

# História Antiga: Relações Interdisciplinares.

Paisagens Urbanas,  
Rurais & Sociais

Carmen Soares, José Luís Brandão &  
Pedro C. Carvalho (coords.)

# A HELENIZAÇÃO DOS PROCESSOS CULINÁRIOS NO SUL DE PORTUGAL: UMA ABORDAGEM INTERDISCIPLINAR

(The helenization of culinary techniques in South Portugal:  
an interdisciplinary approach)

CARMEN SOARES (cilsoares@gmail.com)<sup>1</sup>

Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra  
Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra

ANA MARGARIDA ARRUDA (a.m.arruda@letras.ulisboa.pt)

Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa  
UNIARQ – Centro de Arqueologia da Universidade de Lisboa

**RESUMO** - Neste estudo desenvolve-se uma análise interdisciplinar aplicada a materiais arqueológicos achados em sítios escavados no atual território do sul de Portugal. Procede-se ao cruzamento de informações fornecidas pelos materiais, resíduos faunísticos, carpologia, palinologia e fontes escritas gregas, na medida em que estas permitem aclarar ou reforçar interpretações sugeridas por aqueles. O objecto de estudo circunscreve-se aos processos culinários e utensílios de cozinha encontrados em Castro Marim e Monte Molião do período que vai do séc. V ao III a.n.e. e a literatura de temática culinária helenística (em especial Arquétrato e epigramas da *Antologia Palatina*). O trabalho está organizado em três secções: na introdução procede-se ao estado da arte dos estudos arqueológicos e literários em matéria de práticas culinárias; no ponto dois analisam-se em diálogo as informações arqueológicas dos sítios e os contributos interpretativos das fontes literárias gregas; nas observações finais o principal destaque vai para a confirmação, dada pelo presente estudo, da estreita relação entre o Algarve litoral e o mundo mediterrâneo, em geral, e o greco-helenístico, em particular.

**PALAVRAS-CHAVE** - práticas culinárias; Sul de Portugal; arqueologia; literatura gastronómica; helenização

**ABSTRACT** - This study develops an interdisciplinary analysis applied to the data recovered in archaeological southern Portuguese sites. The intersection of the information provided by the ceramic and metal materials, and the fauna, carpology and palynology data and the Greek written sources allow to clarify interpretations suggested by them. The object of this study are the culinary processes and kitchen utensils found in Castro Marim and Monte Molião between V and III centuries BC and the Hellenistic cooking literature (especially Arcestratus and epigrams of the *Palatine Anthology*). The paper is organized in three sections: the introduction proceeds the state of the art

---

<sup>1</sup> Trabalho desenvolvido no âmbito do projeto UID/ELT/00196/2013, financiado pela FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia.

of archaeological and literary studies in the field of culinary practices; in section two the dialogue of archaeological information and the contributions of Greek literary sources are analysed; in the conclusions we discuss the close relationship between the Algarve coast and the Mediterranean world in general and the Greco-Hellenistic, in particular.

KEYWORDS - culinary practices; southern Portugal; archeology; culinary literature; hellenization

## 1. INTRODUÇÃO

O presente estudo visa potenciar o diálogo interdisciplinar entre a análise dos materiais arqueológicos e das fontes escritas, aplicado ao estudo de caso de achados de sítios escavados no atual território do sul de Portugal. Esta é uma abordagem inédita no panorama da história antiga até à data produzida sobre o universo em apreço, mas que conduz, conforme demonstraremos, a uma avaliação mais completa do que se conhece sobre a influência grega (a partir do século V a.n.e.) nos processos culinários e utensílios de cozinha encontrados em contexto arqueológico (Castro Marim e Monte Molião).

Começemos por apresentar um breve “estado da arte” da investigação que neste domínio se tem produzido na área da arqueologia. Só essa consideração prévia da questão permitirá compreender a necessidade e vantagem de se proceder ao diálogo com fontes de carácter literário.

A investigação arqueológica dos mundos pré-clássicos e clássicos superou, nos últimos anos, as metodologias tradicionais de abordagem. Com efeito, os dados recuperados durante os trabalhos de campo incorporam agora, mesmo para estas cronologias, materiais que, até há pouco tempo, eram sistematicamente desprezados. Os estudos faunísticos, mas também os carpológicos e os palinológicos integram, quase sistematicamente, os trabalhos acerca dos sítios arqueológicos, de forma a obter uma leitura mais integral, de certa maneira holística, das comunidades que habitaram um determinado território, em época proto-histórica e histórica.

Por outro lado, a própria análise de alguns espólios, como as cerâmicas e os metais, já no século passado, foram alvo de processos de investigação que ultrapassavam as simples classificação tipológica e seriação cronológica. As análises de pastas das primeiras e a composição metálica dos segundos permitiram, em grande medida, verificar tendências referentes à circulação de matérias-primas e de artefactos a nível local, regional e trans-regional.

Na última década, outras metodologias, associadas ou não às anteriores, estão a ser sistematicamente praticadas, com vista à obtenção de imagens, cada vez mais nítidas, da realidade. Assim, por exemplo, as análises de resíduos nas

cerâmicas permitem verificar que os conteúdos dos vasos e o estudo das faunas não se limitam à mera identificação das espécies consumidas num determinado sítio arqueológico, quer em termos absolutos quer percentualmente.

No caso concreto das cerâmicas, a própria morfologia dos recipientes tem vindo a ser cada vez mais questionada de acordo com a sua funcionalidade, o que tem fornecido importantes contributos para avaliar a natureza dos alimentos consumidos e a forma de os confeccionar. De facto, a forma dos vasos onde os alimentos são confeccionados tem influência directa no seu sabor e na sua aparência. A espessura das paredes, os diâmetros de bordo e a forma do fundo relacionam-se com métodos de cozedura distintos. O sabor, a aparência e a textura dos alimentos variam também de acordo com a utilização ou não de tampa, ou com um fundo mais ou menos plano.

No que se refere aos textos clássicos, estes têm sido já muitas vezes chamados à colação em diversos estudos, mas quase sempre para discutir questões relacionadas com a geografia antiga e a paleo-etnologia. Outras informações, contudo, podem ser extraídas desses textos, nomeadamente no que diz respeito a actividades quotidianas, como é o caso da preparação e consumo de alimentos.

Os novos procedimentos, associados aos antigos, e analisados em conjunto, podem, de facto, trazer outra luz sobre aspectos que permanecem numa relativa penumbra, concretamente os que se relacionam com a vida quotidiana das comunidades que habitaram num determinado lugar.

Foi justamente com estes pressupostos que partimos para o estudo da alimentação em sítios arqueológicos portugueses fortemente conectados com o Mediterrâneo e que sofreram, a partir do século V a.n.e., processos que podemos designar de helenização, também no que respeita à dieta alimentar.

Os materiais arqueológicos do Castelo de Castro Marim e de Monte Molião, concretamente os da segunda metade do 1º milénio a.n.e., cerâmicos<sup>2</sup> e metálicos<sup>3</sup> directamente relacionados com a preparação dos alimentos, mas também com a forma de os consumir, foram já alvo de uma análise detalhada no que se refere à sua morfologia, cronologia, tratamento das superfícies e funcionalidade.

Entendemos, porém, que as fontes clássicas transmitem informação muito relevante acerca dos mesmos temas e que devem, por isso mesmo, ser tomadas em consideração. É isto porque, certamente, as transformações no processamento e preparação dos alimentos e as mudanças que se introduzem nos repertórios cerâmicos de mesa, e que implicam novas formas de consumo e de comensalidade, não terão chegado ao extremo ocidente de forma isolada, mas farão parte de um processo mais complexo, que se traduz na integração deste território numa verdadeira *koiné* mediterrânea, helenizada.

