

REMINISCÊNCIAS ÁRABES NA DOÇARIA PORTUGUESA as alcomonias

por

Maria da Conceição Vilhena*

1 - Falar de *alcomonias* é penetrar no mundo das nossas origens, recordando culturas que se cruzaram com a nossa; falar de *alcomonias* é informar o resto do país de uma tradição dele quase desconhecida, que se manteve escondida num lugarzinho do litoral alentejano. Reminiscências de uma prática doceira que aí conseguiu não só conservar a sua especificidade, como manter ainda hoje uma surpreendente vitalidade.

Um toque especial de sabor mourisco, sem requintes de exibicionismos, só marcas de antiguidade. Sabores da tradição, de origem caseira, de confecção limitada, no tempo e no espaço: sazonal e regional. Um elemento histórico e cultural que encerra segredos da sabedoria feminina árabe e alentejana, a não deixar morrer.

2 - Fala-se frequentemente das tradições da doçaria portuguesa, mergulhando as suas raízes na gastronomia conventual. São os papos de anjo, o toucinho e queijinhos do céu, suspiros, barrigas e maminhas de freira, pitos de Santa Luzia, pastéis de Santa Clara, talhadas de Santa Teresa...

Espécimes que continham em si pequenos segredos transportados de geração em geração, de convento em convento, através dos séculos; e que hoje constituem um apreciável património da cozinha portuguesa.

* Departamento de Línguas e Literaturas Modernas, Universidade dos Açores.

Arte requintada, de reis, nobreza e prelados; arte dos ovos, açúcar e especiarias, com os seus sabores especiais e o seu custo elevado.

Todavia, a doçaria é uma arte típica e variável de região para região, cujas diferenças são impostas pela história e pela geografia. É a invasão estrangeira, e é o convívio social, levando ao cruzamento de culturas; mas é também a diversidade de produtos naturais, permitindo diferentes experiências e combinações, que conduzem à descoberta de novas receitas.

3 - No mundo da cultura, a cozinha encontra hoje um lugar de relevo, não só pelas suas conotações sociais, mas também por nelas se manterem traços peculiares identificadores de grupos; além disso, com a cozinha se ligam as novas técnicas, as ciências, a superstição, a medicina e, sobretudo, a pesquisa relativa às tradições.

Foi precisamente neste domínio que as *alcomonias* despertaram a nossa curiosidade. Em primeiro lugar porque o nome nos remete imediatamente para a história: as palavras começadas por *al-*, de origem árabe, falam-nos da presença destes povos em terras da Península Ibérica, influências da sua cultura, reminiscências chegadas até aos nossos dias...

E demais conhecemos as *alcomonias* desde a nossa infância, como algo de raro e único, vendidas apenas uma vez por ano e apenas num lugar, onde só a feira anual atraía as gentes dos arredores: no Baixo Alentejo, próximo de Santiago do Cacém, mais precisamente na aldeia de Santo André.

Trata-se de um doce de recomendável memória, alheio a salvas de prata e luxos exuberantes. Era preparado pelas mulheres da aldeia, na altura da feira; e ainda estou a vê-las sentadas alinhadas, de um e de outro lado da rua que descia a partir da igreja. Gente simples, do campo, analfabeta frequentemente, mas que se impunha pela sua correção e asseio. Lenço florido na cabeça, avental claro com folhos e rendas; e, sobre os joelhos, tabuleiros, açafates, forrados de panos branquinhos ou naperons de papel de seda (branco, rosa, azul claro), artisticamente recortados, com abertos, a imitar rendas de variados feitios. Guarnecidos por vistosas franjas de papel frisado, neles se dispunham cuidadosamente esses losangos doces, ao lado de rebuçados da mesma massa, envolvidos em igual papel de seda. Ao lado de cada mulher, uma cestinha vermelha, com duas asas, onde se encontrava o grosso da mercadoria, para o preenchimento das vagas nos tabuleiros:

“Vá lá freguês, venha às alcomonias, olhe que são boas e baratas”.

Era uma indústria caseira que fazia a delícia dos forasteiros; que continua a ser hoje confeccionada e vendida na feira de Santo André, a 30 de Novembro, segundo a tradição, tendo como única modernização o facto de a sua venda ser feita, actualmente, também noutras datas e já em pastelarias da redondeza.

4 - Santo André é uma pequena aldeia do Concelho de Santiago do Cacém, distrito de Setúbal e diocese de Beja. Fica situada a uns escassos quilómetros do Atlântico, bem próxima da lagoa do mesmo nome, e domina a extensa praia que vai de Tróia a Sines. Existe hoje, na sua vizinhança, a Vila Nova de Santo André, que, como o próprio nome indica, é uma vila fundada recentemente e com rapidez, haverá duas a três dezenas de anos, para aí se alojarem as pessoas necessárias à construção do complexo industrial de Sines.

Esta moderna povoação não tem qualquer semelhança com a pequena e antiga aldeia de Santo André, de casinhas baixas, de telhado vermelho e paredes brancas, com barras azuis. À porta, um canteiro com flores, frequentemente perfumadas pela presença de plantas odoríferas: alecrim, hortelã, orégãos, cidreira, poejos, funcho, mentrastos, estevas... Ao redor, o montado e o pinhal, com os seus enormes pinheiros mansos, carregados de pinhas, de onde todos os anos, pela acção do calor da fogueira, se tiram os pinhões.

5 - Pesquisando em dicionários, encontrámos esta palavra registada com algumas variantes: além da forma *alcomonia*, figuram *alquemonia*, *alcamonia*, *alcamuniá*, *alcomenia*, *alcominia* e *acamonia*, todas elas com igual conteúdo semântico.

O *Vocabulário* de Bluteau, de 1721 (suplemento), regista a forma *alcomonia* e a sua variante *acamonia*, como vocábulos utilizados no Minho, com significado de doçaria preparada com mel. Somos assim levados a crer que as alcomonias terão sido, em tempos recuados, um doce que não se confinava apenas às regiões do Alentejo.

António de Morais Silva (1756-1824) na edição do seu dicionário de 1818, diz ser a *alcomonia* uma “massa feita de melaço com farinha e gengibre ou outra especiaria”; e informa que, no Brasil, essa massa é feita com mandioca.

6 - Segundo Corominas, o vocábulo *alcomonia* já se encontra registado em documentos do séc. XV, para designar um bolo ou doce romboidal,

composto por linhaça, cominho ou gergelim e mel, de origem judaico-espanhol-marroquina. Vem do árabe *Kammunîya*, com o significado de *parecido com o cominho*, o qual em árabe se dizia *Kammûn*, termo derivado do grego.

A sílaba *al-* é, obviamente, o artigo árabe, que os povos da Península consideravam como fazendo parte do substantivo, e que se encontra nas várias centenas de palavras de origem árabe, tal como almofada, alface, alvará, alcatifa, alcatrão, almude, alcácer.

Temos, pois, a seguinte evolução:

al + Kammunîya > alcominia, alcamonia, alcomenia...

No primeiro documento do séc. XV, a forma assinalada é *alcominia*; mas, no século seguinte, já se encontram outras formas.

O cominho, de que deriva a palavra *alcomonia*, é uma planta de cor parda, umbelífera, cujos grãos, aromáticos e de sabor acre, são utilizados na medicina e na cozinha. Pelas suas inflorescências, em forma de umbela, e pelo seu odor, o cominho assemelha-se às plantas do aniz e do funcho. É originária e cultivada no Mediterrâneo Oriental.

7 - Passemos agora em revista os mais antigos livros de cozinha portugueses, a fim de verificarmos em que medida está representada a doçaria árabe.

No *Livro de Cozinha* de D. Maria, de meados do séc. XVI, encontramos as *almojávemas* e as *alféloas*. Os cominhos entram apenas na receita da “desfeita da galinha”, juntamente com pimenta, cravo e açafraão; e, por cima, canela.

