

Cerâmicas Islâmicas de Cacela

MAIO
JULHO
de 2008

JORNAL DA EXPOSIÇÃO

Centro
de Investigação
e Informação
do Património
de Cacela

CACELA ISLÂMICA

Cacela, Qast'alla islâmica, foi entre os séc. X e XIII um núcleo urbano importante na região, centro de um distrito rural bem povoado. Aí se terão estabelecido inicialmente populações berberes.

O geógrafo Al-Idrisi descreveu Cacela, nos inícios do séc. XII, como “*uma fortaleza construída à beira-mar (...) está bem povoada e há nela muitas hortas e campos de figueiras*”. Terras férteis, hortas e pomares ladeavam a costa de águas calmas que permitiam a pesca e recolha de moluscos e bivalves em abundância, actividades que ainda hoje se mantêm. Os vestígios arqueológicos desta época comprovam a densidade de povoamento rural, disperso pela planície até ao barrocal.

A área fortificada localizava-se no ponto mais alto onde, da pequena fortaleza, se controlava as embarcações que entravam na ria em direcção às cidades de Tavira e Faro. Aí se concentravam os meios de defesa militar e também o poder político. Na envolvente, dentro de muralhas, ficariam os bairros, a mesquita, o mercado e os banhos públicos.

Em 1239, Cacela foi conquistada aos almóadas, de cuja presença se encontraram abundantes vestígios arqueológicos, por D. Paio Peres Correia e doada por D. Sancho II à Ordem Militar de Santiago da Espada em 1240.

O BAIRRO ISLÂMICO

Escavações arqueológicas realizadas entre 1998 e 2001 no sítio do Poço Antigo, a nascente da actual povoação, fora de muralhas, puseram a descoberto, sob um cemitério cristão, vestígios de um bairro residencial islâmico do período almóada (1ª metade do séc. XIII). Foram identificadas estruturas habitacionais com um pátio central pavimentado com grandes lajes de pedra, rodeado de compartimentos (cozinha, alcova e latrina), ao longo de um arruamento com sistema de canalização pública.



AS CERÂMICAS ISLÂMICAS - O QUE NOS CONTAM?

RECIPIENTES DE ARMAZENAMENTO

LOUÇA DE COZINHA

LOUÇA DE MESA

CONTENTORES DE FOGO

JOGOS PARA OS MAIS NOVOS!

RECEITAS PARA MIÚDOS E GRAÚDOS

AS CERÂMICAS ISLÂMICAS

O QUE NOS CONTAM?



De entre os materiais encontrados nas escavações arqueológicas, os fragmentos cerâmicos são os mais abundantes, os que resistem mais tempo e aqueles que encerram informação mais rica sobre a vida, usos e costumes, bem como sobre a alimentação e o universo sócio-religioso das populações que antes de nós ocuparam o nosso território.

As cerâmicas tornaram-se assim em “testemunhos mudos” da vida dessas sociedades, no mais amplo sentido da palavra.

O espólio cerâmico identificado nas escavações arqueológicas em Cacela, enquadra-se no horizonte almóada e compõe-se maioritariamente de loiça de cozinha com sinais de fogo (panelas e potes), loiça de mesa (tigelas e tigelinhas com decoração vidrada) e alguns exemplares de recipientes de armazenamento e contentores de fogo.

Hoje estas cerâmicas não cumprem já as funções para as quais foram produzidas. Muitas perderam-na já na altura, por se terem partido ou por terem deixado de ser úteis. Não são já objectos para usar, para cozinhar alimentos ou para armazenar água, mas falam-nos da “vida social dos grupos” revelada pelo seu “uso das coisas”.

Como vem reconhecendo a história da cultura material, cada cerâmica tem a sua “história de vida”, que começa no momento em que foi concebida, para dar resposta a uma determinada



necessidade, e continua com o seu fabrico. Com o uso, inicia-se a “biografia” do objecto, que pode incluir modificações materiais, ganhos e perdas de significado, refuncionalização, rejeição, destruição ou conservação.

Graças ao trabalho dos arqueólogos que os resgataram do esquecimento, retirando-os debaixo de camadas de terra, reconstruindo-os, estudando as suas pastas, as argilas com que foram produzidas, as técnicas utilizadas, os motivos decorativos, estes fragmentos têm ainda muito para nos dizer: De onde veio a matéria prima? Onde foram produzidos? Que significados encerram alguns dos motivos

decorativos? Que função cumpriam? Quem os utilizou? Quando deixaram de ser úteis?

