



## SABORES DO MEDITERRÂNEO ALIMENTAÇÃO E GASTRONOMIA MEDIEVAIS

MERTOLA. 5, 6 E 7 DE MAIO DE 2011

### ORGANIZAÇÃO:



**Centro de  
Estudos  
Arqueológicos**  
das Universidades de  
Coimbra e Porto

### PARCERIA:

Acção comum Rede Portuguesa Fundação Anna Lindh



*Espaço de Memória, Tempo de Futuro.* Projecto Integrado do Campo Arqueológico de Mértola.

### ACTIVIDADE INSERIDA NO 6º FESTIVAL ISLÂMICO DE MÉRTOLA

### APOIOS:



## APRESENTAÇÃO

Os livros e tratados de cozinha mais antigos são quase sempre o reflexo de grupos sociais aristocráticos, espelhando o seu refinado quotidiano. Ora o acto arqueológico descobre e sistematiza a informação daqueles que não sabem escrever, daqueles que nunca tiveram história. O simples artefacto de cozinha, a humilde panela enegrecida pelo fogo, é para nós preciosa para compreender os hábitos alimentares, a topografia cultural da cozinha que, afinal, é o espaço mais nobre da casa camponesa. Em tempos anteriores, e sobretudo em época islâmica, a alimentação era dominada por uma enorme variedade hortícola assente na fava, no grão-de-bico, no tremçoço, na ervilha e no chícharo, a que se foram acrescentando outras espécies introduzidas, a partir do século X, como o arroz, o trigo duro, o espinafre a beringela e a alcachofra.

Neste encontro pretendemos abordar, sob diferentes perspectivas, que abrangem desde a documentação literária e escrita aos vestígios arqueológicos, aspectos relacionados com a alimentação no Mediterrâneo, focando sobretudo o período islâmico e o seu extremo ocidental, tentando aprofundar tanto os seus precedentes como alguns fenómenos de continuidade na gastronomia actual. A apresentação de comunicações orais por convite será complementada com a exibição de posters, da iniciativa dos autores, sujeitos a avaliação prévia da comissão organizadora

## PROGRAMA

### Quinta-feira 5 de Maio de 2011

16h00. Abertura

16h30. Manuela Marín (Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid) – Banquetes imaginados: comer y beber en las Mil y una Noches

17h00. Expiración García (Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Granada) – Alimentos marcadores de grupos sociales a través de la literatura árabe medieval

17h30. Guillermo Roselló-Bordoy (Académico Correspondiente de la Real Academia De La Historia) – Gastronomía de época islámica y pervivencias en Mallorca

18h00. Debate

### Sexta-feira, 6 de Maio de 2011

9h00. João Pedro Bernardes (Universidade do Algarve) – Consumo e transformação de pescado entre o mundo romano e o mundo islâmico

9h30. Fernando Villada (Servicio de Arqueología de la Ciudad Autonoma de Ceuta ) e José Manuel Hita Ruíz (Museo de Ceuta) – Aprovechamiento de recursos marinos en Ceuta durante la Edad Media

10h00. Helena Catarino (Universidade de Coimbra/CEAUCP) – Contributos para o estudo da alimentação e culinária islâmica: o Castelo Velho de Alcoutim e o Castelo das Relíquias.

10h30. Pausa

10h45. Antonio Malpica, Esteban Fernández Navarro e Marcos García García (Universidad de Granada) – La alimentación en Madinat Ilbira, una ciudad de los siglos IX y X

11h15. Catarina Coelho (Câmara Municipal de Cascais) – Castelo de Sintra: testemunhos da dieta alimentar nos séculos X-XI.

11h45. Isabel Cristina Fernandes (Museu Municipal de Palmela), João Luís Cardoso (Universidade Aberta) e Cleia Detry (Bolseira de Pós-Doutoramento FCT - UNIARQ) – Cozinhar e comer no castelo islâmico de Palmela.