---

<sup>2</sup> Arruda 1997, 1999-2000, 2000, 2003, Arruda e Freitas 2008, Arruda *et al.* 2011, Sousa 2009, Sousa e Arruda 2010, Sousa e Arruda 2013.

<sup>3</sup> *Ibidem*; Pereira 2008.

Considerando o período temporal a que se referem os sítios e os achados arqueológicos (séc. V a.n.e.-III a.n.e.), por um lado, e o tema da pesquisa pelo outro (as práticas culinárias), decidimos não apresentar um rastreamento exaustivo dos testemunhos literários gregos desde o séc. VIII a. C. (com os Poemas Homéricos), mas centrarmo-nos em literatura de temática gastronómica dos finais da Época Clássica e do Período Helenístico (sécs. V-IV a.n.e.)<sup>4</sup>. Este enfoque não obsta a que, sempre que se justifique, se recorra a géneros em que a gastronomia é um assunto subsidiário e a autores anteriores ou ligeiramente posteriores a esses limites cronológicos.

Consequentemente, as nossas fontes de estudo são sobretudo trechos do que sobreviveu de um subgénero literário poético que se pode designar por “catálogos gastronómicos”, mas também epigramas dedicatórios fictícios, cujos dedicantes são cozinheiros. Por abordarem uma arte humana tida por menor e, para mais, praticada, no geral, por indivíduos de condição servil, as obras sobre culinária e gastronomia chegaram aos nossos dias todas bastante fragmentadas. Da sua maioria apenas conhecemos os nomes dos autores e os respectivos títulos e assuntos ou uma parte bastante residual da sua globalidade<sup>5</sup>.

Devemos ao labor de um verdadeiro enciclopedista *avant la lettre*, Ateneu de Náucrates (falante grego do Egipto romanizado do séc. II-III d.n.e.) a preservação de parte dessas “migalhas” das “mesas literárias” gregas clássicas e helenísticas<sup>6</sup>. Na sua extensíssima obra (em 8 vols. da recente tradução para inglês da Loeb<sup>7</sup>), significativamente denominada “Sábios à Mesa” (trad. port. do grego *Deipnosophistai*), foram preservados os 60 fragmentos do poema gastronómico do siciliano Arquétrato (séc. IV a.n.e.), que nos fornecem informação vária sobre utensílios e processos de confecção, bem como passos diversos de comediógrafos gregos alusivos à bateria de cozinha<sup>8</sup>.

Séculos mais tarde, Constantino Céfalas, protopapa ou alto funcionário eclesiástico em Constantinopla (séc. X d.n.e.), reuniu numa obra comum, conhecida por *Antologia Palatina* ou *Grega*, três antologias de epigramas mais antigas. É do mais antigo desses florilégios, a *Coroa de Meleagro*, com epigramas escritos

---

<sup>4</sup> Para um levantamento exaustivo das fontes escritas gregas para a história da alimentação, vd. García Soler 2001, Dalby 1996 e 2003, Wilkins-Hill 2008, Wilkins-Nadeau 2015.

<sup>5</sup> Sobre esses livros de culinária, vd. Bilabel 1921, Dalby 1996: 109-111, Soares 2010.

<sup>6</sup> Sobre a vida e obra do escritor, que representa um grupo de indivíduos eruditos, com hábitos de compra e de colecionismo de livros, de frequência de bibliotecas e de trocas de livros com outros bibliófilos, vd. Rodríguez-Noriega Guillén (1998, introdução à tradução dos livros I e II, em especial as pp. 7-13) e Murray 2015. Para uma visão de conjunto do autor e sua obra, vd. Braund-Wilkins 2000 e Jacob 2013.

<sup>7</sup> Cf. Olson 2007-2012.

<sup>8</sup> Para uma tradução do poema do siciliano para português, estudo da transmissão da obra e seus contributos para a história da alimentação na Grécia antiga, vd. Soares 2016. Sobre os utensílios e métodos de confecção em Arquétrato, vd. igualmente Cação 2012.

entre os sécs. VII-III a.n.e. que nos chegam os dois poemas votivos, pretensamente destinados a cozinheiros, que iremos ter por referentes (epigr. 305 e 306 Gow-Page, respectivamente compostos por Leónidas de Tarento, século III a.n.e., e Ariston, século I a.n.e.)<sup>9</sup>.

Além dos achados materiais e das fontes literárias clássicas, foram igualmente tidos em conta os estudos faunísticos concretizados para ambos os sítios algarvios<sup>10</sup>. Também as análises que incidiram sobre a carpologia e a palinologia, para o da foz do Guadiana, não podiam ser descartadas no trabalho que nos propusemos realizar.

## 2. ESTUDO DOS MATERIAIS E CONTRIBUTOS INTERPRETATIVOS DAS FONTES LITERÁRIAS GREGAS

A cerâmica do Castelo de Castro Marim<sup>11</sup> e de Monte Molião<sup>12</sup> dos níveis correspondentes à ocupação da chamada 2ª Idade do Ferro cabe em distintas categorias, concretamente de mesa, de transporte, de armazenamento e de cozinha. Entre as primeiras, destacam-se, desde logo, as importações áticas.

Em Castro Marim, as cerâmicas gregas são muito abundantes<sup>13</sup> e incluem quer *kylikes* (de figuras vermelhas e de verniz negro), quer pratos e páteras, datados dos últimos anos do século V e da primeira metade do IV a.n.e., todos de verniz negro.

O que os textos nos revelam em termos de “taças”, que tanto podiam ser usadas na preparação como no serviço de mesa, é uma certa homogeneização terminológica (mas não tanto funcional, como veremos de seguida). Se é verdade que deparamos, para essa tipologia de objecto, com a designação genérica *skaphis* na comédia de Anaxipo *O tocador de lira*<sup>14</sup>, o certo é que esse mesmo nome aparece no epigrama 306 da *Antologia Palatina* (v. 8), mas com uma especificação funcional. Neste caso especifica-se que essa “taça” (ou, como sugere a etimologia da palavra gr. *skaphis* – do verbo *skaphein*, ‘escavar’- esse ‘recipiente fundo’) era destinada a “conter carne” (adj. gr. *kreiiodokos*), pelo que em português se adequará a tradução “gamela/alguidar”. Note-se que a língua espelha uma realidade com que os arqueólogos esbarram, quando pretendem “catalogar” as peças encontradas: a multiplicidade de utilizações de um mesmo objecto. No que ao uso linguístico diz respeito, a solução encontrada foi fazer seguir uma denominação genérica de um adjectivo de especificação. Noutros contextos, não é o adjectivo que auxilia a tradução e a identificação de alguma utilização

<sup>9</sup> A edição do texto grego adoptada é a publicada por Waltz 1931.

<sup>10</sup> Vd. Detry e Arruda 2013.

<sup>11</sup> Vd. Arruda 1997, 1999-2000, 2001, 2003, Arruda e Freitas 2008, Sousa 2009, Sousa e Arruda 2010.

<sup>12</sup> Vd. Sousa e Arruda 2010, Arruda *et al.* 2011, Sousa e Arruda 2013.

<sup>13</sup> Vd. Arruda, 1997 e 2007.

<sup>14</sup> Apud Ateneu 169 b-c.

concreta da peça multi-funcional, mas sim a discriminação do produto que ela contém. Assim, em *Odisseia* (9. 223) significará “talha” (pois serve para recolher o leite); em alguns tratados hipocráticos (séc. V a.n.e.) “copo” de beber ou de medir<sup>15</sup>; e em Teócrito (séc. IV-III a.n.e.) “pote” de mel (5.59).

