



SABORES DO MEDITERRÂNEO ALIMENTAÇÃO E GASTRONOMIA MEDIEVAIS

MERTOLA. 5, 6 E 7 DE MAIO DE 2011

APRESENTAÇÃO

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

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

PROGRAMA

Quinta-feira 5 de Maio de 2011

16h00. Abertura

16h30. Manuela Marín – Banquetes imaginados: comer y beber en las Mil y una Noches

17h00. Expiración García – Alimentos marcadores de grupos sociales a través de la literatura árabe medieval

17h30. Guillermo Roselló-Bordoy – Gastronomía de época islámica y pervivencias en Mallorca

18h00. Debate

Sexta-feira, 6 de Maio de 2011

9h00. João Pedro Bernardes – Consumo e transformação de pescado entre o mundo romano e o mundo islâmico

9h30. Fernando Villada e José Manuel Hita Ruíz – Aprovechamiento de recursos marinos en Ceuta durante la Edad Media

10h00. Helena Catarino – Contributos para o estudo da alimentação e culinária islâmica: o Castelo Velho de Alcoutim e o Castelo das Relíquias.

10h30. Pausa

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

11h15. Catarina Coelho – Castelo de Sintra: testemunhos da dieta alimentar nos séculos X-XI.

11h45. Isabel Cristina Fernandes, João Luís Cardoso e Cleia Detry – Cozinhar e comer no castelo islâmico de Palmela.

12h15. Santiago Macias – Alimentação e meio ambiente – consumo alimentar na Mértola Islâmica.

12h48. Debate

15h00. Ricardo Izquierdo e Miguel Angel Bru – La alimentación en una ciudad andalusí: Vascos.

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

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

16h30. Pausa

16h45. Marta Moreno García e Carlos Manuel Pimenta – Ossos no lixo: o contributo arqueozoológico para o estudo da alimentação no Garb al-Andalus

17h15. Susana Gómez Martínez – As loiças nas cozinhas. Usos culinários na cerâmica islâmica de Mértola.

17h:45. Debate

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

Sábado, 7 de Maio de 2011

10h00. Cláudio Torres – O trabalho da terra no Gharb al-Ândalus

10h30. Conceição Amaral – Gastronomia e Receitas Típicas das Aldeias do Algarve

11h00. Maria Manuel Valagão – A Cozinha Mediterrânica no Alentejo: intemporalidade das práticas

11h30. Debate

12h00. Encerramento

ORGANIZAÇÃO:



PARCERIA:

Ação comum Rede Portuguesa Fundação Anna Lindh

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

ACTIVIDADE INSERIDA NO 6º FESTIVAL ISLÂMICO DE MÉRTOLA

APOIOS:

