

O Algarve NA PRIMEIRA GLOBALIZAÇÃO

Coletânea de Estudos

Coordenação de Rui Manuel Loureiro



Um projecto

PRÓ-
JE-
TO **MAGALLANES** INICIATIVA
CULTURAL
E CRIATIVA **ICC**

 **REPÚBLICA
PORTUGUESA**
CULTURA

**cult
alg**
Direção Regional de
Cultura do Algarve

Co-financiado por

 **Interreg**
Espanha - Portugal
Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional
Plano de 2000-2006 Algarve ICC 2.1

 **MAGALLANES ICC**
INICIATIVA
CULTURAL
E CRIATIVA

O Algarve na Primeira Globalização

Coletânea de Estudos

Coordenação de Rui Manuel Loureiro

Faro – Direção Regional de Cultura do Algarve – 2023

Projeto Magallanes_ICC

Ficha Técnica

Título: O Algarve na Primeira Globalização – Coletânea de Estudos
Coordenação: Rui Manuel Loureiro
Autores: Carla Vieira; Catarina Almeida Marado; Edite Alberto; Fernando Pessanha; Jorge Fonseca; Luís Costa e Sousa; Luísa Fernanda Guerreiro Martins; Maria da Graça A. Mateus Ventura; Rui Manuel Loureiro
Edição: Direção Regional de Cultura do Algarve
Projeto Magallanes_ICC
Data: Setembro 2023
ISBN (edição digital): 978-989-35136-3-7

ÍNDICE

PREFÁCIO	5
NOTA DE ABERTURA	9
ESTUDOS	19
JORGE FONSECA	
Africanos e afrodescendentes no Algarve (Séculos XV-XVI)	21
CARLA VIEIRA	
Cristãos-novos e a perseguição inquisitorial no Algarve no século XVI	43
LUÍSA FERNANDA GUERREIRO MARTINS	
Para uma leitura dos estudos sobre a história da alimentação na região do Algarve (Séculos XV a XVII)	61
CATARINA ALMEIDA MARADO	
As casas religiosas do Algarve nos séculos XV e XVI	83
FERNANDO PESSANHA	
Os algarvios em Marrocos nos séculos XV e XVI (Uma breve sondagem)	103
LUÍS COSTA E SOUSA	
“E logo foram chamar o Capitão Isidoro de Almeida”: Um algarvio, entre a arquitectura e a guerra	141
EDITE ALBERTO	
Prisioneiros no Norte de África: Contributos para o estudo dos cativos algarvios (séculos XVI-XVIII)	155
MARIA DA GRAÇA A. MATEUS VENTURA	
O Algarve na rota das Índias de Castela: Balanço historiográfico	197
RUI MANUEL LOUREIRO	
Algarvios no Oriente no século XVI: Uma breve sondagem	217

Para uma leitura dos estudos sobre a história da alimentação na região do Algarve (Séculos XV a XVII)

LUÍSA FERNANDA GUERREIRO MARTINS *

Os estudos sobre a história da alimentação na região do Algarve encontram-se atualmente em fase de expansão, verificando-se a existência de investigadores de áreas multidisciplinares que têm vindo a contribuir para a compreensão dos processos alimentares no seu devir cultural, político, cultural e económico.

Pode-se considerar que o conhecimento sobre a alimentação no território algarvio se deve a estudos de carácter historiográfico que, em formato de monografia ou apenas em introitos a livros de receitas, permitiram despertar a comunidade científica para a necessidade do alargamento do seu conhecimento sobre esta matéria. Esses estudos precursores datam desde a década de noventa do século passado até aos nossos dias. É a partir de alguns deles que se

R. M. Loureiro (ed.), *O Algarve na Primeira Globalização – Coletânea de Estudos* (Faro: Direção Regional de Cultura do Algarve, 2023), pp. 61-81.

* Investigadora doutorada integrada e membro conselheiro do Cidehus – Universidade de Évora; Investigadora colaboradora no Diáita-Patrimónios da Lusofonia da Universidade de Coimbra; Técnica superior na Câmara Municipal de Lisboa – Arquivo Municipal.

pretende fazer uma revisão do estado da arte relativamente às pesquisas realizadas.

De entre os investigadores que se podem considerar pioneiros, tendo em conta o seu contributo para a historiografia da alimentação no Algarve, constam: o pedagogo, investigador e gastrónomo Renato Costa (1960-2011); o pintor, gastrónomo, *chef* de cozinha e empresário José Vila (1944-2021); o antropólogo e gastrónomo Alfredo Saramago (1938-2008).

No seu trabalho de pesquisa e registo de receitas dos espaços rurais, em que as ervas aromáticas aprofundam o sabor das receitas mais simples, Renato Costa, através das suas publicações,¹ organização de eventos gastronómicos, recolha e registo de receitas em aldeias do interior da região algarvia, conseguiu retomar e “patrimonializar” um saber que se encontrava em risco de desaparecer, engolido pela fatalidade do *fast-food* e *fried chips* que a globalização e o turismo em massa vulgarizaram. Nas suas publicações constam as receitas com notas introdutórias que constituem estudos consolidados sobre as memórias recolhidas junto das populações.

José Vila² projetou internacionalmente a cozinha tradicional algarvia na sua fusão marítima e terrena, preservando um conhecimento intemporal que resistiu à globalização contemporânea na Cozinha. Nos seus livros, para além das receitas, que constituem excelentes fontes de estudo sobre os produtos utilizados na alimentação algarvia ao longo dos séculos, as notas introdutórias

¹ Costa, R. (2003). *Dito e Feito*, Casal de Cambra: Caleidoscópio.
» (2006a). *Em Lume Brando*, Casal de Cambra: Caleidoscópio.
» (2006b). *Sabores Intemporais*, Casal de Cambra: Caleidoscópio.
» (2006c). *Cozinha Intemporal*, Lisboa: Caleidoscópio.
» (2008). *Imaginários: A nova cozinha de Renato Costa*, Casal de Cambra: Caleidoscópio.
» (2009). *Cozinha Intemporal – Cooking at the market*, Casal de Cambra: Caleidoscópio.

² De seu nome, José Duarte Martins da Silva (1944-2021), em sociedade com o profissional de hotelaria e seu amigo, Joaquim José Nunes Lisa, abriram o restaurante Vilalisa, na Mexilhoeira Grande, em 1981. Este restaurante persiste em manter a cozinha algarvia serrana e marítima nas suas ementas.
Vila, J. (c.1981-1990). *Sabores da Cozinha Algarvia*. Edição de autor.
» (s. d.). *Sabores da Cozinha Algarvia*. 2ª ed. Lisboa: Edição Clube do Autor; ISBN: 9789898452092.
» (2019). *Coisas da Terra e do Mar: sabores da cozinha algarvia*. 2ª ed. Lisboa: Edição Oficina do Livro; ISBN 972-95465-3-3.

dão também informação sobre os procedimentos para a preparação dos alimentos, baseado numa estrutura alimentar simples, pobre, mas criativa, cingida às condições climáticas e económicas que se impunham anual e sazonalmente às populações. Pela autenticidade do seu trabalho, Vila fica a constar nos tratados de história da alimentação, a par de outros grandes gastrónomos e cozinheiros europeus.

Alfredo Saramago publicou livros sobre gastronomia, história e tradição, aliando fontes escritas e recolha oral. Os seus estudos abrangeram praticamente todo o território português, o que o torna talvez no precursor da história da alimentação portuguesa, não só pelas receitas recolhidas e registadas, como também pelos textos introdutórios, de consulta obrigatória para o estudo da Dieta Mediterrânica, sublinhando-se, para o presente estudo, a obra *Cozinha Algarvia: enquadramento histórico e receitas* (2001)³ ou o artigo “O legado árabe na Cozinha entre Tejo e Guadiana”, publicado na obra *O Mediterrâneo Ocidental, Identidades e Fronteiras* (2002).⁴

Outras publicações mais vocacionadas para a divulgação de receitas tradicionais do Algarve, do que propriamente para a historiografia, são as publicações de Luís Santiago,⁵ Hernâni Ermida,⁶ Conceição Amador,⁷ entre outros.

Estas experiências editoriais contribuíram, no seu todo, para a reformulação de uma gastronomia local, que corria riscos de ser engolida pela voragem da globalização, demarcando uma identidade e um património de características próprias. Um conjunto de estudos que, de forma direta ou indireta, contribuiu para a assunção de uma integração da alimentação do território português no conceito da Dieta Mediterrânica, culminando com a sua classificação como Património Cultural da Humanidade, pela UNESCO, em 4 de dezembro de 2013.

³ Saramago, A. (2001). *Cozinha Algarvia: enquadramento histórico e receitas*. Lisboa: Assírio e Alvim; ISBN: 972-37-0645-8.

⁴ Saramago, A. (2002). “O legado árabe na Cozinha entre Tejo e Guadiana”. In *O Mediterrâneo Ocidental, Identidades e Fronteiras*. (pp. 223-239). Lisboa: Edições Colibri.

⁵ Santiago, L. (1994). *Cozinha Regional do Algarve*. Lisboa: Publicações Europa-América; ISBN: 9789721035737.

⁶ Ermida, H. (2015). *Cozinha Algarvia*. Lisboa: Everest Editora; ISBN: 9789895003013.

⁷ Amador, C. (2008). *Doçaria Tradicional do Algarve*. Sintra: Colares Editora; ISBN 972-782-120-4.

Para esta revisão ao estado da arte merecem destaque as publicações cujo objeto de estudo é a alimentação, numa perspetiva historiográfica que, por via da contextualização, referem quadros culturais, económicos e comerciais que nos fornecem dados interessantes para a compreensão sobre os processos de produção e gestão dos alimentos no território algarvio.

Não se pretende apresentar uma bibliografia exaustiva. No entanto, parece pertinente uma revisão ao que tem vindo a ser editado por alguns autores portugueses, mesmo que tais publicações não assumam carácter historiográfico. Pelas novidades que trazem para o contexto português, elas ajudam a analisar a evolução do consumo alimentar pelas populações do antigo reino.

Os estudos publicados por Ana Isabel Buescu,⁸ António José Marques da Silva,⁹ Isabel Drummond Braga,¹⁰ Inês de Ornellas e Castro,¹¹ Maria José Azevedo Santos¹² têm trazido contributos valiosos para a compreensão dos usos e

⁸ Algumas publicações fundamentais para os estudos de História da Alimentação:

Buescu, A. I. (2010). "Aspectos da mesa do rei entre a Idade Média e a Época Moderna". Em Soares, C.; Macedo, I. (Coords.) *Ensaio Sobre Património Alimentar Luso-Brasileiro*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.

» (2011). "À Mesa do Rei - cultura alimentar e consumo no século XVI". In *A Mesa dos Reis de Portugal. Ofícios, Consumos, Práticas e Representações (séculos XIII-XVIII)* (pp.304-317). Lisboa: Círculo de Leitores.

Buescu, A. I.; Felismino, D. (2011). "Sobre a construção de um campo historiográfico". In *A Mesa dos Reis de Portugal. Ofícios, Consumos, Práticas e Representações (séculos XIII-XVIII)* (pp.14-24). Lisboa: Círculo de Leitores.

⁹ Silva, A. (2016). *Diaïta Nostra. Patrimoines alimentaires, identité et gouvernementalité en Méditerranée*. UNESCO Chair in Intangible Heritage and Traditional Know-How: Linking Heritage. Évora: Universidade de Évora. In: https://www.academia.edu/30007288/DIAITA_NOSTRA_fo_od_heritage_identity_and_governmentality_in_the_Mediterranean

» (2013). *Un ingrédient du discours, Discours et pratiques alimentaires en Méditerranée*, vol. I. Saint-Denis: Edilivre Universitaire Colletion. In : file:///C:/Users/luisa.g.martins/Downloads/Un_ingredient_du_discours_Discours_et_pr.pdf

¹⁰ Braga, I. D. (2021). "Na torna – viagem: a dieta dos cativos portugueses resgatados no Magrebe". In *Investigaciones Históricas, época moderna y contemporánea*, 41 (pp. 347-376). In: <https://doi.org/10.24197/ihemc.41.2021.347-376>

¹¹ Para se conhecer a influência romana nos usos e costumes alimentares nos territórios de influência mediterrânica:

Castro, I. (2015). *O Livro de Cozinha de Apício*. Lisboa: Relógio d'Água.

¹² Santos, M. J. A. (1993). "O mais antigo livro de cozinha português – receitas e sabores". In *Revista Portuguesa de História*, XXVII (pp. 63-101). Coimbra: Universidade de Coimbra.

costumes alimentares, assim como dos procedimentos de gestão pública e económica do alimento. Publicações de Aurélia Fernandes, Carmen Soares,¹³ Fátima Botão,¹⁴ Iria Gonçalves,¹⁵ João Pedro Bernardes e Luís Filipe Oliveira,¹⁶

» (2002). *Jantar e ceiar na corte de D. João III – Leitura, transcrição e estudo de dois livros da cozinha do Rei (1524 e 1532)*. Vila do Conde, Coimbra, Portugal: Centro de História da Sociedade e da Cultura e Câmara Municipal de Vila do Conde.

» (2020). “O mais suave cheiro do mundo”. In *Visão História – Fernão de Magalhães: a primeira volta ao mundo*. Nº 57 (pp.22-23).

