mesas alimentares

Uma outra coordenada a ter em conta é o espaço, a geo-história de Fernand Braudel e que se encontra bem patente nas caricaturas das mesas alimentares. Por exemplo, pelas caricaturas estudadas podemos aferir que na cidade de Lisboa, na década de 20 do século XX, era corrente estar à mesa em público a “beber um copo” (gráfico 3). Tratava-se de algo que não só era muito comum, como inofensivo. No entanto, o que é inócuo num local pode não ser noutra. E naquela época bastaria atravessar o Atlântico para que esta realidade fosse totalmente diferente, na medida em que nesta altura, na América do Norte, vigorava a Lei Seca, sendo o consumo de álcool proibido e altamente penalizado (de 1920 a 1933).

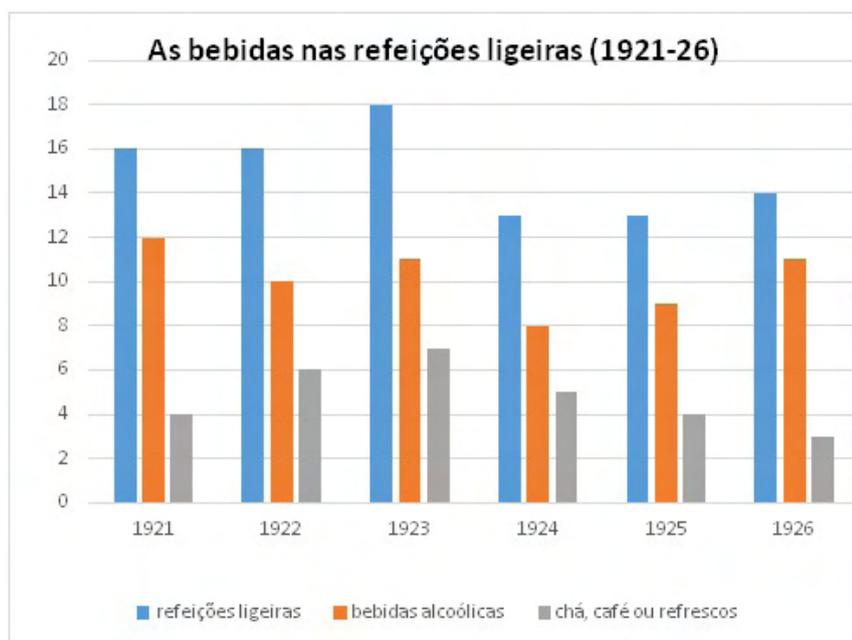


Gráfico 3 - As bebidas nas refeições ligeiras (1921-26)

O espaço vai, pois, ter influência nos hábitos de consumo e nos próprios produtos disponibilizados. Exemplo disso é a bem conseguida caricatura de Bernardo Marques, em que o artista fazendo um trocadilho com o nome da adega onde é produzido um vinho (Viúva Gomes), desenhou uma mulher (que se supõe ser prostituta) que desafia um marinheiro estrangeiro a segui-la, a que ele responde “ «No», de portuguesas só gostar de Viúva Gomes...”, alusão clara aos vinhos da adega Viúva Gomes, fundada em 1808, em Almoçageme, que produzia em grande escala o vinho ramisco (Fig. 8).

Os vinhos portugueses são, aliás, mencionados com frequência, não fosse Portugal um grande produtor. Encontramos referências ao vinho verde e ao vinho do Porto. Porém, nem sempre eram mencionados por bons motivos, como atestam as várias referências às falsificações, seja por adução de água, seja por não serem de origem (Fig. 9).



Fig. 8 - O único amor. Diário de Lisboa, Lisboa, 27 de Julho de 1921, ano 1, n.º 96. © Fundação Mário Soares.



—E ainda dizem que nós os envenenamos... Vê lá como eles acham ótima aquela mistura do nosso invento...



—Era cá uma coisa que eu gostava de saber! Porque é que o vinho verde pôs a grande escuridão...