Mestre Domingos Rodrigues, autor da *Arte de Cozinha* (1683), declara que a maior parte das suas receitas são tradicionais, de influência árabe, e constituem um incentivo à gula. Emprega abundância de amêndoas, canela, cravo, mel... Porém, com designações árabes, encontramos apenas as *almônjavas*, de requeijão, com ovos e açúcar, feitas num tacho, como sucedia com as *alcomonias*.

Posterior de um século é *Arte Nova para Confeiteiros...* (1788). Tem um número grande de receitas, de entre as quais destacamos, como de origem árabe, as *almonjávonas* de ovos moles e os *canudos de alfítes* (aletria). De notar que há muitos outros doces em cuja preparação entram condimentos orientais: cravo, canela, gergelim, erva doce, gengibre, benjoim, almíscar, ambar, esturague, algália, etc.

Nestes livros figuram termos como albardado, alcachofra, almôndegas, alumelas, que nos remetem para a cozinha árabe.

Todavia, por mais estranho que pareça, em nenhum deles figura a receita das *alcomonias*. Se ainda hoje são confeccionadas e apreciadas, porque não seriam referenciadas?

Reflectindo um pouco sobre a sua composição, as razões desta ausência parecem-nos evidentes. É que as colectâneas de receitas destinavam-se à cozinha dos grandes senhores, onde a doçaria constituía uma arte requintada e dispendiosa. Era a arte de combinar sabores, associada a uma estética de apresentação.

Ora a *alcomonia* é um doce modesto e tímido perante o sofisticado da pastelaria oficial, ostensiva nos seus cremes, cores e formas caprichosas.

8 - Do que se precisa para fazer as *alcomonias*?

Nos modernos livros de cozinha, só Manuel Fialho, em *Cozinha, Regional do Alentejo* (s/d, 1989 ?) nos dá a composição deste doce.

Até Maria de Lurdes Modesto, na *Grande Enciclopédia da Cozinha* ignora as *alcomonias*, apesar de se referir aos cominhos. Mais surpreendente é ainda a ausência das *alcomonias* no catálogo da Exposição de Doçaria Alentejana, realizada em Évora, em 1938.

Nem tão pouco Castro e Brito, na sua obra *A Doçaria de Beja na Tradição Provincial* (Apontamentos de Etnografia, Lisboa 1946) se refere a esta arte culinária alentejana. E, numa data próxima da nossa, 1991, Mathilde Guimarães, em *Comeres Alentejanos*, ignora igualmente a existência das *alcomonias*.

Segundo Miguel Fialho, é esta a receita das *alcomonias*:

-Composição:

1 litro de mel, 1 litro de pinhão torrado,
2 litros de rolão torrado, 1 dl. de água, canela

-Preparação:

“Leva-se o mel ao lume, com uma colher de chá de canela mexendo sempre. Quando levantar fervura, deita-se a água e em seguida os pinhões, deixando novamente levantar fervura. Junta-se o rolão e mexe-se o preparado até ferver. Retira-se do lume e tende-se numa tábua ou mesa, com farinha, cortando-se em feitiço de losangos. Não se deve deixar arrefecer para os pinhões não caírem”.

Para quem não estiver familiarizado com o vocabulário, informamos que o rolão é uma farinha de trigo escura, feita do episperma e perisperma da semente do trigo. Obtém-se, passando a farinha de trigo com farelo por uma peneira de malhas largas. O rolão é também utilizado no fabrico do “pão de rala”.