¹³ Soares, C. (2015). "Odisseia de sabores: integrações luso-brasileiras". In *Odisseia de Sabores da Lusofonia* (pp.109-168). Curitiba e Coimbra, Brasil: Imprensa da Universidade de Coimbra e PUC Press. In: https://www.academia.edu/24954954/Odisseia_de_sabores_integra%C3%A7%C3%B5es_luso_brasileiras

» (2016). "Gastronomia". In *Dicionário da Expansão Portuguesa*. 1415-1600. Volume I: de A a H, 1. Lisboa: Círculo de Leitores. In: https://www.academia.edu/20392418/_Gastronomia_in_Dicion%C3%A1rio_da_Expans%C3%A3o_Portuguesa_1415_1600_Volume_1_de_A_a_H_Dire%C3%A7%C3%A3o_de_Francisco_Contente_Domingues_Lisboa_C%C3%ADrculo_de_Leitores_2016_pp_430_436

» (2020). "Paisagens alimentares mediterrânicas de Portugal: natureza, cultura e sagrado". In: *Revista do Centro de Competências para a Dieta Mediterrânica*, 1. Faro: Centro de Competências para a Dieta Mediterrânica. In: https://www.drapc.gov.pt/servicos/agricultura/files/DM_revista_1.pdf

¹⁴ Botão, F. (2009). *A construção de uma identidade urbana no Algarve medieval*. Casal de Cambra: Caleidoscópio.

¹⁵ Gonçalves, I. (1987). “Despesas da Câmara Municipal de Loulé em meados do século XV”. In *Actas das I Jornadas de História Medieval do Algarve e Andaluzia*. (pp. 185-197) Loulé: Câmara Municipal de Loulé.

» (2000). «Alimentação medieval: conceitos, recursos, práticas». In *Actas dos VI Cursos Internacionais de Verão de Cascais (5-10 de Junho de 1999)*, vol. II (pp. 29-48). Cascais: Câmara Municipal de Cascais.

» (2007a). «Regateiras, padeiras e outras mais na Lisboa Medieval». In *Lisboa Medieval. Os rostos da Cidade*. (pp. 11-29). Coords. Luís Krus, Luís Filipe Oliveira e João Luís Fontes. Lisboa: Livros Horizonte.

» (2007b). «A propósito do pão da cidade na Baixa Idade Média». In *Turres Veteras, IX. História da Alimentação*. (pp. 49-72). Coord. Carlos Guardado da Silva. Torres Vedras: Câmara Municipal de Torres Vedras – Universidade de Lisboa – Ed. Colibri.

» (2010). “A alimentação”. In *História da Vida Privada em Portugal*, dir. José Mattoso, vol. I – A Idade Média. (pp. 226-259). Coord. Bernardo Vasconcelos e Sousa. Lisboa: Temas e Debates – Círculo de Leitores.

» (2019). «A cozinha e a mesa em Loulé medieval nos seus utensílios de uso comum: o testemunho dos Inventários de Órfãos». In *Medievalista* [Online], 25 | 2019, posto online no dia 17 março 2019, consultado no dia 18 março 2019. URL: <http://journals.openedition.org/medievalista/1729>

» (s.d.), “À mesa, com o rei de Portugal (séculos XII-XIII)”. In *Revista da Faculdade de Letras*. (pp. 15-32). Lisboa: Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova.

¹⁶ Bernardes, J; Oliveira, L. (2006). *A Vinha e o Vinho no Algarve. O renascer de uma velha tradição*. Faro: Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Algarve.

Joaquim Romero Magalhães,¹⁷ Luísa Martins,¹⁸ Maria Helena Cruz Coelho,¹⁹ Maria José Palla,²⁰ Maria Manuel Valagão²¹ e Nídia Brás,²² Maria Valentina

- ¹⁷ Romero Magalhães, J. (1970). *Para o estudo do Algarve económico durante o século XVI*. Lisboa: Edição Cosmos.
 » (2012). *O Algarve na Época Moderna*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra e Universidade do Algarve.
 » (2018). *O Algarve Económico durante o século XVI*. Olhão: Editora Sul, Sol, Sal.
- ¹⁸ Martins, L. (2010a). “O azeite no quotidiano do concelho de Loulé nos séculos XIV e XV”. In *Cadernos do Arquivo* – n.º 3. Loulé: Câmara Municipal de Loulé.
 » (2010b). “Arte e Gastronomia em *Na Cozinha dos Artistas*: um projeto do Centro Cultural S. Lourenço de Almancil, concelho de Loulé”. In *Revista Studia*, n.º13, tomo I (pp.31). Loulé: Instituto Universitário D. Afonso III. (publicado em suporte digital dvd).
 » (2016). “Memória do quotidiano alimentar de uma vila do barrocal algarvio no início do século XX. O caso de Loulé”. In *Actas do III Seminário Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais e II Simpósio Internacional Alimentação e Cultura: Tradição e Inovação na Produção e Consumo de Alimentos*. (pp. 475-482). Org. Manuel Luís Tibério; Ana Alexandra Marta-Costa; Xerardo Pereiro; Ana Barros; Sônia Menezes. Vila Real: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. ISBN: 978-989-704-094-8.
 » (2016a). *Contributos para a História da Alimentação Algarvia – a partir das atas de vereação do concelho de Loulé (1384-1488)*. Faro: Dir. Regional de Cultura do Algarve.
 » (2016b). “O alimento e a sobrevivência em viagens de exploração territorial africana”. In *Patrimónios alimentares de aquém e além-mar*. (pp. 677-698). Ed. lit. Carmen Soares e Joaquim Pinheiro. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra e Annablume. ISSN: 2183-6523. In: <https://ucdigitalis.uc.pt/pombalina/item/69149>; http://doi.org/10.14195/978-989-26-1191-4_1
 » (2018a). “A terra tremeu e a vida continuou. Quadro da vida quotidiana do concelho de Loulé em meados do século XVIII”. In *Atas do I Encontro de História de Loulé - 8 e 9 de Setembro de 2017*. (pp.189-206). Loulé: Câmara Municipal de Loulé.
 » (2018b). “History of nourishment in southern Europe: the case of prisoners in Loulé (19th century)”. In: *Historical Contexts and Identities of the Mediterranean Countries*. Vol 6. No 2.
 » (2019). “How to ensure food supply to the population of the medieval village of Loulé (1384-1488)”. In <https://docslib.org/doc/1317026/java-based-distributed-learning-platform> Doi: 10.17265/2159-5828/2019.07.001
 » (2021). “A Mesa e o Altar em Gil Vicente”. In *Mesa dos Sentidos e Sentidos da Mesa*. Vol.II (p.97). Org. Carmen Soares, Anny Jackeline Torres Silveira, Bruno Lauriou. Col. Diaita: Scripta e Realia. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra University Press.
- ¹⁹ Coelho, M. H. C. (2013). “A festa – a convivialidade”. In *História da Vida Privada em Portugal. A Idade Média*. Dir. de José Mattoso e coord. de Bernardo Vasconcelos e Sousa, 2ª edição. Lisboa: Círculo de Leitores.
 » (1990). “Apontamentos sobre a comida e a bebida do campesinato coimbrão em tempos medievos. In *Homens, Espaços e Poderes. Séculos XI-XVI. I – Notas do Viver Social*. (pp. 9-22). Lisboa: Livros Horizonte.
- ²⁰ A autora publicou sobre a alimentação, tendo por base as obras de Gil Vicente. Este é apenas um exemplo entre as várias publicações.
 Palla, M. J. (s.d.). *Trilogia Vicentina – Comida e Literatura – Encenação dos alimentos na obra de Gil Vicente – Breves apontamentos*. In: https://www.academia.edu/12014862/comida_e_literatura
- ²¹ Valagão, M. M. (2015). *Algarve Mediterrânico – Tradição, Produtos e Cozinhãs*. Lisboa: Edições Tinta-da-china.