O Regal "Um Porto Verdadeiro" é sempre "Paradoiro" por isso, não tem um sabor tão agradável que se possa que está tão agradável...



—Este vinho do Porto é verdadeiro? — Ora não! Vem directamente da Madrid!...

Fig. 9 - As falsificações no vinho: Os mixordeiros. Diário de Lisboa, Lisboa, 18 de Agosto de 1922, ano 2, n.º 420, Um mistério. Diário de Lisboa, Lisboa, 23 de Março de 1926, ano 5, n.º 1520, As "mistelas".

Diário de Lisboa, Lisboa, 12 de Abril de 1926, ano 6, n.º 1537 e Portugueses em Paris. Diário de Lisboa, Lisboa, 7 de Julho de 1926, ano 6, n.º 1611. © Fundação Mário Soares.

O factor espaço pode também ser intuído pela moeda local. Um casal num restaurante admira-se com o preço de um prato "- Quinze mil réis por uma galinha!..." (Fig. 10), ou por conversas à mesa relacionadas com a política interna, como, por exemplo, a alusão de que 1/4 da população de Moscovo vivia à custa do Estado (notícia que estão a ler no jornal), concluindo os nossos convivas que em Portugal igualmente se vivia num regime bolchevista (Fig. 11), ou sobre História de Portugal, como é o caso da caricatura de Stuart de Carvalhais, que representa um escritor a ler a sua obra, referindo-se a Luís de Camões, à Revolução de 1640, e ao Marquês de Pombal (Fig. 12).



— Quinze mil réis por uma galinha!... — Que pena matar um animal tão caro!...

Fig. 10 - Um animal de luxo. Diário de Lisboa, Lisboa, 13 de Março de 1922, ano 1, n.º 288. © Fundação Mário Soares.



(Desenho de Jorge Barradas)

Um quarto da população de Moscovo vive à custa do Estado. (Dos jornais)

—Eu sempre lhe digo se que nós em Portugal vivíamos no regimen bolchevista...

Fig. 11 - Pontos de contacto. Diário de Lisboa, Lisboa, 17 de Agosto de 1921, ano 1, n.º 114. © Fundação Mário Soares.



Fig. 12 - Peça histórica. Diário de Lisboa, Lisboa, 5 de Dezembro de 1924, ano 4, n.º 1125. © Fundação Mário Soares.

Há ainda a acrescentar nesta análise espacial que o Diário de Lisboa, como jornal que era publicado na capital, vai espelhar uma vivência urbana, contrapondo-se ao espaço rural. Exemplo disso são as dimensões das mesas. Enquanto no campo prevaleciam as mesas tradicionais familiares, de grandes dimensões, localizadas nas casas particulares, nestas caricaturas relativas ao meio urbano identificámos em maior quantidade mesas pequenas, de duas pessoas, localizadas quase sempre em espaços públicos, em restaurantes e bares. Neste estudo contabilizamos 93 mesas pequenas de 1 a 2 pessoas, ou seja, 85% do total de mesas (gráfico 4).



Gráfico 4 - Dimensão das mesas (1921-26)

2.3 Os objectos e a decoração das mesas alimentares

Os objectos depositados nas mesas são importantes indicadores na análise das mesas alimentares. Podemos elencar copos dos mais variados formatos, garrafas, garrafões (estes últimos mais nas tabernas), pratos, talheres, molheiras, travessas, taças, galheteiros, chávenas, pires, bules, baldes de gelo e sifões. De todos os referidos, somente o sifão já não é utilizado nas mesas dos nossos dias, constituindo, assim, um claro indicativo do próprio tempo das caricaturas. Utilizado para gaseificar algumas bebidas alcoólicas, voltou actualmente a ser utilizado, já não na área das bebidas, passando agora para a cozinha molecular e o mundo das mousses (Fig. 13).

Quanto à decoração nas mesas ela é escassa. Nas 131 mesas alimentares identificámos apenas 5 fruteiras e 10 jarras de flores. As mesas de aparato, tão características dos séculos anteriores, não eram tidas como exemplo entre os nossos artistas modernistas.

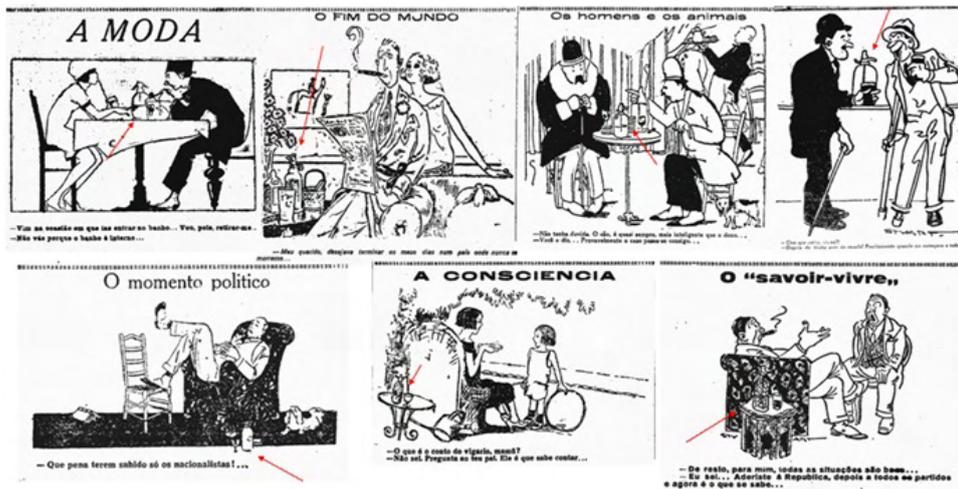


Fig. 13 - O sifão nas mesas alimentares: A moda. Diário de Lisboa, Lisboa, 14 de Fevereiro de 1922, ano 1, n.º 266, O fim do mundo. Diário de Lisboa, Lisboa, 6 de Dezembro de 1922, ano 2, n.º 512, Os homens e os animais. Diário de Lisboa, Lisboa, 20 de Fevereiro de 1923, ano 2, n.º 574, Sem título. Diário de Lisboa,

Lisboa, 25 de Agosto de 1923, ano 3, n.º 732, O momento político. Diário de Lisboa, Lisboa, 18 de Fevereiro de 1925, ano 4, n.º 1186, A consciência. Diário de Lisboa, Lisboa, 5 de Setembro de 1925, ano 5, n.º 1353 e O "savoir-vivre". Diário de Lisboa, Lisboa, 18 de Agosto de 1926, ano 6, n.º 1647. © Fundação Mário Soares.

2.4 Os convivas das mesas alimentares

Analisemos agora o factor humano que rodeava a mesa. Sendo as mesas retratadas, maioritariamente de restaurante e bares, e estando o papel da mulher, à época, muito circunscrito à esfera particular e familiar, o nosso primeiro interesse foi verificar a expressão feminina no total das caricaturas, tendo-se constatado que as mulheres estão claramente menos presentes, como atesta o gráfico 5.

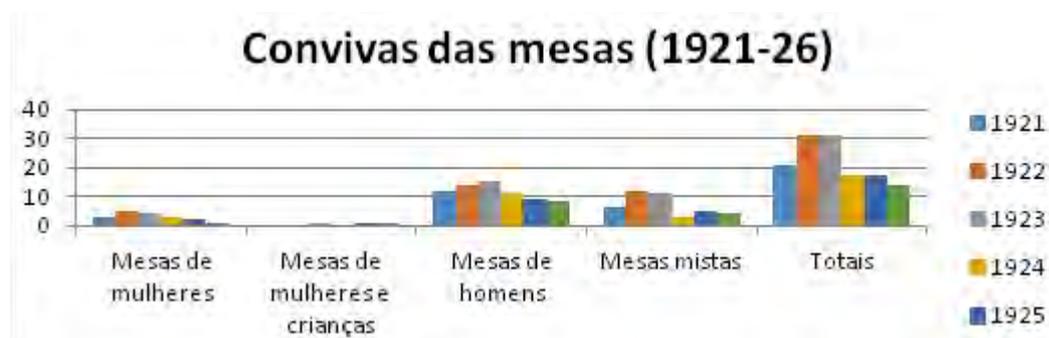


Gráfico 5 - Convivas das mesas (1921-26)