Como acabamos de ver, as *alcomonias* são um doce modesto, de fácil confecção e sabor discreto, acessível às bolsas menos providas e alheio a pretensiosos requintes gastronómicos; portanto indigno de figurar em mesas dos reis ou da nobreza. Tão modesto que podia ser adquirido por módica quantia, na feira anual de Santo André, em 30 de Novembro. Com a sua forma geométrica, tipicamente árabe, diferente, inconfundível, as *alcomonias* constituíam uma das grandes atrações dessa feira, por a sua venda se restringir apenas a esse lugar e só nessa data. Ouvimos dizer muitas vezes, às pessoas das redondezas, sobretudo de Santiago do Cacém, que iam à feira de Santo André expressamente para comprar *alcomonias*.

É um doce sólido, nutritivo, saboroso, de longa duração, em razão dos ingredientes que entram na sua composição. De doçura suave, as *alcomonias* não molestarão gravemente, por certo, nem os diabéticos nem os obesos. Sem qualquer tipo de gordura, poderão ser saboreadas tranquilamente por todos aqueles que têm um colesterol elevado. Nem ovos, nem álcool, pelo que não perturbarão os fígados mais delicados. Não sendo sujeitas a frituras, as *alcomonias* poderão certamente acomodar-se à maior parte das dietas.

Numa tentativa de descrição das *alcomonias*, poderemos dizer ainda que nelas tudo é delicadeza, harmonia e equilíbrio: de proporções, sabor, forma. O seu sabor moderado e cheiro suave fazem-nos recordar Cesário Verde, a cantar o “Cheiro honesto” do pão; permitimo-nos então louvar igualmente o “cheiro tímido e discreto” das *alcomonias*. Planas, como a planície alentejana que as protegeu do esquecimento. Morenas, como as mulheres meridionais que as confeccionam.

9 – Vimos, pois, que a *alcomonia* é uma arte de confecção árabe; e não só foi adoptada pela cozinha portuguesa, como acompanhou aqueles que levaram a nossa cultura para terras longínquas.

No Brasil, as *alcomonias* eram confeccionadas com farinha de mandioca, segundo informações dos séc. XVIII e XIX. Além das *alcomonias*, faziam igualmente parte da confeitaria brasileira outros doces de origem árabe, tal como o *alfenim* e o *alfeolo*, este com as variantes de *alfelô* e *aflô*.

Em Angra do Heroísmo (ilha Terceira, Açores), o *alfenim* constitui actualmente uma das especialidades locais. Desenraizado da sua origem, o *alfenim* esqueceu a tendência antizoomórfica da arte árabe, e a massa de açúcar branca toma aí a forma de lindas esculturazinhas de animais, flores ou frutos.

Em Beja, ainda há pouco tempo se confeccionava o doce de *alcorça*, uma massa de amêndoa e açúcar, envolvida em açúcar, amido e *alcatira*.

A profusão de palavras de origem árabe testemunham do apreço em que era tida a doçaria mourisca, como se integrou na nossa cozinha e como permaneceu até aos nossos dias.

Sofia de Sousa, em *Real Confeiteiro Português e Brasileiro*, dá a receita de *alcaçuz* em rolos, cozidos e estendidos em tábuas, como as *alcomonias*.

Em tempos passados, vendia-se pelas ruas a *alféloa* pasta de melado (mais tarde de açúcar) que era a tentação dos meninos. Segundo as *Ordenações Manuelinas*, só as mulheres podiam dedicar-se a essa venda; os homens eram proibidos de o fazer, incorrendo na pena de serem açoitados, se transgredissem a lei.

Mais tarde, pelas *Ordenações Filipinas*, foi estabelecido que a *alféloa* passaria a ser vendida só nas *boticas*.

A *alféloa* já é referida por Fernão Lopes, em *Crónica de D. João I*, figura no *Livro de Cozinha* de D. Maria, mas desaparece nos seguintes, ao contrário do *alfenim*, seu congénere, que chegou até aos nossos dias.

10 - A infiltração de mouros na sociedade peninsular verificou-se desde o início da reconquista cristã. Muitos serviam como escravos, mas havia-os também forros ou livres. Com D. Afonso Henriques, passaram a usufruir de uma relativa liberdade, podendo viver de acordo com os seus costumes. Depois de terminada a reconquista portuguesa, em 1249, continuaram a existir várias comunidades de mouros, sobretudo no Algarve e no Alentejo. Tinham uma vida difícil (daí a expressão “trabalhar como um mouro”), mas, como o seu nível cultural era superior ao dos portugueses, foi grande o influxo da cultura muçulmana na nossa sociedade; e muitas marcas dessa infiltração sobreviveram até aos nossos dias, embora, a partir do séc XVII, não mais se falar deles como gente à parte.

O facto de se lhes exigir um imposto sobre a cera e o mel, revela-nos o quanto se dedicavam à apicultura; e, como a vida lhes era difícil, preparavam com mel os seus doces caseiros, em cuja prática são ainda hoje seguidos

pelas doceiras de Santo André. Aliás em Portugal havia antigamente abundância de abelhas, pois no séc. XIII exportava-se mel e cera para a Flandres.

Diga-se de passagem que o mel fora, nos primeiros séculos da nossa nacionalidade, o único adoçante ao alcance das pessoas pobres ou remediadas. Como podemos ver pelos *Inventários e Contas da Casa de D. Dinis* (1278-1282), o açúcar, que se importava então de Alexandria, custava mais de 50 vezes o preço do mel. Era, pois, um produto só acessível aos reis e à nobreza; e assim continuou até ao séc XVI, altura em que se começará a cultivar, na Madeira, a cana sacarina.

A propósito do mel, parece-nos oportuna a evocação de um pequeno livro árabe, do séc. XV, intitulado *Livro de uma Guerra entre o Rei Carneiro e o Rei Mel*.

Trata-se de uma paródia sociológica, que tem como tema a culinária. O *Rei Carneiro* é um rei poderoso; e representa a carne, alimento exclusivo de ricos. Em contrapartida, o *Rei Mel* foi posto no poder pelos pobres; e os seus súbditos são os legumes, as frutas, os doces, o peixe, o leite... O primeiro, pretendendo a vassalagem do segundo, consegue romper os seus servos e vence-o.

Finalidade da estória: ridicularizar os camponeses e exaltar os poderosos, com a intenção de exortar à imitação da dispendiosa e requintada cozinha cidadina. Segundo o autor, o consumo ostensivo em quantidade e qualidade era uma das marcas de superioridade e distinção entre o nobre e o vilão.

De acordo com tal critério, as *alcomonias* pertenciam, sem dúvida, ao humilde *Reino do Mel*.

Aliás a carne e o açúcar sempre caracterizavam a “mesa do príncipe” e seus próximos. Ao lermos este pequeno livro árabe, não podemos deixar de recordar aquelas paródias que, entre nós, europeus, criticavam o preceito quaresmal da abstinência, em razão da superioridade alimentar da carne. Na literatura francesa, conserva-se um poema do séc. XIII, *La bataille de Carême et de Charnage*; e, na literatura espanhola, ficou célebre o *Livro de Buen Amor*, do Arcipreste de Hita (1283-1350), onde se encontram os versos da luta entre a “galinha e a sardinha”. É evidente que a primeira saíu facilmente vencedora.

No *Wusla*, o mais antigo e notável livro de cozinha árabe, faz-se largo uso de amêndoas piladas, nozes, avelãs, uvas secas e muitos condimentos. Os doces levam sémola, farinha torrada, mel ou açúcar. Este, apesar de cultivado nos países árabes, era bastante mais caro que o mel e só

usado na cidade. O camponês ainda hoje não o consome, continuando a adoçar com mel, como aproveitamento de recursos locais.

Cá mais longe, em Santo André, continua-se também a recusar a complexidade principesca, dando preferência à simplicidade dos campos e aos produtos da região.

11 - Voltemos ainda à receita das *alcomonias*, fornecida por Manuel Fialho, para fazer notar a ausência do ingrediente que lhe deu o nome - os *cominhos*, certamente por esta especiaria ter deixado de poder ser adquirida naquela zona. Houve um desgaste semântico e o vocábulo independentizou-se do componente especial, a partir do qual se havia formado. Trata-se afinal de um fenómeno linguístico muito frequente, de que podemos dar-nos conta, se atentarmos em expressões como « embarcar no avião », « ir a cavalo num burro » ou « marmelada de pêssego ».

As *alcomonias* que hoje comemos não têm já qualquer relação com os cominhos que lhe deram o nome, simplesmente porque estes não entram mais na sua confecção; e certamente por, depois dos mouros terem partido, ser difícil a aquisição deste produto.

Bem antes do “trato da Índia” já em Portugal se fazia largo uso das especiarias, (cominhos, pimenta, açafão...) cujo abastecimento era assegurado por mouros. Nas contas de D. Dinis, há referências à portagem que pagavam em Beja a pimenta e os cominhos. Foi sem dúvida por esta dificuldade em os adquirir que as *alcomonias* deixaram de os ter incorporados na sua composição.

Referimo-nos atrás à influência da geografia nas variedades culinárias, pelas espécies vegetais diferentes que põe à disposição do consumidor. É óbvio que, se os cominhos pagavam portagem para entrar em Beja, é porque a região os não possuía.

Nos livros de cozinha mais antigos, não encontrámos qualquer receita que levasse pinhões; em contrapartida abundam as nozes e, sobretudo, as amêndoas.

Ora Santo André encontra-se numa região de grandes pinhais, o que terá levado a doceira à utilização de pinhões, produto que tinha ali à mão, que colhia gratuitamente, sem necessidade de quaisquer gastos.

Como a indústria nacional do açúcar só a partir do séc XVII se vai desenvolver, até ao Séc. XVI os bolos pobres mais generalizados eram feitos à base de mel, farinha e especiarias, e chamavam-se *fartéis*. Eram por-

tanto no género das *alcomonias*, sem ovos e sem gorduras. Além disso, por falta de fogão ou forno e de formas, os *fartéis* eram cozidos no tacho, sobre o fogo, como as *alcomonias*.

Arnaldo Bordalo, autor do *Manual do Confeiteiro e Pasteleiro* (princípio do séc. XX), estava convencido de ter incluído *tudo* na sua obra “desde o mais simples biscoito até ao mais complicado produto de pastelaria e confeitaria”, tantas foram as pesquisas feitas; porém, não estava aí tudo - porque Arnaldo Bordalo havia omitido, pelo menos, as *alcomonias*.

12 - Este doce único pela sua composição e sabor peculiares, de elaboração caseira e custo acessível a todas as bolsas, é, pois, uma marca da cozinha mourisca, que sobrevive desde há alguns séculos na pequena aldeia de Santo André, cujos habitantes hoje se orgulham do tesouro cultural aí conservado; e que não corre o risco de desaparecer facilmente, por usar na sua composição produtos abundantes na própria região: farinha de trigo, mel e pinhões.

Em dicionários castelhanos actuais, a palavra *alcomonía*, perdeu o seu sentido inicial, ligado à doçaria, e é definida como nome genérico de sementes utilizadas em condimentos, no sul de Espanha, tais como o cominho, o aniz, o funcho, a mostarda ou a erva doce.

Sebastian Covarrubias considera o termo *alcomenías* como um nome típico da região de Toledo, onde os cominhos são largamente utilizados em cozidos e guisados ao gosto mourisco; por esse motivo, ainda hoje se chama *alcomenías* ou *comenías* à feira de Toledo, onde se vendem sementes, não só os cominhos, mas todo o género de sementes utilizadas na confecção de variados pratos.

Revelaram-se infrutíferas as pesquisas que efectuámos no sul de Espanha, no Alentejo e no Algarve. Não encontramos ninguém que conheça as *alcomonias*. Ficámos assim com a convicção de que Santo André constitui uma minúscula bolsa remanescente da cultura gastronómica dos mouros.