Ferreira,²³ Patrícia Batista,²⁴ Soraia Martins,²⁵ entre outros, centram-se também em conteúdos focados na região algarvia, permitindo uma linha condutora para a construção da história da alimentação no Algarve, desde a pré-história.

Para além da revisão às publicações sobre a temática em estudo, que tendem a aumentar, há que alargar o horizonte de pesquisas para uma construção poliédrica da historiografia sobre a Alimentação no território algarvio, considerando uma vasta tipologia de fontes enquanto recurso para o registo da informação. Vejamos algumas:

As entrevistas a pessoas mais idosas residentes no litoral, no barrocal e na serra, porquanto são guardiãs de saberes em vias de extinção, permitem uma reconstituição aproximativa do que se consumia, como e em que quantidades.

Releia-se documentação de carácter administrativo existente em arquivos municipais que, contribuindo para o conhecimento da economia e da administração locais, fornecem dados reveladores do tipo de abastecimento alimentar assegurado pelos municípios.

²² Brás, N. (2015). Et al. *Dimensões da dieta mediterrânica: património cultural imaterial da humanidade*. Portugal: Universidade do Algarve. Acedido a 21 de agosto de 2022 em: file:///C:/Users/ASUS/Downloads/DietaMediterranica_port.pdf

» (2016a). "Das memórias à inovação: produção, pesca e consumos de peixe no Algarve". In: https://sapientia.ualg.pt/bitstream/10400.1/12299/2/Das%20mem%0c3%b3rias%20%0c3%a0%20inova%0c3%a7%0c3%a3o_%20texto%20de%20apoio%20final%20-%20c%0c3%b3pia.pdf

» (2016b). "Alimentos e produtos da Dieta Mediterrânica". Acedido a 21 de agosto de 2022 em: <file:///C:/Users/ASUS/Downloads/Alimentos%20da%20DM%208%20set%202016%20ENEDN.pdf>

» (2018). *Vidas e Vozes do Mar e do Peixe*. Coord. Maria Manuel Valagão. Textos de Maria Manuel Valagão e Nídia Brás. Lisboa: Edições Tinta-da-china.

» (2021). Et al. *Plano de Atividades para a salvaguarda da Dieta Mediterrânica (2020-2023) - Rede de Instituições de Ensino Superior para a Salvaguarda da Dieta Mediterrânica*. Universidade do Algarve. In: <http://hdl.handle.net/10400.1/16695>; <https://sapientia.ualg.pt/handle/10400.1/16695>

²³ Ferreira, M. V. (2003). "A fruta de Loulé na Europa medieval – análise de manuscritos do século XV". In *Revista Al-Ujya*. N^o9 (pp. 215-239). Loulé: Câmara Municipal de Loulé.

²⁴ Baptista, P. (2006). "A alimentação em Loulé nos séculos XIV e XV". In *Revista Al-Ujya*. N^o11 (pp. 69-81). In: file:///C:/Users/ASUS/Downloads/A_alimentacao_no_concelho_de_Loule_nos_s.pdf; https://www.academia.edu/2236443/A_alimenta%C3%A7%C3%A3o_no_concelho_de_Loul%C3%A9_nos_s%C3%A9c_XIV_e_XV

²⁵ Martins, S. (2013). *Estudo Arqueofaunístico do Castelo de Salir (Loulé). Contribuição para o conhecimento da Dieta Alimentar Islâmica*. In: <https://sapientia.ualg.pt/handle/10400.1/10631>; <http://hdl.handle.net/10400.1/10631>

Coleções documentais de atas de vereação, requerimentos, autos de arrematação, processos de celeiros municipais, tabelamentos dos ofícios e serviços, livros de receitas e despesas (Silva, 2022: 150), registos dos manifestos do gado, fundos dos órfãos, constituem documentos que, a existir em arquivos municipais, permitem desenvolver estudos mais completos sobre a historiografia em apreço. Ao nível dos arquivos nacionais pesquise-se a documentação das chancelarias Reais, os livros das ucharias Reais (Santos, 2002), as contas das Casas Reais, para além dos relatórios, correspondência, memórias.

Outra documentação que, por comparação, ajuda a redesenhar quadros alimentares para o arco temporal entre o século XIV e o XVII, considerando influências culturais, distinções sociais e económicas são, por exemplo, as obras quinhentistas de Gil Vicente,²⁶ o *Livro de Cozinha de D. Maria (1565)*²⁷ e de 1680, o *Tratado Descritivo do Brasil em 1587* de Gabriel Soares de Sousa,²⁸ a *Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues (1680). Neste último verifica-se que as receitas recorrem com frequência às especiarias, nomeadamente cravo ou cravinho,²⁹ pimenta, gengibre, entre outras. Estas já se viam em Portugal, nas mesas e boticas de reis, príncipes e alta nobreza, desde a Idade Média, depois de longas viagens de carga e descarga nas rotas da Índia e do Mediterrâneo.

É neste contexto que, segundo Maria José Azevedo Santos (2020: 22) surge o designado cravinho-da-Índia descrito como mezinha em 1436-1438, para tratamento da peste de que padecia D. Duarte, ganhando paulatinamente lugar nos temperos “e assume um óbvio sinal de poder socioeconómico e cultural” (Santos, 2020: 23). Ao cravinho juntou-se o açafraão, a pimenta, o gengibre, a canela, entre outras ervas aromáticas. Produtos que no século XVI-XVII geraram contendias (veja-se a questão das Molucas) e grande especulação,

²⁶ Em todas as suas obras é possível recolher dados relativos à alimentação associada aos grupos sociais e económicos da sociedade portuguesa quinhentista.

²⁷ *Livro de Cozinha de D. Maria (1565): O livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal*; primeira edição integral do códice português I.E. 33. da Biblioteca nacional de Nápoles / leitura de Giacinto Manuppella e Salvador Dias Arnaut; 1967.

²⁸ Varhagen, F. A. (Coord.). (1971). *Gabriel Soares de Sousa: Tratado Descritivo do Brasil em 1587*.

²⁹ Veja-se logo nos fólhos 5 e 6 a receita da sopa à italiana, no fólho 21 a receita do carneiro com arroz, no fólho 23 o carneiro estufado, entre outras receitas.

difícilmente marcaram presença nas mesas algarvias, deixando apenas o seu odor à passagem nos portos e ao longo das navegações até ao porto de Lisboa e outros lugares da Europa.