No que se refere a recipientes de beber ou preparação do vinho achados em Castro Marim, verifica-se que são menos frequentes os *krateres* (neste caso pintados com figuras vermelhas), mas também os *skyphoi* e *kantaroí*. Todas estas peças correspondem, portanto, não só às formas mais frequentes em qualquer sítio de consumo, mas, sobretudo, ao que representa a baixela de mesa por excelência: pratos e páteras para comer, *skyphoi*, *kantharoi*, *kylikes*, para beber e *krateres* para misturar o vinho e a água<sup>16</sup>. Tal realidade configura, em nosso entender, uma relativa banalização do uso da cerâmica grega no sítio da foz do Guadiana, com a sua utilização frequente e de acordo com os cânones gregos, ainda que certamente apenas em algumas mesas. Parece pois evidente que os produtos consumidos seriam idênticos ao nível da confecção, revelando o assumir de hábitos sociais mediterrâneos, concretamente gregos.

A tipologia de “vasos” (designação genérica para recipientes de servir e beber líquidos) é vasta e diversificada, como se sabe. Do ponto de vista da terminologia registada nas fontes escritas, podemos evocar dois testemunhos exemplificativos dos extremos nesta matéria. À breve identificação das categorias básicas dos vasos, num “canto de banquete” (frg. 1 Diels-Kranz) do poeta arcaico Xenófanes de Cólofon (sécs. VI-V a.n.e.), contrapõe-se o extenso catálogo, por ordem alfabética, de “taças de beber” (genericamente denominadas de *poteria* e *ekpoma*) presente em Ateneu (460b-504e), precisamente denominado de “catálogo de taças” (*katalogos ton poterion*). A esta proliferação de terminologia, compilada por um autor já do séc. III d.n.e, contrapõe-se o minimalismo de formas presentes no texto do poeta arcaico. Aí deparamos com a nomenclatura básica, que inclui o *krater* (vaso para fazer a mistura do vinho com a água), a *kylix* (taça, com asas, para beber o vinho) e a *phiale*<sup>17</sup>. Esta última era uma taça sem pé e sem asas, geralmente com um lóbulos central (para colocar um dedo, ajudando a segurá-la), onde se juntava vinho puro com outros líquidos (leite, água, mel, azeite)<sup>18</sup>, bebida a ser oferecida aos deuses, vertendo parte dela para o solo e bebendo todos os convivas da mesma taça a porção sobrança.

Da importância que o serviço de taças de beber tinha na vida das populações

<sup>15</sup> Vd. *Das doenças femininas* 1.86 e *Das doenças* 2.64.

<sup>16</sup> Para a classificação das formas dos vasos gregos, vd. Arruda e Freitas, Rocha Pereira 2010 e o arquivo online Beazley (<http://www.beazley.ox.ac.uk/archive/default.htm>).

<sup>17</sup> Cf. trad. de C. Soares para os vv. 1-4: *Agora sim, está o chão puro, e as mãos de todos / e as taças de vinho [gr. kylikes]. Um coloca-nos coroas entrançadas, / outro estende-nos um líquido perfumado numa taça de libações [gr. phiale]. / Também o krater está cheio de boa disposição.*

<sup>18</sup> Vd. Burkert 1993: 153-159.

helenizadas mais abastadas nos dá conta a referência de Ateneu (460d-e), segundo a qual os Gregos possuíam um móvel com a função específica de guardar semelhante louça, cujo nome deriva precisamente de uma das formas mais comuns para beber (*kylix*), o chamado *kylikeion* (que traduziríamos por “aparador”).

Já em Monte Molião, ao invés, as cerâmicas gregas são muito mais raras e mais tardias (meados/segunda metade do século IV a.n.e.), o que se deve justificar pela baixa cronologia da fundação do sítio do barlavento. Não surpreende, pois, a ausência de algumas morfologias, como a dos pratos e páteras, tendo os primeiros sido substituídos na função por outras produções, já de âmbito helenístico, a cerâmica de tipo Kuass, que abaixo se comentará. As formas de cerâmica grega são, porém, também integralmente incluíveis no serviço de mesa, e relacionam-se com o consumo de vinho<sup>19</sup>. Trata-se de *skyphoi*, de *kantharoi*, bolsais e de *lagynoi*, os primeiros usados para beber, o último para servir.

Na segunda metade do século IV e no século III a.n.e., o serviço de mesa é constituído, em ambos os sítios, pelas produções helenísticas de tipo Kuass<sup>20</sup>, que correspondem a uma produção do Extremo Ocidente, que se define, na sua fase inicial, pela imitação de algumas formas do repertório das cerâmicas áticas de verniz negro (Niveau 2003). Mais uma vez, os pratos dominam, mas agora associados a uma pequena tigela de bordo reentrante. Os primeiros cabem essencialmente no tipo “prato de peixe”, de bordo pendente e depressão central no fundo interno, forma abundantemente produzida em Atenas, quer em cerâmica pintada, quer de verniz negro, e exportada também para o Extremo Ocidente, concretamente para os sítios algarvios. A sua utilização à mesa, para consumo de alimentos sólidos, parece evidente, sendo de destacar o facto de a depressão central poder servir para a colocação de um molho ou recolha do molho libertado pelo peixe cozinhado e temperado de azeite (assunto que retomaremos abaixo). A outra forma de prato (tipo I de Niveau) não tem paralelo nos repertórios gregos, devendo referir-se que tem sido aceite o seu uso apenas em contextos rituais<sup>21</sup>. As taças de bordo reentrante (IX de Niveau) pertencem também ao serviço de mesa, destinadas ao consumo de líquidos. Contudo algumas destas, concretamente as de pequena dimensão, podem ter sido usadas para conter molhos, remetendo para uma peça de baixela mencionada na literatura, a “molheira”. Na verdade, deparamos no frg. 9 do poema de Arquétrato com a referência a um *oxybaphon*. A tradução literal do nome grego indica que se trata de um recipiente próprio para ‘mergulhar, pôr dentro de um líquido’ (vb. gr. *baptein*) alimentos de paladar ‘ácido ou amargo’ (adj. gr. *oxys*). A própria etimologia do objecto denuncia a característica essencial desses molhos que acompanhavam o prato

<sup>19</sup> Vd. Arruda *et al.* 2011: 15-16, Bargão, 2008.

<sup>20</sup> Vd. Arruda 1997, 1999-2000, 2000, 2001, Arruda *et al.* 2011, Sousa 2009, Sousa e Arruda 2013.

<sup>21</sup> Vd. Niveau 2003.

principal ou o antecediam: o gosto intenso<sup>22</sup>.

Outras cerâmicas foram ainda utilizadas à mesa, concretamente as ditas comuns, sem “verniz”, mas apresentando, por vezes, decoração pintada<sup>23</sup>. Os pratos estão presentes nestas produções, maioritariamente importadas da área da baía de Cádiz, mas a forma mais bem representada é a tigela.

Verifica-se, portanto, a existência de um serviço de mesa individual, com prato e taça para beber, mas com a tigela a ter um papel determinante em termos percentuais, representando cerca de 75%.

Da constituição deste serviço de mesa infere-se o incremento do consumo de alimentos sólidos ou semi-sólidos e do seu acompanhamento por molhos, de que quer a depressão central dos pratos de peixe, quer as pequenas tigelas de bordo reentrante são testemunho. O facto de os modelos áticos de figuras vermelhas dos pratos de peixe terem sido decorados com elementos da fauna marítima é também um bom argumento no momento de defender que terão sido maioritariamente destinados ao consumo de peixe, seco ou de salmoura, e parece fazer sentido recordar, neste contexto, o uso da gordura vegetal básica dos temperos da cozinha mediterrânea: o azeite. Em sete fragmentos do poema do siciliano Arquétrato fica bem atestado a utilização do azeite como tempero primordial da alimentação mediterrânea. Vem referido o seu uso para fritar peixe miúdo (frg. 11), assar bodião no forno (frg. 14), grelhar barriga de cação (frg. 24), peixe-cítara (frg. 32), sargo (frg. 37) e bifes de atum (frg. 38), e estufar tremelga (frg. 49). Deste receituário depreendem-se as vantagens de ter um prato que possibilite a reserva do molho que escorre do peixe, o qual seria aproveitado para molhar o pão.

Mas as outras formas de prato, quer áticas de verniz negro quer de tipo Kuass, quer ainda de produção local ou regional podem ter sido utilizadas no consumo de outras proteínas, nomeadamente cárnicas, em princípio consumidas também secas.

Uma outra categoria importante de objetos cerâmicos relativos à alimentação, conforme acima mencionámos, é a das cerâmicas de transporte. A presença massiva de ânforas piscícolas de tipo Maña Pacual A4<sup>24</sup> é um bom indicador do consumo destes preparados de peixe em estado semi-sólido. Não é, porém, de descartar que outros contentores, também importados, possam ter transportado carne em conserva. Na verdade a obtenção de peixe e de carne está comprovada localmente, quer por artefactos quer por restos faunísticos, e a sua conservação em salmoura pode, assim, ter sido, também, local. Não se

---

<sup>22</sup> Trata-se de um fragmento muito curto, cuja tradução transcrevemos (Soares 2016): *Às taças com molhos de jacintos-das-cearas e de caules digo adeusinho, bem como a todo o tipo de aperitivos*. O substantivo *oxybaphon* vem aqui traduzido pela perífrase “taça com molho”.

<sup>23</sup> Vd. Sousa 2009, Sousa e Arruda 2010, Arruda *et al.* 2011.

<sup>24</sup> Vd. Arruda *et al.* 2006; Arruda *et al.* 2011.

infrira, no entanto, daqui qualquer indicador do predomínio de proteína animal na alimentação dessas populações.

O que se verifica é que o domínio absoluto das tigelas na categoria da cerâmica comum não deixa de obrigar a reflectir sobre o facto de a alimentação destas comunidades radicar essencialmente em sopas ou papas à base de cereais. Estes seriam maioritariamente a cevada, uma vez que o estudo das sementes e frutos carbonizados recolhidos em Castro Marim, compatíveis com a cronologia que aqui tratamos, evidencia um absoluto predomínio desse cereal (95,30 %) frente ao trigo, que não chega a atingir 1%. Os produtos hortícolas completariam a dieta, mas o seu peso é igualmente irrelevante do ponto de vista percentual (4%).

Atentemos, de seguida na confecção propriamente dita das refeições. A preparação dos alimentos consumidos à mesa era realizada em vasos vários, destinados para o efeito. Infelizmente, não foi possível identificar espaços específicos para esta actividade, as cozinhas, como sucede em outras áreas peninsulares, parecendo possível defender uma pluralidade funcional de muitos dos espaços domésticos dos sítios algarvios durante a Idade do Ferro<sup>25</sup>. Ainda assim, algumas lareiras directamente associadas a compartimentos habitacionais foram identificadas quer em Monte Molião quer em Castro Marim, tendo o último dos sítios oferecido também estruturas que pudemos classificar como fornos culinários<sup>26</sup>.

A cerâmica de cozinha, como se sabe, engloba duas grandes categorias: preparação a frio e a quente. Entre a primeira, destacam-se os alguidares, muito bem representados em ambos os sítios<sup>27</sup>, alguns dos quais decorados com bandas pintadas. A função destes recipientes não é ainda completamente clara, mas a sua associação à cozinha, para preparar, a frio, os alimentos, ou mesmo para a sua conservação, em salmoura, é quase actualmente inquestionável.

Um outro tipo de vaso merece destaque, justamente pelo seu significado no contexto da alimentação mediterrânea, o almofariz. A sua função era triturar e amassar cereais e legumes, de forma a permitir a confecção de purés ou “papas”. Outros ingredientes para preparar outras comidas poderiam ser também triturados nos almofarizes. As referências literárias que pudemos rastrear sobre este artefacto cerâmico são muito sugestivas. O almofariz tanto vem referido pelo comum termo *thyeia* (Anaxipo, apud Ateneu 169 b-c), como se menciona a matéria-prima de que é feito, particularmente quando esta evidencia o requinte

---

<sup>25</sup> Aliás, o panorama do mundo helenizado contemporâneo não difere daquele que aqui se descreve para os extremos do mundo ocidental. Segundo Willkins-Hill (2006: 64), apenas os proprietários de residências de maiores dimensões e com pessoal escravo teriam cozinhas. Além disso, em termos de evolução histórica, Dalby informa (2003: 188) que a autonomização de um espaço de confecção de alimentos só se deu do séc. IV a.n.e. em diante.

<sup>26</sup> Vd. Arruda e Freitas 2008.

<sup>27</sup> Vd. Sousa 2009, Sousa e Arruda 2010.

da peça. É o que sucede no epigrama 306 (v. 8) da *Antologia Palatina*, quando se refere que era feito de “boa pedra” (adj. gr. *eupetros*). Este texto tem ainda a particularidade de nos dar a conhecer a forma dos pilões usados para moer o sal. Um tipo específico vem aí mencionado, o *alotrips* (v. 7), cuja etimologia literalmente significa “moedor de sal”<sup>28</sup>. Da necessidade deste utensílio com uma finalidade bem particular depreende-se que o sal chegaria em cristais/pedras de tamanhos bem superiores aos atuais, pelo que requeria uma “quebra” suplementar, antes de ser adicionado aos preparados. Tratava-se, além disso, no caso da referência contida nessa fonte literária, de um objecto em que as duas extremidades eram usadas, como se deduz do uso do adjectivo “de duas cabeças” (gr. *diarkanos*, v. 7).

A origem dos almofarizes encontrados em Monte Molião e em Castro Marim pode ser grega, mas a verdade é que, em momentos anteriores, vasos com a mesma função já eram utilizados pelas comunidades mediterrâneas de matriz semita, tendo sido adoptados no extremo ocidente, como é por exemplo ainda o caso de Castro Marim<sup>29</sup>.

Quanto às panelas, é verdade que são muito numerosas, mas nem sempre é possível distingui-las dos pequenos potes<sup>30</sup>. De qualquer modo, algumas têm as superfícies com evidentes sinais de utilização ao fogo. São recipientes fechados, de forma geral globular, de pequenas dimensões, onde certamente se cozinhariam os cereais triturados nos almofarizes, e que, depois, eram consumidos, à mesa, nas tigelas, que já tivemos oportunidade de comentar. A carne muito dificilmente seria cozinhada nestas panelas. Os restos faunísticos são sempre de dimensões consideráveis, não sendo, portanto, compatíveis com um corte que tivesse por intenção a sua inserção nestes recipientes de cozinha. Parece, pois, importante deixar registado que o tipo de panela para cozinhar encontrado em Monte Molião e no Castelo de Castro Marim, bem como naturalmente as refeições que dele podemos deduzir, mostra a incorporação no universo mediterrâneo destes sítios. Quer um quer outras se distanciam das realidades observadas noutras latitudes, mais “celtizantes”, onde as panelas evidenciam uma pré-disposição para as fervuras com alto teor de gordura, e cujo resultado tem que ser servido em vasos profundos não havendo praticamente pratos.

Neste caso concreto, as fontes literárias gregas a que temos recorrido não são de grande ajuda. Contudo, devemos deixar registado que a diversidade lexical é grande para referenciar as panelas, situação que se torna clara na discussão das personagens do banquete de Ateneu (169 c-f) a propósito da multiplicidade de nomes que em diversos autores se regista para o mesmo objecto, a panela de barro. Há nada menos do que sete designações distintas para “panela”, todas

---

<sup>28</sup> Na verdade, trata-se de um substantivo composto de ‘sal’ (gr. *als*) e de ‘moer’ (gr. *tribein*).