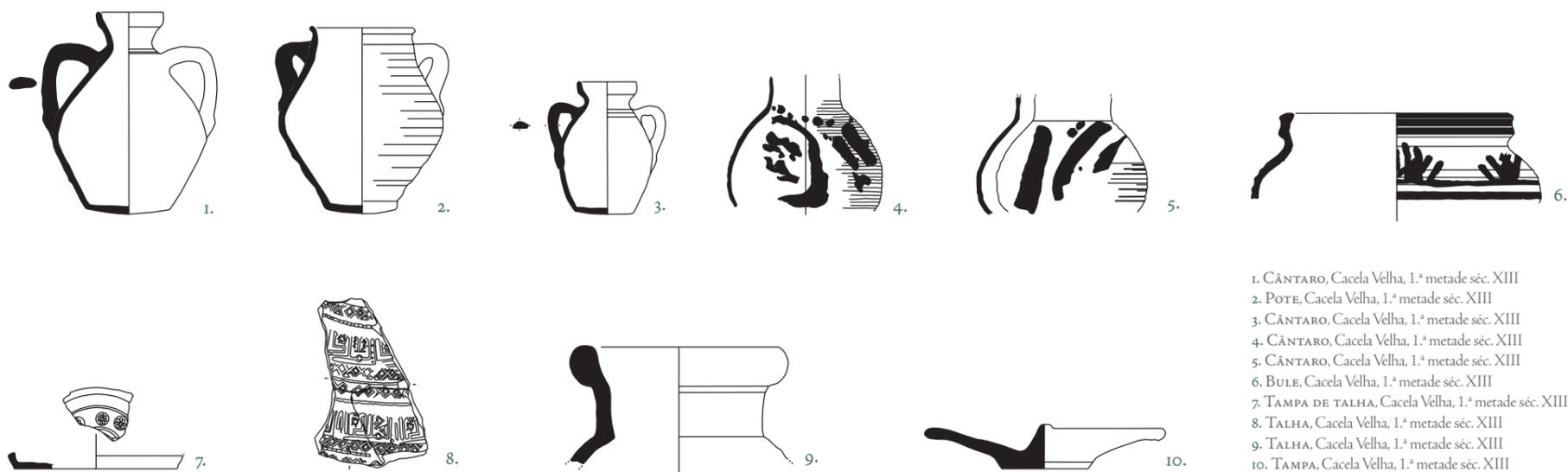
No al-Andalus, se a rua era o espaço do homem, que se dedicava aos ofícios, ao comércio ou à agricultura, nas zonas rurais, a casa era o espaço reservado à mulher. Era no pátio – o coração da casa que recebe a luz do sol e a água das chuvas – que a mulher se ocupava dos trabalhos domésticos, da confecção dos alimentos e da educação das crianças. Aí, nas estruturas habitacionais e especialmente na cozinha, se identificou, de facto, o maior número de fragmentos cerâmicos de loiça de cozinha e de mesa.

RECIPIENTES DE ARMAZENAMENTO

Para o transporte e armazenamento da água, bem precioso no al-Andalus, usavam-se os cântaros e as talhas, respectivamente. Cada família possuía em casa uma ou duas grandes talhas onde armazenava a água para beber ou para as abluções diárias antes da oração (CVPA/01/0422). A água era transportada em cântaros (CVPA/01/3435, CV/PA/98/0913, CV/PA/98/0770), das fontes ou do rio mais próximo.

Os fragmentos de talha expostos apresentam algumas das características mais significativas da cerâmica almoadada, como o símbolo profiláctico da mão de Fátima (Rhamsa) que tinha como fim proteger a água bem precioso – dos maus espíritos (CVPA701/3852), e os motivos estampilhados de carácter epigráfico, vegetal, geométrico e arquitectónico (CVPA/01/0422). As talhas eram compostas por três elementos –

a talha, o suporte e a tampa (CVPA/01/2663) – com as mesmas características estilísticas: estampilhados, vidrados em verde e porosidade das pastas. Outros recipientes estavam relacionados com o transporte e/ou armazenamento de reservas alimentares. É o caso de algumas talhas (CV/PA/98/0919) onde se armazenava grão e sêmola, e dos potes usados para conter conservas, compotas, especiarias, sal ou mel.