Há ainda um longo trabalho de recolha de dados a ser feito, a partir de livros e registos de relatórios, de memórias de viajantes, de navegadores e de exploradores. Alguns documentos de carácter oficial e administrativo, como o caso das atas de vereação camarárias, podem fornecer dados relevantes para se compor um quadro dos regimes alimentares das populações de uma região, nem que seja pela importância dada a determinado alimento, não só para a economia da região como também para o provimento junto das populações, para já não falar das despesas e receitas registadas nos cofres dos municípios. Na esteira destes procedimentos, assinalam-se os livros de receitas e despesas, entre outros, pródigos em informações sobre usos e costumes alimentares. Outro documento oficial, as *Memórias Paroquiais de 1758* (publicadas em 1832), permitem vislumbrar o que produziam os agricultores e criadores de gado do barrocal e da serra ou os pescadores que viviam junto ao mar e aos rios, que também tinham as suas hortas e os seus animais. Para um alargamento dos estudos sobre a tipologia de peixe que se pescava nos mares do Algarve, veja-se a *Memoria sobre algu[m]as observações, dos peixes do mar, e rios do Algarve*, da autoria de Constantino Botelho de Lacerda Lobo,³⁰ datada de 1754 e 1790.

Procurar referências a alimentos exóticos das terras de além-mar no procedimento culinário e alimentar quotidiano das populações algarvias entre os séculos XV e XVII torna-se tarefa pouco profícua. Nas terras algarvias ou em terras de além-mar, homens e mulheres encontraram-se e confrontaram-se, ou acabaram por partilhar espaços e saberes culinários, para gáudio de mesas faustosas ou para sobrevivência no limiar da fome. Esta realidade seria o fator predominante junto da maioria da população do território algarvio.

O exótico apareceria pontualmente nas mesas das casas de nobres, cavaleiros e burgueses, sem que o seu consumo constituísse prática corrente e este quadro

³⁰ Constantino Botelho de Lacerda Lobo. (1754-1790). *Memoria sobre algu[m]as observações, dos peixes do mar, e rios do Algarve*. PURL: 27068; escrito e publicado depois de 1754. In: <https://bndigital.bnportugal.gov.pt/indexer/index/livro/aut/PT/161784.html>

não se consegue inferir da documentação da gestão autárquica. Esta revela a preocupação quotidiana de combate à doença (as pestes), a preparação para a guerra e a prevenção contra qualquer invasão, o medo da fome geralmente consequente de situações de doença e de lutas ou provocadas por maus anos climáticos. Por isso havia o cuidado de não faltar com o alimento na praça pública, assim como havia que se vigiar os preços e quantidades aplicados e a qualidade dos produtos colocados à venda.

Raros são, repita-se, os documentos cuja informação sobre ementas, receitas e despesas facilitem um conhecimento sobre os hábitos alimentares das populações. Só a reunião dos dados dispersos pode permitir conhecer os alimentos que integravam as refeições diárias, inseridas em contextos socioprofissionais, familiares, económicos e culturais, sem, contudo, oferecer ementas ou receitas.

A ideia de que a alimentação é um procedimento que garante a sobrevivência deve estar aliada ao pressuposto de que também é um ato político, cultural e social assente em quatro pilares: produção, consumo, paladar ou gosto, procedimentos ou condutas. Há ainda que considerar que, se as minorias favorecidas tinham acesso a uma maior diversidade de alimentos, a maioria da população, mais remediada e pobre, desde o litoral à serra, recorreria ao que o mar, os rios e as terras agrícolas davam, ao ritmo dos ciclos sazonais da natureza.

Na documentação geral da administração local não se verifica uma entrada imediata dos produtos vindos da Ásia, da África e da América na culinária algarvia. Isso aconteceria pontualmente nas mesas mais ou menos ricas, a título de curiosidade, mas, dificilmente, ou muito lentamente, entraram no quotidiano da cozinha. E nem sequer terá havido curiosidade imediata na sua plantação e produção, a não ser que estrangeiros ou portugueses que regressavam das suas experiências nos diversos continentes arriscassem experimentar novas culturas. Exemplo disso aconteceu, mesmo antes do início da expansão marítima. No ano de 1404, João da Palma, mercador de Lisboa teve privilégio de D. João I³¹ para explorar a cana-de-açúcar no concelho de Loulé, na quinta de Quarteira e,

³¹ In: <http://www.catedra-alberto-benveniste.org/proj-dic-italianos.asp?id=114&lang=en>

em 1409 esse privilégio alargou-se a uma terra junto às muralhas da antiga vila. Tudo isto se terá desvanecido depois da expansão da plantação da cana-de-açúcar na ilha da Madeira e outras partes dos continentes onde os portugueses foram chegando.

Tal como aconteceu em todo o país, a adesão dos algarvios aos novos sabores levou muito tempo, porque a cozinha, para além de seguir os ciclos económicos mais ou menos favoráveis às famílias, foi-se harmonizando com fatores culturais e com a forma como os poderes políticos geriam o fornecimento dos alimentos. Em diversos documentos municipais³² regista-se em reuniões camarárias a preocupação com o fornecimento da carne de bovinos, porcinos e ovinos através de contratos com os carneiros, que ficavam obrigados a cortar as rezes e a vender nos açougues do povo miúdo, dos oficiais mecânicos ou dos cavaleiros ou nobres, a preços de tabela, os quais se deveriam ajustar ao prazo de validade e qualidade (Duarte, 2022: 128-129).

A carne preferida pelas populações seria a de ovelha e de cabra, apetência que se compreende numa população maioritariamente de origens muçulmanas e judaicas, mas que, por decisão política, por interesses pessoais de benefício apenas de alguns ou por motivos económicos, se vê pressionada a consumir a carne de boi e de vaca uma vez que o senado municipal decidira que esta carne era melhor para o consumo (Martins, 2016: 78). Joaquim Romero Magalhães (2018: 87-111) ajuda a corroborar um quadro de abundante criação de gado em todo o Algarve, desde o século XIV, não só para venda a uma população em crescimento, mas também para exportação para Lisboa, Andaluzia e outras partes do Mediterrâneo e Europa.

Situação semelhante se encontra para a venda e consumo do peixe (Duarte, 2014: 28)³³ e para a produção, distribuição e venda do trigo, do pão, do vinho, da fava seca, das favas verdes e da alface (Duarte, 2022: 149). Ou podemos encontrar, na praça do peixe da vila, por decisão camarária, o cuidado em

³² Como é o caso das atas de vereação do município de Loulé dos anos de 1585 e 1586.

³³ Nas atas de vereação do município de Loulé dos séculos XV e XVI que foram, até agora, transcritas e publicadas, não encontramos referência específica à tipologia de peixe. Surge com frequência a designação de “peixe” ou “pescado”, grado ou miúdo, que era vendido à unidade (peixe de conto) ou ao peso.

colocar-se os peixes separados, segundo a sua tipologia, de modo a que o peixe de escama não se misturasse com o “peixe de couro”, respeitando-se a vontade da comunidade judaica (Martins, 2016: 83). Os registos, em sede de reuniões do senado municipal, sobre a pesca e fornecimento do atum surgem ao longo do século XVI, século em que a pesca e comércio sistematizado de atum e outro pescado se instalaram no território algarvio (Romero, 2018: 131).