Mas apesar das mulheres aparecerem menos nas mesas alimentares, elas surgem com um novo visual. "...os loucos anos vinte, provoca o enterro definitivo das empoladas crinolinas. As feministas encaram, então, o corpete como símbolo inequívoco da submissão e dependência feminina (...) o corpo descerra-se, mostra-se, exhibe-se, ganhando uma nova eficácia funcional" (Pais, 1996, p. 340). Mensagem esta bem captada e desenhada no traço dos caricaturistas do Diário de Lisboa.

A mulher aparece de saia travada e de cabelo curto e pode mesmo estar sozinha numa mesa de esplanada, ou a fumar num clube noturno (Fig. 14). "A nova concepção da moda dá uma importância reforçada aos chapéus e aos seus adornos" (Pais, 1996, p. 339). A elegância feminina abrilhanta de tal forma a mesa nas caricaturas que esta última se encontra muitas vezes despida de objectos e iguarias, ofuscada que está com o *glamour* feminino.

A caricatura intitulada "Bathing Tea-party", de 1922, que coloca duas raparigas a tomar banho, ao mesmo tempo que tomam chá nuns inovadores tabuleiros, com fatos de banho ousados, com grandes decotes, é um exemplo do figurino desta nova mulher dos anos 20 (Fig. 15).



Fig. 14 - A mulher: No “Club”. Diário de Lisboa, Lisboa, 27 de Julho de 1923, ano 3, n.º 708 e Ao ar livre. Diário de Lisboa, Lisboa, 13 de Fevereiro de 1925, ano 4, n.º 1182. © Fundação Mário Soares.



Fig. 15 - Bathing tea-party. Diário de Lisboa, Lisboa, 25 de Setembro de 1922, ano 2, n.º 452. © Fundação Mário Soares.

Quanto aos homens, eles surgem com maior frequência e vestidos à nova época. Os chapéus de coco e altos são substituídos por chapéus moles (presentes em 30 caricaturas). Já nas festas, o *smoking*, criado no século XIX, é ainda presença indispensável, aparecendo em 19 caricaturas.

No que respeita às categorias profissionais que encontramos junto das mesas alimentares, os empregados de mesa fardados são os que aparecem em maior número, estando junto às mesas dos restaurantes, das pensões e dos clubes. Também fardadas as criadas marcam a sua presença, mas no privado, nas casas de família. Ao todo 40. Seguem-se, já muito distanciados, três taberneiros, duas cozinheiras de casa, um maître de sala, um dono de uma pensão, e um patrão de um restaurante.

Os músicos são outra categoria profissional que encontramos junto das mesas alimentares e que expressam um outro fenómeno característico dos anos 20, em Portugal: os clubes nocturnos. Na verdade, estes clubes eram até então considerados como espaços não gratos, em que a boémia e a criminalidade se fundiam numa combinação perigosa (Guinote, 1996, p. 348). A “grande inovação dos anos 20 vai ser a transferência do mundo da boémia (ou, pelo menos, de parte dele) para o terreno da normalidade aceite, começando a integrar-se na vida pública dos indivíduos, sem que isso se torne motivo de escândalo generalizado” (Guinote, 1996, p. 347). É, pois, interessante verificar que vamos encontrar o ambiente nocturno dos clubes em várias caricaturas, sendo que estas só foram possíveis de publicar numa primeira página de um jornal, pelas alterações sociais então operadas no país e, particularmente, na sua capital.