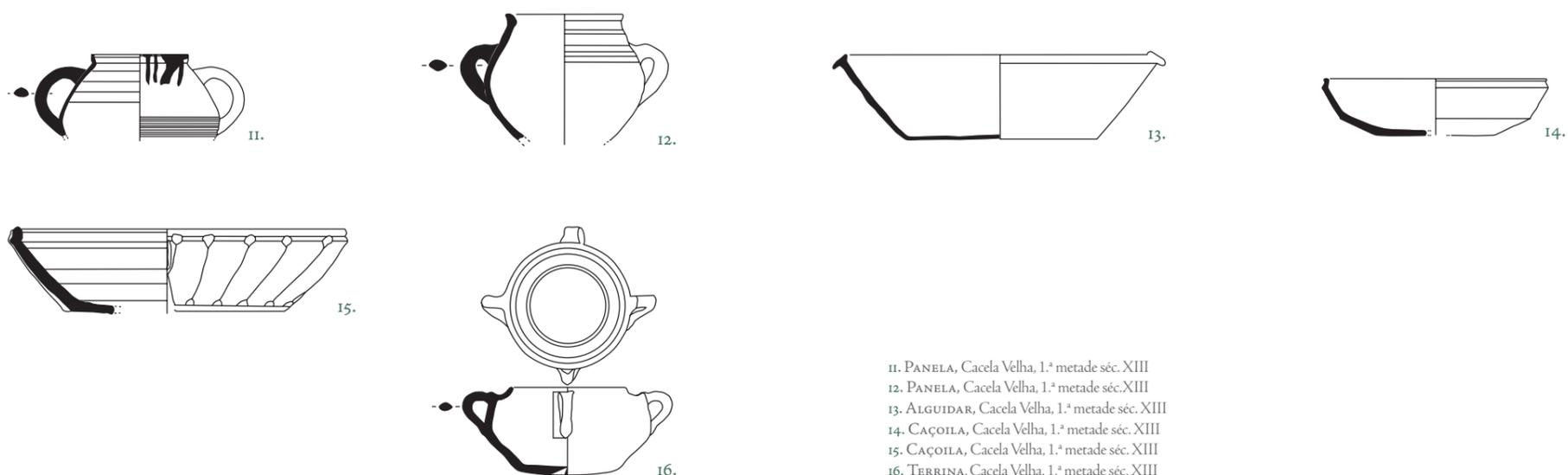


LOUÇA DE COZINHA

A louça de cozinha é a melhor representada nas escavações arqueológicas do período medieval e a que mais informação proporciona sobre os usos e hábitos alimentares no al-Andalus. Panelas, alguidares, terrinas e caçoilas, algumas com “costilhas” (aplicações plásticas verticais), são as formas cerâmicas de uso doméstico, tipicamente almoadadas, mais frequentes em Cacela Velha. Eram usadas para ir ao lume e cozinhar os alimentos, directamente no lume de chão ou sobre o fogareiro.

As panelas – com a designação árabe de *Burma* ou *Qidr* – são recipientes com paredes altas, boca fechada e asas, usados para ir ao fogo na confecção de guisados e sopas em fogo lento (G.Roselló Bordoy). Constituem um tipo cerâmico numeroso e fundamental na cozinha de qualquer casa islâmica. A sua frequente utilização implicava a sua contínua substituição. Um manuscrito anónimo do século XIII sobre a cozinha hispano-magrebí, editado por Huici, recomendava que nas panelas não vidradas só se

cozinhasse uma vez e lamentava que estas não fossem devidamente limpas com água quente e farelo. Recomendava ainda que a cozinha dispusesse de tantas panelas, como dias tinha o ano, para que se utilizasse uma para cada cozinhado (Elum López). Em Cacela encontramos o tipo de panela característico do Gharb al-andalus no século XIII, de base convexa, corpo globular com caneluras, colo curto e duas asas, vidradas no interior, e por vezes também no exterior.



LOUÇA DE MESA

Os recipientes de mesa são os exemplares cerâmicos com processo de fabrico mais elaborado e decoração mais precisa. Pertencem a este grupo: tigelas, bilhas, jarrinhas, jarras e jarros. Em Cacela Velha, evidenciam-se as tigelas, peças destinadas ao consumo de alimentos de pratos tradicionais como

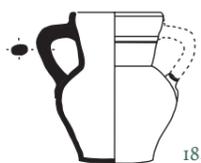
o cuscus. Este prato era degustado no pátio, onde os membros do grupo familiar comiam directamente do mesmo recipiente.

Não é de excluir o uso destas peças como pratos decorativos no interior da casa, como ainda acontece nos nossos dias (CVPA/01/4532).

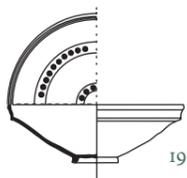
Em Cacela Velha, juntamente com a tigela CV/PA/98/0748, foi encontrado um exemplar de jarra decorada com a técnica da corda seca parcial (CV/PA/98/0691), com a representação do símbolo profiláctico do cordão da eternidade, para proteger o seu conteúdo líquido dos maus espíritos.



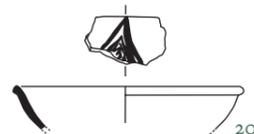
17.



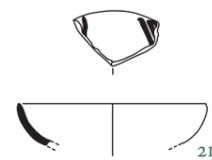
18.