A lenta integração dos novos produtos de além-mar no quotidiano alimentar das populações da Península Ibérica

Pelo carácter conservador e tradicional dos processos alimentares em virtude de uma panóplia de fatores sociais, culturais, políticos e económicos, muito tardiamente vamos encontrar novos produtos à mesa da população algarvia.

O cacau, à semelhança do que aconteceu no município de Lisboa, do Porto e outros, terá sido um dos primeiros produtos a conquistar o paladar e o gosto dos portugueses, associado ao açúcar. Cedo passou a integrar a mesa das elites e, por questões de moda e de exemplo, facilmente se propagou à mesa das camadas menos favorecidas. E também porque, para além de ser consumido pelos mais ricos, o cacau começou a chegar em maiores quantidades a Portugal, conforme certifica Isabel Drumond Braga (2011: 340-341): “entre os grupos abastados, a moda de beber chocolate tornou-se uma realidade um pouco por toda a Europa, o mesmo aconteceu no Portugal setecentista, contando com antecedentes documentados para a segunda metade do século XVII. Veja-se o caso de D. Afonso VI, que em 1670 foi sangrado cinco vezes, segundo os médicos, devido a três tipos de excessos «comer, tabacos e chocolate».”

As novidades que chegavam de todos os continentes só terão começado a fazer parte do quotidiano alimentar a partir do século XVII. Se se pesquisar informação sobre os ofícios relacionados com cozinha encontra-se, já para períodos mais tardios – século XIX –, a referência a pasteleiros e/ou chocolateiros no Algarve. Em Lisboa, no século XVIII, os chocolateiros aparecem já com alguma frequência na documentação, quer da Chancelaria da Cidade, quer da Chancelaria Régia, como se pode verificar pela aprovação régia

à entrada do ofício de chocolateiro na Casa dos Vinte e Quatro,³⁴ conforme já vinha sendo requerido.

Se muitos alimentos permaneceram na preferência gastronómica das populações algarvias, outros foram desaparecendo, como terá sido o caso das rosas, que deixaram de ser usadas na culinária, nomeadamente a água de rosas ou as pétalas, do “garum” dos romanos, do adael, uma ave semelhante ao pato e, das camarinhas, de que tanto fala Gil Vicente. A título de curiosidade sublinhe-se a referência ao cultivo de rosas (Botão, 2009: 221) que seriam utilizadas na culinária (Martins, 2016: 74) na esteira do que também propôs Alfredo Saramago (2002: 223-239). A preocupação com o cultivo destas flores permanece no século XVI. Não obstante ser claro que a plantação das roseiras se destinava à decoração dos espaços públicos, religiosos ou outros, Saramago propôs a sua utilização culinária, no seguimento do que já os romanos e árabes faziam.

Alguns condimentos, como o sumagre – utilizado para acidular e colorir os cozinhados – ou a mostarda – provavelmente mais usada nos períodos medieval e moderno no território algarvio – terão sido substituídos por outros, trazidos do oriente, mais atrativos e apetecidos. A facilidade de acesso, os preços, os gostos, a religião e a moda foram decerto influenciadores na adesão aos alimentos que chegavam ao território por meio das embarcações que, vindas de partes longínquas traziam novidades.

Os frutos que os documentos permitem conhecer como fazendo parte do quotidiano das populações são o figo,³⁵ a uva, a ameixa. A ata de vereação de 21 de junho de 1522 dá-nos conta da acusação de roubo que foi feita à mulher de André Vasques, que foi apanhar ameixas das árvores de Diogo Gil (Duarte, 2014: 35). Nova suspeita volta a surgir sobre esta mulher, agora viúva, que terá

³⁴ Aviso ao Senado para que os juizes do ofício de chocolateiro possam fazer parte da Casa dos Vinte e Quatro, cuja admissão tinha sido impedida até essa data, por venderem aguardente nas suas lojas, que entretanto, se comprometeram a não tornar a fazer. Aviso assinado pelo secretário de estado, visconde de Vila Nova da Cerveira e dirigido ao presidente do senado, conde de Povolide. AML-AH, Chancelaria Régia, Livro 11.º de consultas e decretos de Dona Maria I, f. 513, CHR 236. PT/AMLSB/CMLSBAH/CHR/0228/006. 1785-12-20 - 1786-12-23.

³⁵ O figo era usado também como forma de pagamento e a sua produção e comercialização nacional e internacional constituiu a base da economia da região algarvia desde muito cedo.

dado à escrava de “mestre Fernando fisyquo” um cesto com ameixas como forma de pagamento (Duarte, 2014: 45). Mais adiante, em 2 de agosto do mesmo ano, surge outra situação de cumprimento de multa ou pena pelo roubo de ameixas, desta feita por Vasco Afonso Boracho (Duarte, 2014: 51).

Outro fruto que a documentação permite conhecer é a maçã, que terá sido levada pelos europeus para as colónias das Américas, integrando, de forma inversa, os circuitos da globalização na alimentação. No “Livro de Receita e Despesa” datado de 1450-1451, as maçãs, as peras e os pepinos foram alguns dos itens que fizeram parte do almoço que o concelho de Loulé pagou aos homens que trabalharam para “armar a gajolla” do “touro do concelho” (Silva, 2022: 150).

Os utensílios existentes nas cozinhas permitem também conhecer os alimentos que eram cozinhados, como é o caso das chocolateiras, os molinetes ou paus para bater o chocolate (Braga, 2015: 68).

As novas carreiras marítimas comerciais com a América, África e Ásia vão permitir a circulação global de novos alimentos e a proliferação de outros que anteriormente ficavam em curtos circuitos de consumo, inclusive porque duravam apenas o tempo desde o embarque até ao seu consumo a bordo das naus de “torna-viagem”, como era o caso do ananás, que tinha também qualidades medicinais (Soares, 2016: 433).

Carmen Soares sublinha um aspeto interessante dos processos de interferência dos alimentos nas diversas tipologias culinárias ao referir que as mulheres que trabalhavam nas cozinhas dos senhores, em Portugal, no Brasil ou nas outras colónias portuguesas, procuravam ajustar os alimentos existentes no território aos paladares dos seus senhores: “Mais ainda, são essas mulheres as transmissoras da culinária portuguesa a uma população local feminina, a servir na casa dos conquistadores, facilitando, por esta via da formação, a transferência de conhecimentos e saber-fazer nos dois sentidos” (Soares, 2016: 433).

Nestes quadros está-se perante um processo de globalização em sentido inverso, em que os produtos chegaram ao território ibérico séculos antes de os

portugueses partirem para as terras de onde esses frutos eram originários. Irónicos movimentos estes, cuja circulação de pessoas traz com ela saberes e produtos que se integraram em diversas épocas e sentidos vetoriais.

Em síntese

Não se pretendendo deixar uma imagem tenebrosa do quotidiano alimentar das populações algarvias desde a alta Idade Média à Idade Moderna, é certo que a ausência do alimento, a fome e a procura constante de qualquer coisa que ajudasse a matar a fome seria a preocupação constante da maioria da população. Há estudos sobre esta epidemia da fome em toda a Europa (Jacob, 2003).

Esta fase negra de fome derivada de guerras e de epidemias só terá começado a desvanecer-se no século XVII, quando a batata e o milho começaram a ser produzidos em solo europeu de forma mais intensiva, garantindo a alimentação de um leque mais vasto da população (Martins, 2015: 48-51). Não havendo relatos destas situações extremas no território algarvio, não se pode abandonar o pressuposto de que as pessoas lutariam constantemente por um pedaço de pão, porquanto a maior parte da terra que trabalhavam e dos frutos que dela obtinham pertenciam a um senhor, ao município ou ao rei, ficando para si uma ínfima ou nenhuma parte. As constantes coimas e acusações de roubo que se encontram em atas de vereação podem consubstanciar situações em que os acusados se viram obrigados a subtrair alguns frutos de árvores alheias para matarem a fome.

A informação que se reúne para um quadro difuso da realidade de antanho refere-se a uma minoria da população que consegue ter acesso a meios de produção, consumo e aquisição. É a partir dessa pouca informação e dessa estreita parte da sociedade algarvia que se consegue elaborar o presente discurso historiográfico.

Encontrar no quotidiano das populações algarvias, desde a serra até ao mar, a produção e/ou o consumo de alimentos originários das terras de outros continentes, a partir da análise às fontes históricas dos séculos XV a XVII, não é tarefa fácil. A documentação escasseia. Algumas fontes permitem vislumbrar

o recurso a produtos trazidos de outros continentes pelos povos que desde cedo aportaram às praias do Algarve e que paulatinamente passaram a fazer parte do quotidiano alimentar, mas dificilmente se encontram referências documentais aos novos alimentos que foram trazidos pelas embarcações de torna viagem.

A exceção irá para as mesas mais ricas, onde constariam, por curiosidade, por novidade, capricho, moda, e sumptuosidade, produtos que, trazidos das terras de além-mar, conseguiram sobreviver e ajustar-se aos solos e clima do Algarve. E só depois de fazerem parte dos paladares dos mais abonados, e quando a sua produção se começa a expandir, passaram para as mesas mais pobres da região algarvia.

Esta perspetiva é também suportada por Brian Cowan (2009: 197-230).³⁶ Segundo este autor, se a Europa conseguiu, através do seu poder militar, político e económico atingir e dominar lugares de onde trouxeram novidades para a culinária, pode-se dizer que, culturalmente, os europeus não estavam recetivos à incorporação imediata dos novos produtos no seu quotidiano alimentar, especialmente a grande maioria da população. A esta realidade acresce a dificuldade na adaptação agrícola das espécies, não só relativamente ao clima europeu como à tipologia de terrenos.

As bebidas que mais depressa integraram as mesas nobres e que paulatinamente entraram nos paladares das populações foram o chá, o cacau, o café e o chocolate. Segundo Jean-Louis Flandrin (2014: 550-575) as especiarias ficaram em segundo plano face ao sucesso que o chocolate³⁷ teve a partir da segunda metade do século XVI, quando os europeus lhe juntaram açúcar. O café da Etiópia e do Iémen foi trazido pelos turcos para a França, também nos finais do século XVI e, a partir daí, expandiu-se pela Europa. O chá, trazido da China, impôs-se na Inglaterra, em França e na Holanda desde o século XVII. Como corolário destas bebidas, o açúcar impôs-se, alterando paulatinamente as preferências gustativas dos europeus, para sempre.

³⁶ O autor cita John Hill na obra *Eden* (1756-1757), onde diz que os ingleses denominavam o tomate por “maçã do amor”.

³⁷ Que os índios comiam condimentado com sabores picantes.

O peru foi facilmente aceite nas cozinhas, pela sua semelhança com a carne das aves de capoeira e pela sumptuosidade e arte que poderia permitir na decoração das mesas nobres. Na *Arte de Cozinha* (Rodrigues, 1680) o peru surge em vinte e quatro receitas, numas, referido, à laia de nota de rodapé, como substituto da galinha em algumas receitas, sendo depois destacado desde o fólho 43 ao fólho 47, com suas receitas próprias. No livro *Cozinheiro Moderno ou a Nova Arte da Cozinha* (Rigaud, 1780) o peru tem destaque em trinta e uma receitas, tendo rapidamente passado os espaços de criação rurais, ajudando na melhoria da alimentação das populações.

O pavão, trazido por gregos e romanos, originário do continente asiático, entrou cedo nas mesas europeias pela sua similitude com a carne de galináceos, mas também pela ostentação e beleza que permitia na encenação de uma refeição faustosa numa casa nobre ou na mesa do rei. Jan Brueghel, o Velho, no quadro alusivo ao “Gosto” da trilogia dos quadros “Alegoria do Gosto, Audição e Toque” (1618), representou uma mesa farta, onde se pode ver um pavão cozinhado e reconstituído, decorando a mesa com forte representação simbólica.

O milho, tal como a batata e o tomate, entrou no território europeu em meados da centúria de quinhentos, mas só no seu final irá integrar as refeições e ajudar a reduzir a taxa de mortalidade na Europa. E apenas no século XVIII passaram a ser alimentos essenciais para a alimentação e sobrevivência da população europeia. O próprio tomate passou a fazer parte das refeições, a exemplo dos judeus portugueses, sefarditas, que o comiam sob a forma de sopa (Cowan, 2009: 197-230). Segundo Brian Cowan, só no século XIX é que as pastas e outras formas de utilização do tomate se normalizarão nas cozinhas europeias. O milho foi cultivado logo no século XVI na Península Ibérica, limitando-se ao consumo familiar e trocas em pequenos apontamentos geográficos e comerciais, integrando o circuito comercial global em meados deste século, para a Madeira, Açores, Cabo Verde e outros territórios africanos, embora o trigo continuasse a ser o produto de eleição nas praças e mercados internos e externos (Cowan, 2009: 197-230).

A integração de novos produtos na culinária portuguesa está também registada no *Receituário de Francisco Borges Henriques* (Braga, 2017: 67-88), que atesta que, no

século XVIII, o coco, já faziam parte da confeitaria, tal como já se utilizava recorrentemente o tomate, a batata, o cacau e outros.