12h15. Santiago Macias (Universidade de Coimbra/CEAUCP/CAM) – Alimentação e meio ambiente – consumo alimentar na Mértola Islâmica.

12h48. Debate

### **Sexta-feira, 6 de Maio de 2011**

15h00. Ricardo Izquierdo (Universidad de Castilla – La Mancha) e Miguel Angel Bru (Universidade Autónoma de Madrid) – La alimentación en una ciudad andalusí: Vascos.

15h30. Jaquelina Covaneiro e Sandra Cavaco (Câmara Municipal de Tavira) – Breves apontamentos sobre a dieta alimentar em período islâmico (Tavira)

16h00. Maria José Gonçalves (Câmara Municipal de Silves) e Carlos Oliveira (Bolseiro de doutoramento da FCT) – Diz-me o que comes, dir-te-ei que és: contributo para o estudo da alimentação na Almedina de Silves através das evidências presentes num conjunto de silos

16h30. Pausa

16h45. Marta Moreno García (Instituto de Historia del CSIC, Madrid) e Carlos Manuel Pimenta (Laboratórios de Arqueociências do IGESPAR) – Ossos no lixo: o contributo arqueozoológico para o estudo da alimentação no Garb al-Andalus

17h15. Susana Gómez Martínez (Universidade de Coimbra/CEAUCP/CAM) – As loiças nas cozinhas. Usos culinários na cerâmica islâmica de Mértola.

17h:45. Debate

18h00. Inauguração da exposição “Os signos do Quotidiano”

### **Sábado, 7 de Maio de 2011**

10h00. Cláudio Torres (CEAUCP/CAM) – O trabalho da terra no Gharb al-Ândalus

10h30. Conceição Amaral (Multiculti – Culturas do Mediterrâneo e Terraculta) – Gastronomia e Receitas Típicas das Aldeias do Algarve

11h00. Maria Manuel Valagão (Instituto de Estudos de Literatura Tradicional – Universidade Nova de Lisboa) – A Cozinha Mediterrânica no Alentejo: intemporalidade das práticas

11h30. Debate

12h00. Encerramento



Centro de  
Estudos  
Arqueológicos  
das Universidades de  
Coimbra e Porto

**SABORES DO MEDITERRÂNEO**  
ALIMENTAÇÃO E GASTRONOMIA MEDIEVAIS  
MERTOLA. 6 E 7 DE MAIO DE 2011

## POSTERS

António José Marques da Silva (CEAUCP) – "Não cozeis o cabrito no leite de sua mãe" A razão por detrás das regras alimentares nas religiões do Livro.

Catarina Oliveira, Miguel Godinho, Ana Catarina Ramos, Patrícia Dores (Centro de Investigação e Informação do Património de Cacela – CMVRSa) – "O QUE COMIAM OS NOSSOS AVÓS? A ALIMENTAÇÃO NO SOTAVENTO ALGARVIO". Um projecto educativo com a comunidade de Vila Real de Santo António.

Cristina Garcia, Rocio Álvaro Sánchez, Catarina Oliveira, Patrícia Dores, Miguel Godinho (Centro de Investigação e Informação do Património de Cacela – CMVRSa) – PESCADORES, MARISCADORES, AGRICULTORES E PASTORES NA QAST'ALLA ISLÂMICA. Seus hábitos alimentares a partir das cerâmicas, arqueofana e malacofauna do sítio do poço antigo.

Vera Lúcia Cavaco Pereira (Universidade do Algarve) – Um novo olhar sobre as comunidades islâmicas do Castelo de Paderne. Contributo zoológico.

Soraia Cristina Leandro Martins (Universidade do Algarve) – Estudo faunístico do Silo 8 do Castelo de Salir (Loulé). Contribuição para o conhecimento da dieta alimentar islâmica.

Clara Rodrigues, Nélia Romba, Maria de Fátima Palma (Campo Arqueológico de Mértola) – Receitas com história.