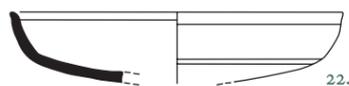
19.



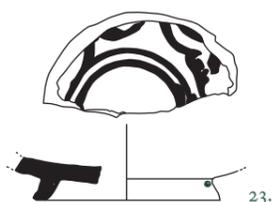
20.



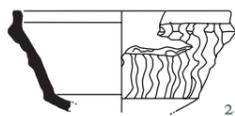
21.



22.



23.



24.

- 17. JARRA, Cacela Velha, 1.ª metade séc. XIII
- 18. JARRINHA / CANTARINHA, Cacela Velha, 1.ª metade séc. XIII
- 19. TIGELA, Cacela Velha, 1.ª metade séc. XIII
- 20. TIGELA, Cacela Velha, 1.ª metade séc. XIII
- 21. TIGELA, Cacela Velha, 1.ª metade séc. XIII
- 22. TIGELINHA, Cacela Velha, 1.ª metade séc. XIII
- 23. TIGELA, Cacela Velha, 1.ª metade séc. XIII
- 24. CAÇOILA, Cacela Velha, 1.ª metade séc. XIII

CONTENTORES DE FOGO

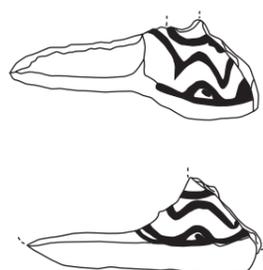
Os contentores de fogo eram utilizados na iluminação, na preparação e aquecimento de alimentos. São utensílios interessantes pelas suas características físicas, técnicas e tipológicas, mas também pelo seu significado no quotidiano das populações na época islâmica (S. Gómez Martínez). Não são abundantes em contexto arqueológico, visto que, especialmente os fogareiros, costumavam ser levados pelas pessoas aquando do abandono das suas casas. O candil, portátil ou fixo, era utilizado para

a iluminação doméstica, especialmente à noite (Roselló Bordoy). O combustível utilizado era o azeite e a cera (S. Gómez Martínez). O candil de barro era um objecto fundamental nas casas do al-Andalus. O exemplar mais característico é o de bico alongado (CVPA/01/3710), evolução directa das lucernas romanas, possivelmente através de protótipos sírios de época tardo-antiga.

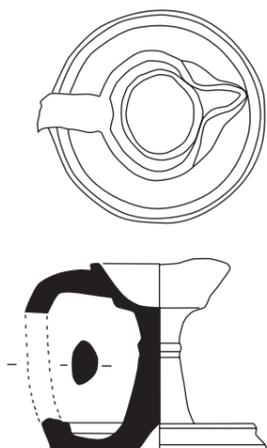
Do árabe *tannur*, *malla* ou *nafaj*, o fogareiro é um pequeno forno portátil que serve para cozinhar

ou manter quente a comida.

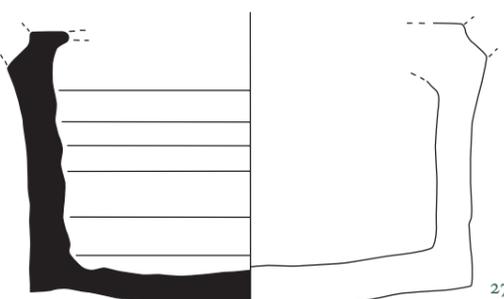
O exemplar encontrado em Cacela Velha, ainda que muito fragmentado, corresponde ao tipo tradicional de fogareiro (CVPA/01/0795). É composto por duas câmaras ou corpos: o superior, braseiro e o inferior, cinzeiro (a parte conservada do exemplar de Cacela). Destacam-se pela sua simplicidade e fabrico grosseiro, ao nível técnico e decorativo, tendo sido possivelmente fabricados em grandes quantidades, devido à intensa utilização a que eram submetidos.



25.



26.

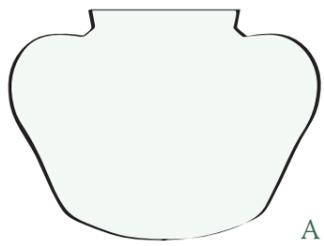
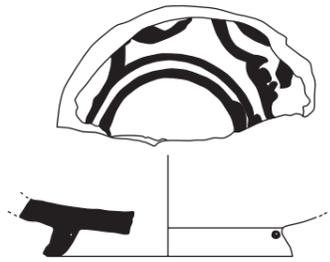


27.

- 25. CANDIL DE BICO, Cacela Velha, Finais do século XII, 1.ª metade do século XIII
- 26. CANDEIA DE PÉ, Cacela Velha, 1.ª metade séc. XIII
- 27. FOGAREIRO, Cacela Velha, 1.ª metade séc. XIII

JOGOS PARA OS MAIS NOVOS

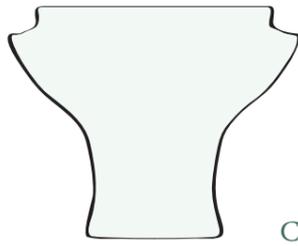
1- Qual a forma correspondente a esta peça?



A



B

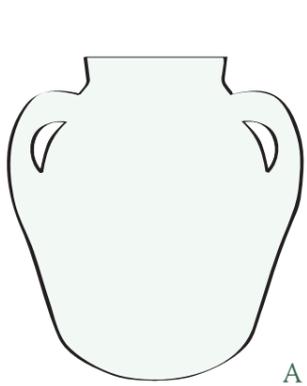


C

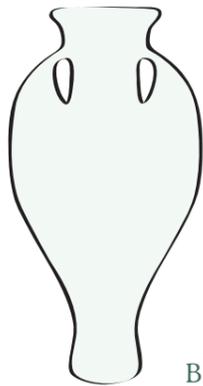
1.1- Qual a utilidade desta tigela?

- Elaboração de sopas e guisados
- Aquecimento
- Apresentação de alimentos à mesa como saladas, bolos
- Não tinha nenhuma utilidade

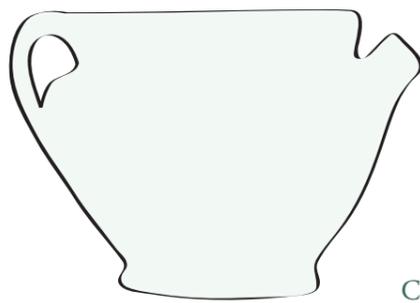
2- Qual a forma correspondente a esta peça?



A



B

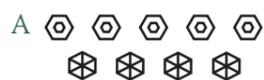
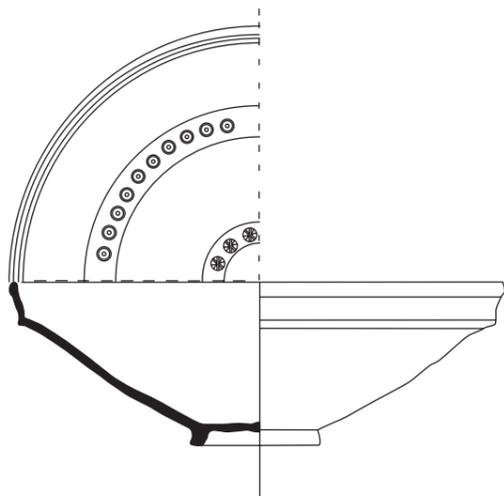


C

2.2- Qual a utilidade deste bule?

- Armazenar trigo, farinha
- Prato individual
- Verter líquidos
- Para iluminação

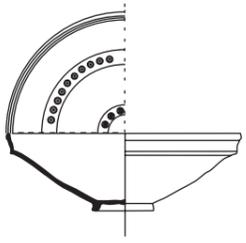
3- Das seguintes decorações, indica a que corresponde a esta Tigela:



4- Dos seguintes motivos decorativos indica aquele que está estampilhado neste fragmento:



5- Faz corresponder os elementos da coluna A com os da coluna B.

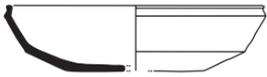


A

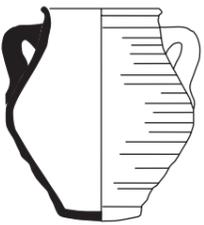
•



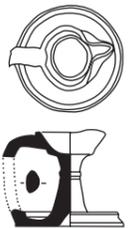
•



•



•



•

B

• sopas, guisados

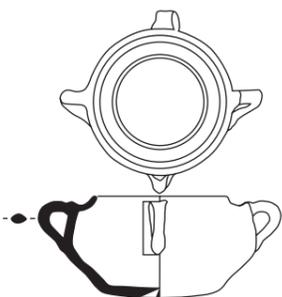
• azeite, cera

• conservas, compotas, mel

• cuscus

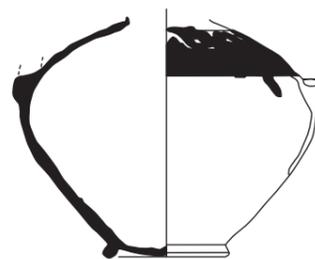
• peixe, carne

6- Os roedores e insectos eram um mal que por vezes assolava os lares, o que resultava bastante nocivo em questões relacionadas com a higiene e a conservação dos alimentos. Para tal eram utilizados este tipo de recipientes, em que a finalidade das suas múltiplas asas servia para:



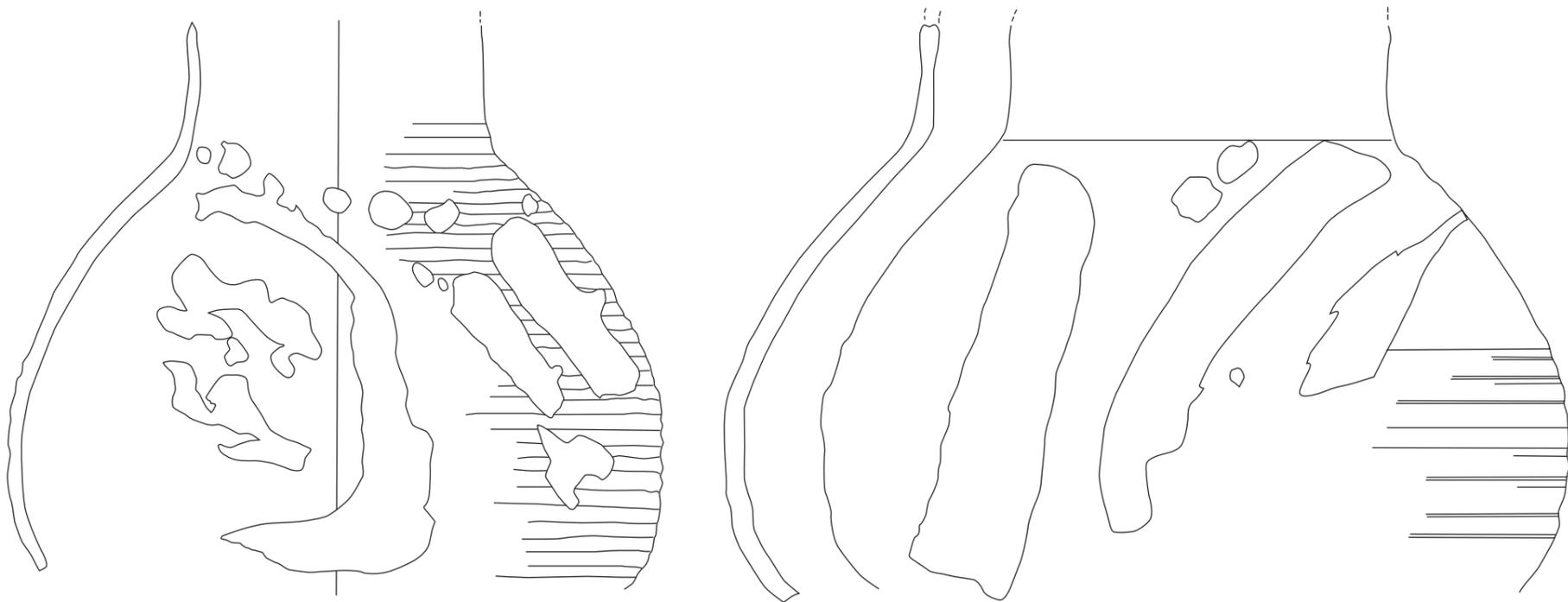
- Para uma melhor colocação no fogareiro
- Facilitar o transporte de reservas alimentares
- Pendurar ao tecto

7- A decoração em corda seca parcial é característica das jarras e jarrinhas que servem para levar os líquidos à mesa. Qual o significado da decoração presente nesta peça?



- Protecção contra os maus espíritos
- Decoração puramente decorativa
- Ligação, continuidade, vida, eternidade

8- A decoração pintada a vermelho, preto e branco é característica dos cântaros, jarros e caçoilas. Pinta os motivos decorativos presentes nos cântaros com as cores correspondentes a cada um:



9- As peças completas desta exposição, como o pote, os cântaros, o alguidar, foram descobertas num dos compartimentos de uma habitação do bairro islâmico de Cacela Velha, que compartimento foi esse?

- Alcova
- Latrina
- Pátio
- Cozinha

12- Que tipo de marcas costumam aparecer nas panelas e caçoilas, que indicam ao arqueólogo que essa peça foi utilizada para confeccionar guisados e sopas?

- marcas de oleiro
- marcas de fogo
- tipo de decoração

10- Estão presentes nesta exposição duas peças que tiveram continuidade desde época islâmica aos nossos dias. Qual a resposta certa?

- Candeia de pé, caçoila de costilhas
- Fogareiro, Alguidar
- Terrina, talha

13- A candeia de Pé é uma forma característica do período almoadá e era a fonte de iluminação das casas do al – Andalus. Quem era o responsável por distribuir a luz pela casa?