Jean-Louis Flandrin (2014: 550-575) concorda com a lentidão da integração de alguns dos alimentos trazidos da Índia, da América e de África, mas alerta para que não se considere apenas os fatores comportamental e cultural como as principais causas desse processo. De facto, sublinha este autor, as bebidas já acima mencionadas – chá, chocolate, café –, o peru e o pimento foram muito rapidamente introduzidos nas refeições e degustações das populações europeias, constituindo-se, este último, como substituto da pimenta, muito mais cara. Porquê? Porque havia em bastante quantidade, o preço seria mais baixo, a produção local era possível e profícua. Flandrin acrescenta ainda que, só a partir do século XVII, com a posse de terras por parte da burguesia mercantil e consequente proletarização dos camponeses, é que a produção dos novos alimentos começa a ser feita em quantidades destinadas ao mercado. A passagem de uma economia rural para uma economia de mercado facilitou a entrada dos alimentos exóticos, quer porque os preços baixaram, quer por necessidade, como forma imediata de matar a fome, como veio a acontecer com a batata que, a partir do século XIX permitiu alimentar uma população europeia cada vez mais numerosa (Flandrin, 2014: 555). O mesmo terá acontecido com o arroz, cuja produção aumentou significativamente no século XVIII, embora já fosse consumido durante os séculos da presença árabe no território português.

O milho,³⁸ trazido por Cristóvão Colombo em 1493, depressa se adaptou ao clima de Portugal desde 1520 (Flandrin, 2014: 556). O tomate e várias espécies de feijão (que se juntaram às já existentes no período medieval) também começaram a ser frequentes nos mercados, a partir da centúria de setecentos, não obstante já serem consumidos anteriormente, em contextos de pequena produção familiar, o que dificilmente terá ficado registado em documentação arquivística. A batata-doce, originária do Brasil, passará a ser produzida e consumida em meados do século XVI (Braga, 2015: 69-70). No entanto, a documentação que foi analisada para este estudo não revela a existência destes alimentos no circuito comercial local.

³⁸ Não se trata aqui do milho sarraceno, trazido pelos árabes.

O tema da globalização na alimentação da região algarvia ou de toda a Europa é merecedora de um estudo mais alargado e de uma profunda análise e reflexão. Tenha-se em consideração que essa globalização terá começado com os primeiros povos que atingiram o território português, pela sua localização geográfica enquanto ponto de chegada e de partida entre os mares Mediterrâneo e Atlântico. Fenícios, Romanos, Árabes, entre outros, trouxeram novidades junto com as suas armas e ambições. A estas acrescem os fatores cultural e religioso.

Para o Algarve, numa primeira fase verifica-se a influência de judeus, cristãos e árabes nos usos e costumes alimentares, através da tipologia alimentar e da sua forma de venda e de consumo. Na fase que se assinala a partir da expansão marítima verifica-se a lenta integração de novos alimentos, à medida que algumas camadas sociais deram o exemplo e que a produção agrícola foi possível e se expandiu, permitindo o seu acesso à maioria da população. Estas influências perduraram nas cozinhas e preferências gastronómicas, sintetizando-se e classificando-se como *Dieta Mediterrânica*.

Bibliografia utilizada neste artigo

- Azevedo Santos, M. J. (2020). “O mais suave cheiro do mundo”. *Visão História – Fernão de Magalhães: a primeira volta ao mundo*, 57, 22-23.
- Cowan, B. (2009). “Nuevos mundos, nuevos paladares – Modas culinárias tras el Renacimiento”. In *Gastronomía, La historia del paladar*. (pp. 197-230). Coord. Paul Freedman, València: Publicacions de la Universitat de València / PUV.
- Duarte, L. (Coord.). (2022). *Al-‘ulya’ Revista do Arquivo Municipal de Loulé*. Nº 25 (pp. 128-129). Loulé: Câmara Municipal.
- » (2014). *Al-‘ulya’, Suplemento*, Revista do Arquivo Municipal de Loulé. Nº 14, p. 28. Loulé: Câmara Municipal.
- Drumond Braga, I. (2011). “A América à Mesa do Rei”. In *A Mesa dos Reis de Portugal*. Coord. Ana Isabel Buescu e David Felismino. Col. Temas e Debates. (pp.336-349). Lisboa: Círculo de Leitores. In: file:///C:/Users/ASUS/Downloads/A_America_a_Mesa_do_Rei_A_Mesa_dos_Reis.pdf
- » (2015). “Bons Ventos da América”. In: *Visão História – À mesa Cinco mil anos através da alimentação*. Nº28 (pp. 60-71).
- » (2017). “O Receituário de Francisco Borges Henriques: Culinária, Cosmética e Botica em Portugal no século XVIII”. In: *Revista Diálogos Mediterrânicos*. Nº 12 (pp. 67-88). In: <https://www.dialogosmediterraneos.com.br/index.php/RevistaDM/article/view/243>
- Flandrin, J.-L., & Montanari, M. (Dirs.). (2014). “De la chrétienté occidentale à l’Europe des États (XV-XVIII siècle): Les temps modernes”. In *Histoire de l’Alimentation*. Fayard.
- Jacob, Heinrich Eduard. (2003). *6000 Anos de Pão*. Lisboa: Antígona.
- Martins, L. A. (2015). “De pé, ó vítimas da fome”. *Visão História – À mesa Cinco mil anos através da alimentação*, 28, 48-51.
- Martins, L. F. G. (2016a). *Contributos para a História da Alimentação Algarvia – a partir das atas de vereação do concelho de Loulé (1384-1488)*. Faro: Dir. Regional de Cultura do Algarve.
- » (2016b). “O alimento e a sobrevivência em viagens de exploração territorial africana”. In *Patrimónios alimentares de aquém e além-mar*. Ed. lit. Carmen Soares e Joaquim Pinheiro, 677-698. Coimbra: Imprensa da Universidade

- de Coimbra e Annablume. In: <https://ucdigitalis.uc.pt/pombalina/item/69149>
- » (2019). “How to ensure food supply to the population of the medieval village of Loulé (1384-1488)”. In <https://docslib.org/doc/1317026/java-based-distributed-learning-platform>.
- » (2021). “A Mesa e o Altar em Gil Vicente”. In *Mesa dos Sentidos e Sentidos da Mesa*, Org. Carmen Soares, Anny Jackeline Torres Silveira, Bruno Lauriou. Col. Diáita: Scripta e Realia, vol.II, 97. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra University Press.
- Rigaud, L. (1780). *Cozinheiro Moderno ou a Nova Arte da Cozinha*. Oficina Patriarcal de Francisco Luiz Ameno. <https://purl.pt/22625/1/index.html#/5/html>
- Rodrigues, D. (1680). *Arte de Cozinha*. Imprensa Nacional – Casa da Moeda [a primeira edição é de 1680]. In: https://digital.bbm.usp.br/bitstream/bbm/3914/1/014006_COMPLETO.pdf
- Romero Magalhães, J. (2018). *O Algarve Económico Durante o Século XVI*. Editora Sul Sol Sal.
- Silva, G. (Coord.). (2022). *Os Livros de Receita e Despesa de Loulé (1375-1518)*. Câmara Municipal de Loulé.
- Soares, C. (2016). “Gastronomia”. In F. C. Domingues (Dir.), *Dicionário da Expansão Portuguesa, 1415-1600* (Vol. 1). Círculo de Leitores.