<sup>29</sup> Vd. Arruda 1999-2000.

<sup>30</sup> Vd. Sousa 2009, Sousa e Arruda 2010, Arruda *et al.* 2011.

retiradas de comediógrafos áticos, com a particularidade de um mesmo sujeito registar nomes diferentes para a mesma peça<sup>31</sup>. Daqui se depreende que, até a literatura reforça a dificuldade sentida hoje pelos estudiosos em criar terminologias unívocas para as peças encontradas.

Neste mesmo contexto, não deixa de ser de alguma forma surpreendente a ausência de formas específicas destinadas a fritar nos conjuntos cerâmicos da 2ª Idade do Ferro do litoral algarvio. No entanto, também sobre esta matéria, as fontes literárias podem ser em certa medida esclarecedoras de tal “ausência”. É verdade que Ateneu confirma, na citação de um fragmento do poema de Arquéstrato (frg. 11), o uso do termo frigideira (*teganon* ou *taganon*), empregue para cozinhar peixe miúdo (frg. 11). É, no entanto, importante reparar que o verbo usado para indicar a confecção é a forma comumente usada com o sentido de “cozinhar a seco” (gr. *optan*). Não se juntou ao peixe miúdo colocado na frigideira o convencional líquido de cozedura (a água), mas uma gordura, o azeite, que, desempenhando a dupla função de tempero e base de cocção, não leva à concepção de um método culinário autonomizado dos únicos dois registados (“cozedura a seco” e “cozedura em líquido”, respectivamente *optan* e *epsein*). Em suma, a ausência em contexto arqueológico de utensílios específicos para fritar pode ser entendida, não como um sinal de uma culinária menos evoluída do ponto de vista das técnicas, mas como um indício de um processo, ainda em curso, de autonomização de métodos de preparo. Aliás, que a fritura veio a ser reconhecida como um método culinário mais apreciado e requintado, sugere-o outra fonte literária. Trata-se de um trecho de uma peça perdida do comediógrafo Platão (séc. IV a.n.e.), intitulada *Fáon*, em que se faz um elenco de recipientes usados para cozinhar alimentos. Deste passo depreende-se a superioridade do apreço gastronómico da fritura em relação à cozedura ou estufado, graças à seguinte afirmação de uma personagem da peça: “uma ççarola (*lopas*) não está mal! Mas a frigideira (*taganon*) é melhor”.

Aliás, como se sabe, o azeite foi não só abundantemente importado, o que se deduz pela presença, muito significativa, de ânforas oleícolas, como é o caso das de tipo Tiñosa<sup>32</sup>, como terá sido produzido localmente, a avaliar pelos 25% de restos de madeira de *olea europaea* identificados em Castro Marim. Este azeite, que aparentemente não teria servido para fritar, terá sido utilizado para a iluminação (as lucernas são frequentes nestes contextos), para conservar e para temperar.

Tendo em consideração este trem de cozinha e a baixela de mesa e, por outro lado, os vestígios faunísticos encontrados, que incluem restos de mamí-

---

<sup>31</sup> Os termos empregues são: *khytra* (uma denominação bastante comum, conforme se percebe da sua utilização tanto no epigrama 305 como no 306 da *Antologia Palatina*), *cacaba*, *cacabo*, *batanion*, *patanion*, *lopas*, *aggeion*.

<sup>32</sup> Vd. Arruda 2000, 2001 e 2003, Arruda *et al.* 2011.

feros, de aves, de peixes e de moluscos, há que considerar várias possibilidades, no momento de discutir a forma como estes alimentos foram confeccionados e consumidos.

Como já atrás se fez referência, o peixe e a carne, que quase seguramente não foram cozinhados nas panelas encontradas nos sítios arqueológicos que temos vindo a tratar, podem ter sido comidos secos ou em salmoura, havendo dados textuais que facilitam esta interpretação, uma vez que atestam a prática na Grécia antiga. É o caso do retrato d’“O Descarado”, de Teofrasto (Atenas, séc. IV a.n.e.), em *Caracteres* 9, passo em que o autor menciona que esse tipo de pessoa, quando faz um sacrifício (de carne) aos deuses, vai comer a casa de outros, colocando a carne do sacrifício na salgadeira (o que em grego se diz simplesmente: “a carne enterra-a por completo no sal”, cf. 9 §2)<sup>33</sup>. Quanto à salga de peixe, possuímos informação literária mais extensa. Começando por Arquétrato, ficamos a saber que as espécies piscícolas conservadas em sal eram o atum e a cavala (frg. 39), capturadas na região do Mar Negro, centro produtor afamado, situado a Oriente. Mais: percebemos que havia níveis distintos de salga, uma vez que o poeta elogia (nesse mesmo passo) o gosto da cavala apenas salpresa (isto é, de meia-salga – gr. *hemitarikhos*, ou seja com apenas três dias de sal). Outro dado interessante prende-se com os recipientes de conserva, que podem ser de dois formatos: ânfora (gr. *amphoreus*) e pote (gr. *bikos*). Este difere daquela por apresentar um bojo e um gargalo maiores, ainda que tenha menos altura, sendo provável que o termo grego se use como sinónimo de *stamnos* e de *keramion*<sup>34</sup>. Daí que o poeta tenha dito que a posta de atum se cortava para ser ‘colocada a conservar em sal [gr. *tarikheusthai*] dentro de potes [gr. pl. *bikoi*]’ (frg. 40). Ao passo que a ânfora se enchia com ‘água salgada’ (gr. *halmyron hydor*), na qual se depositavam as cavalas destinadas à ‘meia-salga’ (gr. *hemitarikhos*). Tanto um recipiente como o outro destinavam-se a armazenar as conservas e no geral eram vendidos e levados para casa juntamente com o produto, uma vez que a sua função é de contentores (antepassados das modernas embalagens)<sup>35</sup>.

Também Eutidemo (Atenas, sécs. IV-III a.n.e.), autor de uma obra especializada em conservas em sal, precisamente intitulada *Dos salgados* (gr. *peri tarikhon*, apud Ateneu 116 a-b), vem mencionado por Leónidas, uma das personagens dos *Sábios à mesa*, como autor da indicação de que o peixe mais adequado ao processo de conserva em sal era o peixe que os pescadores chamavam “queixada” (alusão provável ao esturjão). No mesmo livro refere ainda o hábito, no canal de acesso ao acima mencionado Mar Negro, ou seja, no Bósforo, de se praticar a salga de peixe sob a forma de tassalhos da barriga, de formato quadrangular. Ao que se

<sup>33</sup> Para a tradução completa da obra de Teofrasto, vd. Silva 2014.

<sup>34</sup> Vd. Olson-Sens 2000: 164.

<sup>35</sup> Sobre o uso das ânforas na cozinha grega, vd. Sparkes (1962: 124), que esclarece que os gargalos podiam ser selados com rolhas de cortiça.

deduz destas fontes escritas, o esturjão era salgado tanto inteiro quanto às postas.

Note-se ainda que, no Livro IV das *Histórias* de Heródoto (cap. 53 §3), um autor anterior (do séc. V a.n.e.), deparamos com idêntica alusão à riqueza dessa mesma região do Mediterrâneo oriental em termos de salga de peixe, pois, quando o historiador menciona as dádivas do rio Borístenes (actual Dnieper), alude à abundância de sal da sua foz, usado para salgar peixes de grande calibre e sem espinhas (adjectivação entendida como metáfora de esturjões ou antáceos)<sup>36</sup>. Mas, voltando a Eutidemo, recorde-se que o autor menciona como especialidades de salga o atum, o peixe-espada e a cavala, para Bizâncio, e a cavala, para a pequena cidade de Paros (na ilha grega com o mesmo nome).