- o Homem
- a mulher
- as crianças

11- Das seguintes peças uma delas é fundamental em qualquer cozinha almoadá, e cujo aparecimento de fragmentos em contexto arqueológico é abundante. A que peça nos referimos?

- Tigelas
- Panelas
- Alguidares
- Candeias de pé

14- Esta é uma imagem de uma peça cerâmica em contexto arqueológico. Como deve ser feita a sua recolha?



- Com pouco cuidado
- Com materiais apropriados ao processo de escavação
- Fica no mesmo sítio onde foi encontrada

RECEITAS PARA MIÚDOS E GRAÚDOS

OVOS FRITOS DO AL-ANDALUS, SÉC. XIII

OVOS
AZEITE
SAL
PIMENTA
FATIAS DE PÃO
ALHO
VINAGRE

Coloca-se uma sertã ao lume com azeite e quando este estiver quente vão –se adicionando os ovos inteiros, uns a seguir aos outros. Temperam-se com sal e pimenta. Numa sertã à parte fritam-se as rabanadas de pão em azeite, deixando –as alourar de um lado e de outro. Retiram-se os ovos da sertã e colocam-se por cima das rabanadas de pão. Servem-se com um pouco de azeite, alho frito e um pouco de vinagre.

ARROZ COM LEITE

1 CHÁVENA DE ARROZ
2 CHÁVENAS DE ÁGUA
LEITE DE OVELHA (A QUANTIDADE DESEJADA)
LEITE DE VACA (A QUANTIDADE DESEJADA)
SAL
CANELA
MEL
AÇÚCAR

Lava-se o arroz com água quente, depois de lavado coloca-se numa caçarola com um pouco de água, reserva-se. Entretanto, passa-se o leite de ovelha e o de vaca por um coador e misturam-se. Pouco a pouco verte-se o leite no arroz e deixa-se cozinhar em lume brando. Controlar a cozedura do arroz, adicionando se for necessário um pouco mais de leite. Colocar um pouco de sal para dar força e sabor. Deixar repousar o arroz e quando estiver espesso , servir com canela e mel. Polvilhar o arroz com açúcar e consumir com colheres de madeira, que são as mais apropriadas.

COUSCOUS DO SÉC.XIII

CARNE DE BORREGO
SAL
PIMENTA
COENTROS SECOS
CEBOLA
CENOURAS
ALFACE
ERVA DOCE
FAVAS VERDES
ABÓBRINHAS
BERINGELAS
COUVE GALEGA
COUSCOUS
CANELA
VALERIANA
GÊNGIBRE

Corta-se a carne de borrego e põe-se numa panela com sal, pimenta, coentros secos, e um pouco de cebola picada e cobre-se com água. Deixa-se cozinhar em fogo lento e quando começar a ferver adicionam-se os legumes, as cenouras, a alface, a erva doce, favas verdes, abóbora, beringelas e a couve.

Quando a carne e os legumes estiverem quase cozinhados, colocar o recipiente para cozinhar o couscous sobre a panela dos legumes e da carne e introduzir o couscous no seu interior tapar, para que o couscous vá cozendo no vapor dos legumes. Quando o vapor começar a sair com intensidade é sinal que está a ser bem cozinhado. Finalmente quando o couscous estiver cozinhado, coloca-se numa terrina ou caçoila de barro e adiciona-se um pouco de canela, valeriana e mistura-se tudo até deixar o couscous solto. Envolver o couscous com o caldo da carne. No centro de uma terrina colocar a carne e os legumes sobre o couscous, polvilha-se com canela, pimenta, gengibre. Come-se em paz, se Deus o todo poderoso assim o desejar.

INFUSÃO DE CANELA

1 LITRO DE ÁGUA;
3 RAMOS DE CANELA;
AÇÚCAR A GOSTO;
50 G DE PISTÁCIOS SEM SAL.

Material necessário: Caçarola ou frigideira, faca de cozinha, bule para o chá, copos e pratos, colheres e uma bandeja.

Retirar a casca dos pistácios e a película castanha que têm. Picam-se com a faca. Quebrar as ramas de canela em bocados pequenos. Levam-se a ferver em água. Reduzir o lume e deitar a canela e o açúcar na água. Deixar ferver a fogo lento durante cinco minutos. Verte-se a infusão através de um coador para o bule (previamente aquecido) (pág.80).