3- O PARADOXO DA MESA ALIMENTAR SEM ALIMENTOS

Terminamos com a análise dos próprios alimentos na mesa de refeições, mesa que deveria ter como primado os alimentos e ser farta em comida. Não é, no entanto, isso que nos aparece nas caricaturas. Não são mesas de aparato. Não estamos no século XVIII, nas célebres mesas do Chefe Antoine Carême, com os seus pratos ornamentais, que eram verdadeiras obras de arte, nem são as mesas com iguarias que as senhoras prendadas tanto gostavam de apresentar, e que se irão encontrar fotografadas nas revistas “Banquete”, de Maria Emília Cancellata de Abreu, da década de 60 do século XX. São mesas em que é dada primazia às refeições ligeiras e, em particular, às bebidas, e que ilustram o quotidiano lisboeta nos anos 20. Na verdade, no total das caricaturas estudadas, aparecem-nos 90 mesas com bebidas (vinho, cerveja, café, chá, ou refrescos) contra 34 mesas de alimentos sólidos, com as quais identificámos as refeições principais, o que perfaz 79 % contra 21% (gráfico 6). Nestas últimas os alimentos que nos surgem são algumas sopas (uma delas especificada como de rabo de boi), peixes (salmonetes, linguados e pescada), carnes (rim sauté, bife, perna de peru assado, galinha e salsichas), ovos (quentes e em omelete), puré de batatas, pão e frutas. Nas outras mesas, as bebidas são tomadas sozinhas ou acompanhadas por bolos, bolachas e, ainda, torradas.

A existência de apenas 21% de mesas com alimentação sólida poderá também ser explicada pela crise económica em Portugal, que se arrastava desde a 1.ª Guerra Mundial, a que se somou, no ano de 1921, uma crise internacional (Telo, 1978, p. 32), com graves repercussões em Portugal. Esta é, seguramente, uma das razões que explicam o facto de não termos representadas mesas ricas. E a complementar esta ideia temos alguns diálogos das mesmas caricaturas a referirem-se ao custo de vida elevado e à falta de géneros ou à

má qualidade dos produtos. Bem esclarecedora do pouco poder de compra dos portugueses de então é a caricatura de Eduardo de Faria, que coloca numa esplanada da Avenida um freguês sentado à mesa, o qual à pergunta do criado “ Que toma o senhor?”, ele responde:“Toma fresco” (Fig. 16).



Gráfico 6 - Mesas alimentares - sólidos e bebidas (1921-26)



Fig. 16 -Na explanada da Avenida. Diário de Lisboa, Lisboa, 18 de Junho de 1921, ano, 1, n.º 63. © Fundação Mário Soares.

Há ainda um outro factor a ter em conta, que é a própria lógica dos desenhos dos caricaturistas. Muitas vezes as mesas eram usadas pelos artistas na sua vertente de sociabilidade por serem um meio ideal para fazer passar outras mensagens, aparecendo apenas como pano de fundo, sem necessidade, portanto, de mostrar muitos alimentos, o que só distrairia o leitor da mensagem principal, que se pretendia transmitir.

No entanto, os alimentos quando presentes nas mesas podiam simbolizar algumas ideias e serem, como tal, exploradas pelo caricaturista. É o caso do desenho intitulado “A vida na Alemanha” (Fig. 17). Nele encontramos um homem à mesa a comer sozinho, de *smoking*, um bife, e em que a legenda diz: “- 20 milhões por um bife! É o maior de todos os pecados da carne!”. Trata-se de uma clara alusão à hiperinflação que se deu na Alemanha na década de 20, pós-guerra, e que teve o seu culminar no ano de 1923 (ano da caricatura). Mas outros significados se podem retirar. A escolha, por parte do caricaturista, do bife não terá sido por acaso. Os pecados da carne estão bem incarnados no alemão, causador de todos os males, e que anos antes trucidara as forças portuguesas na Batalha de La Liz. Além de que o bife “é o coração da carne, é a carne no seu estado puro, e qualquer um que a consuma, assimila a força do touro” (Barthes, 2001, p. 55). Ora, desenhar nesta época um alemão a comer um bife, e ainda por cima por um preço exorbitante, denota já o receio que havia deste país, e que se havia de concretizar com a ascensão de Hitler e o aparecimento da Alemanha Nazi.