Todavia importa-nos, sobretudo, ressaltar que a literatura confirma essa prática conserveira para as regiões ocidentais da Europa. Neste âmbito é particularmente interessante a alusão de Ateneu (316c) a importações de “triângulos” de atum transportados em ânforas de Cádiz (na Península Ibérica)<sup>37</sup> e de Tarento (no sul de Itália):

As ondas iónias um Brútio ou Campano as há-de atravessar, transportando de Cádiz ou da sagrada Tarento triângulos de atum, os quais, acondicionados em potes, se servem, alternadamente, ao início das refeições.<sup>38</sup>

Repare-se que o termo grego usado para o vaso cerâmico é *stamnos*, precisamente um sinónimo do *bikos* mencionado em Arquéstrato.

Quanto ao lugar dessas conservas nos serviços de mesa, depreende-se que tanto cabiam nas entradas, como serviam de prato principal. A explicação para a presença das conservas entre os aperitivos (ou seja em começo de refeição) aparece mais adiante em Ateneu (120d), pela boca de uma das suas personagens, Dafno, que indica que as conservas de peixe salgado estimulam o apetite. No poema de Arquéstrato, porém, são incluídas no serviço principal da refeição (frgs. 39 e 40).

Também os textos de literatura dietética, conhecidos por *Tratados de saúde* (gr. *ta hygieina graphomena*), contêm menções ao consumo de salgadas de peixe. Diocles de Caristo (Eubeia, séc. IV a.n.e.) faz a apologia do atum como o melhor dos peixes salgados; porém Hicésio (séc. I a.n.e.) indica que essa mesma

---

<sup>36</sup> Para trad. portuguesa do livro IV das *Histórias* de Heródoto, vd. Silva-Guerreiro 2000.

<sup>37</sup> São numerosos os lugares que Estrabão, autor dos sécs. I a.n.e-I d.n.e., há-de indicar na Península Ibérica como centros produtores de salga de peixe (Málaga, 3.4.2; Ex, actual Almuñecar, Granada, 3.4.2; Menlária, actual Tarifa, Cádiz, e Belónia, Cádiz, 3.1.8; Cartagena, 3.4.6). Particular destaque merece o passo em que, referindo-se às indústrias de salga de peixe das regiões da Turdetânia e para lá das Colunas de Hércules, i.e., da costa atlântica do actual território português (3.2.6), o geógrafo declara que essa produção não é inferior à da região do Mar Negro, particularmente louvada nas fontes gregas por nós consideradas neste estudo.

<sup>38</sup> Trad. de C. Soares.

espécie é sempre indigesta (apud Aeneu 116e). Dífilo de Sifnos (séc. III a.n.e.), por seu turno, dá-nos conta de que se fazia salga de peixes de mar, rios e lagos, que se tratava de um alimento seco, de fácil digestão e estimulante do apetite (apud Ateneu 120e), além de mencionar categorias e espécies de peixes salgados. O mesmo médico fornece ainda uma informação reveladora quanto à técnica de retirar o sal extra do peixe de conserva: “É necessário lavar todos os peixes salgados até a água se tornar inodora e doce” (apud Ateneu 121c).

Também as comédias atenienses apresentam dados reveladores nesta matéria, a saber: Antífanos (séc. IV a.n.e.), na comédia *Deucalião*, menciona o atum de conserva de Cádiz (apud Ateneu 118d); Nicóstrato ou Filetero, na peça *Antilo*, mencionam uma posta da barriga de peixe salgado de Cádiz (gr. *Gadeirikon th'hypogastrion*, apud Ateneu 118e). Nesse mesmo género literário encontramos também várias menções aos vendedores de conservas (em sal), profissão precisamente denominada pelo substantivo composto por justaposição de ‘conserva’ (gr. *tarikhos*) e ‘vendedor’ (gr. *polos*), ou seja o ‘vendedor de conservas’ (gr. *tarikhopoles*)<sup>39</sup>.

Mas quer a carne quer o peixe podem ter sido ainda preparados através de outros processos culinários. Alguns, poucos, restos de fauna, sobretudo mamalógica, têm indícios de exposição directa ao fogo, podendo admitir-se que o método de cozedura utilizado foi o grelhado<sup>40</sup>. Sobre a existência de fogareiros e de grelhas há dados, quer textuais quer iconográficos e coroplásticos, percebendo-se a existência no mundo grego de fornos portáteis, de pequenas dimensões, o *klibanos*, que se colocava sobre fogareiros (precisamente denominado de ‘braseiro’, gr. *anthrakia*)<sup>41</sup>. No entanto, nenhuma grelha, nem nenhum destes fornos e fogareiros portáteis foram encontrados nos sítios em estudo. Aliás, deduz-se dos achados que os grelhados terão sido relativamente raros nos sítios algarvios.

Todavia a existência documentada de fornos domésticos de tipo *tannur* em Castro Marim e escavados na rocha em Monte Molião<sup>42</sup> indica a preparação de alimentos nestes equipamentos, nomeadamente do peixe, da carne e também do pão. A avaliar pelo estado de conservação da grande maioria dos restos ósseos, terá sido talvez esta a forma preferencial de os preparar, a par, muito possível-

---

<sup>39</sup> Cf. Antífanos, na comédia *O Cabeleireiro* e Aléxis, nas peças *O Diadema* e *Os Cofres* (apud Ateneu 120a).

<sup>40</sup> Vd. Detry e Arruda 2013.

<sup>41</sup> O *klibanos* tem a forma de uma panela de barro, com testo apresentando furos, para libertação do calor (pelo que em latim esse método de cozedura se veio a chamar *sub testu*). Este colocava-se dentro de um buraco escavado na terra, envolto em brasas. Na base da panela-forno podiam pôr-se folhas, sobre as quais se depositavam os alimentos. Sobre o aparecimento destes fornos em contexto arqueológico romano, o qual ajuda a compreender em retrospectiva o seu uso entre os Gregos, leiam-se Cubberley 1995 e Cubberley-Lloyd-Roberts 1988.

<sup>42</sup> Arruda *et al.* 2011.

mente, da conservação através do sal.

Ainda na cozinha, os vasos de armazenamento marcavam presença. São habitualmente altos, fechados e globulares. Muitos apresentam as superfícies pintadas com bandas vermelhas e pretas, ou mesmo motivos serpentiformes e zigzagueantes<sup>43</sup>. Os conteúdos podem ser líquidos ou colóides (vinho, mel, azeite), ou sólidos (carnes e peixes em conserva), para consumo em diferido, ou para usar de forma mais imediata, como seria o caso do leite, da fruta ou mesmo de pratos já cozinhados. Ainda no que se refere aos contentores de armazenamento, neste caso, de líquidos, destaca-se a presença, em Castro Marim, de “barris”<sup>44</sup>, que estariam suspensos nas “despensas”. A forma não é comum no Sudoeste peninsular, mas a região valenciana tem proporcionado vários exemplares.

Atentemos, de seguida, na bateria de cozinha metálica. Conforme estudos anteriores<sup>45</sup>, alguns artefactos de bronze, recolhidos, sobretudo, em Castro Marim, podem igualmente relacionar-se com a preparação de refeições. Do conjunto destacam-se, desde logo, os espetos, um dos quais completo. Trata-se de modelos evoluídos, que podem datar genericamente dos séculos V a III a.n.e.