DOCES DE DÁTILES E MEL

500 G DE DÁTILES
500 G DE MEL
50 G DE AMÊNDOAS SEM CASCA
50 G DE NOZES DESCASCADA
AZEITE

Retiram-se os caroços dos dátils e moem-se num almofariz. Quando estiverem reduzidos a uma pasta, colocam-se numa sertã com um pouco de água e mel, mexendo sempre e deixando cozinhar em fogo lento, até formar uma pasta homogénea. A este preparado adicionam-se as amêndoas e as nozes peladas em bocadinhos, acrescentando sempre um pouco de azeite, para que não queime e para uma melhor ligação dos ingredientes. Terminada a preparação da pasta, esta é colocada numa caçoila de barro, previamente untada com gordura vegetal , e nela são feitas umas tortas redondas, que se deixam em repouso por pouco tempo. Por último cortam-se as tortas com uma faca em troços desejados.

BIBLIOGRAFIA CERÂMICA

ABDALLAH, Khawli, (1992), *Lote de Cerâmica Epigrafada em Estampilhagem de Mértola*, Arqueologia Medieval 1, pp.7 – 25, Edições Afrontamento;

ALVÁRO, Sanchez, R., (2001), *Estudo Informático da Cerâmica Islâmica de Cacela Velha, (Relatório)*;

ALMANSA, Ación, M., (1996), *Cerâmica y Propaganda en Época Almohade*, Arqueologia Medieval 4, pp. 183 – 191, Edições Afrontamento;

Catálogo "A Casa Islâmica", p.31; p.37; p.49; p.63;

CATARINO, Helena, (1997/98), *al – ulyá*, Vol. III, Revista do Arquivo Histórico Municipal de Loulé;

CATARINO, Helena, (1997/98), *al – ulyá*, Vol. II, Revista do Arquivo Histórico Municipal de Loulé;

CAVILLA, Sánchez, M., (2005), *La cerámica almohade de la isla de Cádiz*, Universidad de Cádiz;

ELUM, López, P. (1994), *La Alquería Islámica en Valencia, Estudio Arqueológico de Bofilla Siglos XI a XIV*, pp. 284 – 289, Valencia;

GÓMEZ, Martínez, DELERY, Claire, 2002, *Cerâmica em corda seca de Mértola*, Catálogo, Campo Arqueológico de Mértola;

GÓMEZ, Martínez, S., (2002), *O Mediterrâneo Ocidental: Identidades e Fronteira*, pp.241 – 264, Edições Colibri;

GÓMEZ, Martínez, S., (2000), *Contentores de Fuego en el Garb Al – Andalus*, Porto, ADECAP;

MACIAS, Santiago, TORRES, Cláudio, (1998), *Consumo Alimentar e Utensílios de Cozinha*, Actas das 2.as Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós Medieval, Métodos e Resultados para o seu estudo, pp.67 – 79, Câmara Municipal de Tondela;

NAVARRO, Palazón, J., CASTILLO, Jiménez, P., (2003), *La cerámica andalusi de Siyása. Estudio preliminar*, Actas das 3.as Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós – Medieval, p. 105; p.108; p.109; p.111, Câmara Municipal de Tondela

VV.AA (2003), *Os nomes da cerâmica medieval. Inventário de termos*, Actas das 3.as Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós – Medieval, pp. 125-134, Câmara Municipal de Tondela,

VV.AA (1998), *Portugal Islâmico, Os últimos sinais do Mediterrâneo*, Catálogo, Instituto Português de Museus;

VV.AA (2001), *Museu de Mértola, arte islâmica*, Catálogo, Campo Arqueológico de Mértola;

VARELA, Gomes, R. (2003), *Brinquedos muçulmanos de cerâmica do Sul de Portugal*, Actas das 3.as Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós – Medieval, p.94; p.96 , Câmara Municipal de Tondela;

VARELA, Gomes, R. (1988), *Cerâmicas Muçulmanas do Castelo de Silves*, Xelb, I, Câmara Municipal de Silves;

SILVA, Torremocha, A, CÓZAR, Oliva, Y., (2002), *La Cerámica Musulmana de Algeciras*, Museu Municipal, Ayuntamiento de Algeciras;

SILVA, Luís, MATEUS, Rui, (1991),

(VV.AA (*Cerâmica Medieval no Mediterrâneo Ocidental*, Actas do IV Congresso Internacional, Campo Arqueológico de Mértola;

VV.AA, (1996), *Técnicas e Utensílios de Conservação dos Alimentos na Mértola Islâmica*, Arqueologia Medieval 4, pp. 203 – 216, Edições Afrontamento;

BIBLIOGRAFIA ALIMENTAÇÃO

BENAVIDES, Barajas, L., (1998), *La Alpujarra Morisca y Cristiana, La Cocina y su Historia*, Editorial Dulcinea;

HUICI, Miranda, (2005), *La Cocina Hispano – Magrebí, durante la época almohade*, Ediciones Trea;

http://www.webcciv.org/cultura/sharq_legado_gastronomia.htm