Fig. 17 - A vida na Alemanha. Diário de Lisboa, Lisboa, 23 de Outubro de 1923, ano 3, n.º 781. © Fundação Mário Soares.

NOTAS FINAIS

Os anos 20 do século XX primaram, pelo menos até 1926, pela invulgar liberdade de costumes em Portugal e, em particular, na cidade de Lisboa, realidade que se espelha nas caricaturas analisadas nesta comunicação. Estas serviram para dar a conhecer as novas ideias que se impregnavam numa Lisboa cosmopolita, que se contrapunha com o mundo rural, com “cidades e vilas que tinham parado no tempo” (França J. A., 1992, p. 264). Os artistas plásticos vão fazer derivar as mais variadas mensagens, veiculando novidades e modos de estar na vida que contrastavam com as vivências do século anterior. Os próprios alimentos, ou a ausência deles, em certos casos, são preciosos indicativos destes novos tempos.

A arte, neste caso da caricatura, mostrou-se, pois, um meio privilegiado para observar aquilo a que o sociólogo da alimentação, Jean Pierre-Poulain, se refere, quando escreve que os alimentos são “produits naturels culturellement construits et valorisés, transformés et consommés dans le respect d’un protocole d’usage fortement socialisé” (Poulain, 2002, p. 11).

BIBLIOGRAFIA

- BARTHES, R. (2001). *Mitologias*. Rio de Janeiro: BCD União das Editoras S.A.
- BRAUDEL, F. (1983). *O Mediterrâneo e o mundo mediterrânico na época de Filipe II*. Lisboa: Dom Quixote.
- DIONÍSIO, E. (1985). A vida cultural durante a república. In Medina, J., *História Contemporânea de Portugal*. Lisboa: Amigos do Livro Editores. p. 9-19.
- FRANÇA, J. A. (1992). *Os anos vinte em Portugal*. Lisboa: Editorial Presença.
- FRANÇA, J.-A. (1975). *Zé Povinho na obra de Rafael Bordalo Pinheiro*. Lisboa: Livraria Bertrand.
- GUINOTE, P. (1996). Vida boémia, vida elegante: à conquista da noite. In Reis, A., *Portugal Contemporâneo*. Lisboa: Publicações Alfa. p. 343-368.
- PAIS, J. P. (1996). A evolução do gosto, da moda e da beleza. In Reis, A., *Portugal Contemporâneo*. Lisboa: Publicações Alfa. p. 337-342.
- POULAIN, J.-P. (2002). *Sociologie de l’alimentation. Les mangeurs et l’espace social alimentaire*. Paris: PUF.
- RODRIGUES, A. (1993). *Desenhos de Almada no Diário de Lisboa*. Lisboa: Câmara Municipal de Lisboa.
- TEIXEIRA, N. S. (1996). Da Belle époque à era do jazz-band. In Reis, A., *Portugal Contemporâneo*. Lisboa: Publicações Alfa. pp 313-328.
- TELO, A. J. (1978). *Decadência e queda da I República Portuguesa*. Lisboa: A Regra do Jogo Edições.
- TENGARRINHA, J. (1989). *História da Imprensa Periódica Portuguesa*. Lisboa: Editorial Caminho.
- TENGARRINHA, J. (1990). Imprensa. In Serrão, J., *Dicionário de História de Portugal*. Porto: Livraria Figueirinhas. p. 246-273.
- TENGARRINHA, J. (2013). *Nova História da Imprensa Portuguesa*. Lisboa: Círculo de Leitores.