Note-se que as fontes escritas são bastante abundantes e explícitas em termos de informação complementar sobre estes utensílios de cozinha. Quanto às formas, a própria terminologia usada pelos autores é esclarecedora da variedade. Ou seja, além da denominação genérica *obelos*, que poderia ser aplicada aos espetos de média dimensão, regista-se o diminutivo *obeliskos*, para o tamanho mais pequeno. Quando se quer indicar um espeto para maiores volumes de carne, usa-se um adjetivo com esse valor, a saber ‘que trespassa um boi [de uma extremidade à outra]’ (gr. *bouporos*). No epigrama 306 da *Antologia Palatina*, entre os numerosos “objetos identificativos da profissão” (gr. *symbola tekhnas*, v. 9) do dedicante, o cozinheiro “Fagulha” (gr. *spinther*), contam-se os *obeloi*. Arquêstrato, por seu turno, nas receitas de grelhado do peixe *aulopias* (frg. 34) e da lebre (frg. 57), atendendo às dimensões das peças cozinhadas, emprega a designação “pequeno espeto” (*obeliskos*), como faz Aristófanes, na comédia *Acarnenses*, ao mencionar tordos assados (v. 1007). Já os espetos de dimensão adequada a peças/animais de grande porte são usados em contextos menos comuns: na “cozinha sacrificial” de um ser gigantesco, como o Ciclope da peça homónima de Eurípides (vv. 303-4)<sup>46</sup>; como oferenda votiva ao deus Apolo em Delfos, assumindo os espetos um sentido simbólico-religioso e sem função culinária (Heródoto

<sup>43</sup> Vd. Sousa 2009, Sousa e Arruda 2010, Arruda *et al.* 2011.

<sup>44</sup> Vd. Arruda e Freitas 2008.

<sup>45</sup> Vd. Pereira 2008.

<sup>46</sup> Como esclarece Ulisses ao Ciclope, *não é costume [dos mortais] encher a pança e a boca com os seus [dos hóspedes] membros cravados em espetos de assar bois – como tu fazes* (trad. de Soares 2009).

2.135.4)<sup>47</sup>. Este passo revela, porém, o interesse particular de identificar o metal de que eram feitos: o ferro, matéria, como se sabe, particularmente adequada à exposição ao fogo. Em termos de utilização na cozinha, conclui-se que os espetos vêm referidos tanto para grelhar peixe como carne.

Repare-se que o contexto de recolha dos *obeloi* de Castro Marim é também ritual<sup>48</sup>, pelo que a presença destes artefactos no sítio pode conotar-se mais facilmente com actividades de tipo religioso do que com as quotidianas. Ainda assim, o consumo de carne grelhada no espeto foi praticado no sítio, mesmo que em âmbito distinto daquele sobre o qual o nosso trabalho incide.

No mesmo sentido podem ser interpretadas as asas de um coador, artefacto também relacionado com banquetes rituais, e que serve para alterar sabores através da filtragem de líquidos e em alguns casos de substâncias sólidas, e de um jarro com asa sobre-elevada, colo troncocónico e corpo arredonda (*olpes*), ambos em estreita relação entre si e com o consumo ritual do vinho<sup>49</sup>. As duas peças, de bronze, têm origem, pelo menos no que diz respeito aos modelos originais, na Étruria e na Grécia.

Também de origem etrusca é o ralador de queijo, objecto muito comum na cozinha grega (gr. *knestis*, *tyroknestis*<sup>50</sup> ou *kybellis*), além de muitas vezes associado a actividades de carácter ritual, não só pelas referências literárias, mas também pelos próprios contextos, santuários, onde maioritariamente tem sido recuperado<sup>51</sup>. Porém fontes escritas atestam o uso muito comum de queijo ralado em contextos culinários profanos. A ele faz menção Leónidas de Tarento no epigrama 305 da *Antologia Palatina* (v. 6); também Arquestrato supõe o recurso a esse utensílio, ao indicar a adição de queijo ralado ao tempero do estufado de tremelga (frg. 49); sem esquecer o seu uso na preparação de vinho condimentado, conforme testemunho da *Ilíada*<sup>52</sup>.

Por fim, resta-nos referir que quer em Castro Marim quer em Monte Molião foram recolhidos artefactos cortantes de tipo faca afalcatada, e que se relacionam

---

<sup>47</sup> Cf. trad. de C. Soares: *Com um décimo da sua fortuna [Rodópis] mandou fazer muitos espetos de ferro para usar com carne de vaca, tantos quantos lhe permitia esse décimo, e enviou-os para Delfos, os quais ainda hoje estão amontoados atrás do altar que consagraram os cidadãos de Quios, mesmo em frente ao templo.*

<sup>48</sup> Vd. Pereira 2008, Arruda *et al.* 2009.

<sup>49</sup> Vd. Pereira 2008.

<sup>50</sup> Repare-se que este nome composto é o termo que verdadeiramente identifica o 'ralador [gr. *knestis*] de queijo [gr. *tyros*]'.

<sup>51</sup> Aliás, o contexto castromarinense foi já devidamente associado a um local de culto (vd. Arruda *et al.* 2009).

<sup>52</sup> Descrição da preparação pela serva de Nestor do vinho a servir aos convidados do seu senhor (*Ilíada* 11. 638-640): *Nesta taça, a mulher semelhante às deusas misturou / vinho de Pramno, e por cima ralou queijo de cabra / com um ralador de bronze; e polvilhou depois a branca cevada* (trad. de Frederico Lourenço 2005).

com a confecção, mas também com o consumo, de alimentos<sup>53</sup>. As lâminas são de ferro, e teriam cabos de madeira a que se ligariam através de rebites.

### 3. OBSERVAÇÕES FINAIS

A ligação do Algarve litoral ao Mediterrâneo durante a Idade do Ferro, e muito especificamente entre a que se desenvolveu entre o século V e os inícios do II a.n.e., foi já por diversas vezes presumida e assumida, tendo por base apenas estudos de arqueologia tradicional, sobretudo através da análise das características tipológicas dos espólios importados e das suas relações percentuais com a produção local, mas também das arquitecturas e das técnicas construtivas<sup>54</sup>.

Mas o trabalho que agora pudemos concretizar, muito mais globalizante na abordagem e com outro questionário, permitiu ir mais longe na verificação dessa estreita relação com o mundo mediterrâneo, em geral, e greco-helenístico, em particular. O diálogo com fontes escritas de temática gastronómica permitiu confirmar a “helenização” dos processos alimentares indiciada ou claramente revelada pelos achados arqueológicos do sul de Portugal sob análise.

Sabemos que os utensílios destinados à confecção de alimentos têm efeitos directos no resultado e aspecto final das refeições, no que se refere à textura, ao sabor e ao cheiro, condicionando também a baixela de mesa, que deve adaptar-se, obrigatoriamente, aos tipos de alimentos e à forma como foram preparados e como se apresentam na mesa<sup>55</sup>. Essa relação simbiótica entre uns e outros evidencia que as comunidades humanas que habitaram no litoral algarvio durante a chamada segunda Idade do Ferro “comiam à grega”, e as formas e decorações cerâmicas e a utilização de artefactos concretos não representaram meras adopções decorrentes de estéticas alógenas, mas, pelo contrário, significaram transformações culturais e sociais profundas, que implicaram práticas de comensalidade e formas de confeccionar os alimentos externos, mesmo que em alguns aspectos estas últimas encaixem em tradições culturais anteriores.

## BIBLIOGRAFIA

- Arruda, A. M. (1997), *A cerâmica ática do Castelo de Castro Marim*. Lisboa.  
Arruda, A. M. (1999-2000), *Los fenícios en Portugal: Fenícios y mundo indígena en el Centro y sur de Portugal*. Barcelona.

---

<sup>53</sup> Vd. Pereira 2008.

<sup>54</sup> Vd. Arruda 1997, 1999-2000, 2001, 2005, Arruda *et al.* 2011, Sousa 2009; Sousa e Arruda 2010.

<sup>55</sup> Vd. García Vargas e García Fernandez, 2014.

- Arruda, A. M. (2000), “As cerâmicas de importação do Castelo de Castro Marim no âmbito do comércio Ocidental dos séculos V a III a.C.”, in *Actas del IV Congreso Internacional de Estudios Fenicios y Púnicos*. Cádiz, 727-735.
- Arruda, A. M. (2001), “Importações púnicas no Algarve: cronologia e significado”, in *Os Púnicos no Extremo Ocidente*. Lisboa, 69-98.
- Arruda, A. M. (2003), “A Idade do Ferro no Castelo de Castro Marim através das importações cerâmicas”, *Xelb* 4: 70-88.
- Arruda, A. M. (2005), “O 1º milénio a.n.e. no Centro e no Sul de Portugal: leituras possíveis no início de um novo século”, *O Arqueólogo Português* 4. 23: 9-156.
- Arruda, A. M. (2007), “Cerâmicas gregas encontradas em Portugal”, in *Vasos Gregos em Portugal - Aquém das Colunas de Hércules*. Lisboa, 135-140.
- Arruda, A. M. Sousa, E.; Pereira, C.; Lourenço, P. (2011), “Monte Molião: um sítio púnico-gaditano no Algarve (Portugal)”, *Contínbriga* 50: 5-32.
- Arruda, A. M., Freitas, V. (2008), “O Castelo de Castro Marim durante os séculos VI e V a.n.e.”, in Jiménez Avila (ed.), *Sidereum Ana I. El río Guadiana en época postorientalizante (Anejos de AEspA, XLVII)*. Madrid, 429-446.
- Arruda, A. M., Freitas, V., Oliveira, C., Sousa, E., Lourenço, P. Carretero, P. (2009), “Castro Marim: um santuário pré-romano na foz do Guadiana”, in P. Mateos, S. Celestino, A. Pizzo, T. Tortoza (eds.) *Santuarios, Oppida y Ciudades: Arquitectura Sacra en el origen y desarrollo urbano del Mediterráneo Occidental (Anejos de AEspA, XLV)*. Mérida, 79-88.
- Arruda, A. M., Viegas, C., Bargão, P., Pereira, R. (2006), “A importação de preparados de peixe em Castro Marim: da Idade do Ferro à época romana”, *Setúbal Arqueológica* 13: 153-176.
- Bargão, P. (2008), “Intervenção de emergência na Rua do Molião: primeiras leituras”, *Xelb* 8. 1: 169-190.
- Bilabel, F. (1921), ‘Kochbücher’, in G. Wissowa et alii, *Paulys Real-Encyclopädie der classischen Altertumwissenschaft*. Stuttgart.
- Braund, D., Wilkins, J. (2000), *Athenaeus and His World. Reading Greek Culture in the Roman Empire*. Exeter.
- Burker, W. (1993), *Religião grega na época clássica e arcaica*. Lisboa.
- Cação, E. (2012), “Preparação e confeção dos alimentos e utensílios de cozinha nos fragmentos de Arquêstrato de Gela”, in C. Soares e P. B. Dias (coords.), *Contributos para a história da alimentação na Antiguidade*. Coimbra, 49- 55.

- Cubberley, A. L. (1995), "Bread-baking in Ancient Italy. *Clibanus* and *sub testu* in the Roman world: further thoughts", in J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson (eds.), *Food in Antiquity*. Exeter, 55-68.
- Cubberley, A. L., Lloyd, J. A., Roberts, P. C. (1988), "*Testa* and *clibani*: the baking covers of Classical Italy", *Papers of the British School at Rome* 56: 98-119.
- Dalby, A. (1996), *Siren Feasts. A History of Food and Gastronomy in Greece*. London and New York.
- Dalby, A. (2003), *Food in the Ancient World. From A to Z*. London and New York.
- Detry, C., Arruda, A. M. (2013), "A fauna da Idade do Ferro e época romana de Monte Molião: continuidades e rupturas na dieta alimentar", *Revista Portuguesa de Arqueologia* 16: 213-226.
- García Fernández, F. J., García Vargas, E. (2014), *Comer a lamoda. Imitaciones de vajilla de mesa em Turdetânia y la Bética ocidental durante la Antigüedad (s. VI a.C. – VI d.C.)*. Barcelona.
- García Soler, M. J. (2001), *El arte de comer en la antigua Grecia*. Madrid.
- Jacob, Ch. (2013), *The Web of Athenaeus*. Washington.
- Lourenço, F. (2ª ed. 2005), *Homero. Ilíada*. Lisboa.
- Murray, O. (2015), "Athenaeus the encyclopedist", in J. Wilkins and R. Nadeau (eds.), *A Companion to Food in the Ancient World*. Malden, Oxford, 30-42.
- Niveau, A. M. (2003), *Las Cerámicas Gaditanas "Tipo Kuass". Bases para el análisis de la Bahía de Cádiz en época púnica*. Cádiz.
- Olson, S. D. (2007-2012), *Athenaeus. The Learned Banqueters*. Harvard.
- Olson, S. D., Sens, A. (2000), *Archestratos of Gela. Greek Culture and Cuisine in the Fourth Century BCE*. Oxford.
- Pereira, T. (2008), *Os artefactos metálicos do Castrelo de Castro Marim na Idade do Ferro e em época romana*. Dissertação de mestrado apresentada à Faculdade de Letras de Lisboa.
- Rocha Pereira, M. H. (2010), *Greek Vases in Portugal*. Coimbra.
- Rodríguez-Noriega Guillén, L., *Banquete de los Eruditos*. Libros I-II (1998), Libros III-V (1998), Libros VI-VII (2006); Libros VIII-X (2006); Libros XI-XIII (2014). Madrid.
- Silva, M. F. (2014), *Teofrasto, Caracteres. Tradução do grego, introdução e comentário*. Coimbra.
- Silva, M. F., Guerreiro, C. A. (2000), *Heródoto, Histórias, livro 4º. Introdução, versão do grego e notas*. Lisboa.
- Soares, C. (2009), "Ciclope. Introdução, tradução do grego e notas" in *Eurípedes. Tragédias I*. Introdução geral de Maria de Fátima Sousa e Silva. Lisboa, 23-108.

- Soares, C. (2010), “História da alimentação na Antiguidade Clássica: os primeiros Livros de Culinária”, *Boletim de Estudos Clássicos* 54 (Dezembro): 43-52.
- Soares, C. (2016), *Arquêstrato*, Iguarias do Mundo Grego. *Guia Gastronómico do Mediterrâneo Antigo*. Coimbra.
- Sousa, E. (2009), *A cerâmica de tipo Kuass no Algarve*. Lisboa.
- Sousa, E., Arruda, A. M. (2013), “A cerâmica de tipo Kuass de Monte Molião (Lagos)”, in *Arqueologia em Portugal, 150 depois. Actas do I Congresso da Associação dos Arqueólogos Portugueses*. Lisboa, 651-660.
- Sousa, E., Arruda, A.M. (2010), “A gaditanização do Algarve”, *Mainaké* 32. 2: 951-974.
- Sparkes, B. A. (1962), “The Greek kitchen”, *Journal of Hellenic Studies* 82: 121-137.
- Waltz, P. (1931), *Anthologie grecque. Première partie. Antologie palatine*. Tome III (Livre VI). Paris.
- Wilkins, J. M. and Hill, S. (2008), *Food in the Ancient World*. Malden; Oxford; Carlton.
- Wilkins, J. M., Nadeau, R (eds.) (2015), *A Companion to Food in the Ancient World*. Malden; Oxford.