

REVISTA MARACANAN

Dossiê

Como a alimentação serviu para segregar, vigiar e acusar os mouriscos na monarquia hispânica do século XVI


How food was used to segregate, surveil and accuse Moriscos in hispanic monarchy, XVIth century

Ximena Isabel León Contrera*
Pesquisadora Independente
São Paulo, São Paulo, Brasil

Recebido em: 25 jul. 2023.
Aprovado em: 10 set. 2023.
Publicado em: 29 dez. 2023.



* Pesquisadora Independente. Doutora e Mestre em História Social e graduada em Comunicação Social pela Universidade de São Paulo; Especialista em História, Sociedade e Cultura pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. (ximenalc@gmail.com)

 <https://orcid.org/0000-0003-2558-2484>

 <http://lattes.cnpq.br/1581968411631190>

Resumo

Durante o século XVI, diversas questões relacionadas ao modo de vida dos mouriscos, nos territórios da Monarquia Hispânica, foram objeto daquilo que poderíamos chamar de “disputas sociais”, tendo em vista a regulação da vida promovida pelo governo e igreja e formas veladas de resistência deste grupo minoritário. A busca pela uniformização social que se seguiu aos batismos forçados afetaria aspectos culturais dos mouriscos de modo variado, inclusive a alimentação. Se a forma de criação, abate e preparo dos animais, bem como as escolhas de especiarias, farinhas, leguminosas, hortaliças e frutas por parte dos mouriscos (conversos) apresentava elementos em comum com as dos cristãos peninsulares, também permaneciam aspectos que funcionavam como marcadores de identidade, ativando mecanismos de vigilância e controle. A maneira de sentar-se à mesa, os jejuns, as proibições, as orações ao comer, os dias santos ou as descrições da fome em tempo de revoltas ou de peregrinações (mudéjares) integram este panorama. Procuramos aqui abordar a alimentação dos mouriscos (e mudéjares) a partir de fontes plurais e heterogêneas, registros tanto do ponto de vista mourisco (e mudéjar) e de cristãos hispânicos (do estado e da igreja), além dos registrados por viajantes estrangeiros. Nos valem de cédulas, decretos, leis, um Sínodo, proibições, cartas, escritos apologéticos, textos de jurisconsultos sobre o Islã, relatos de jornada de viagem para Meca e de visitantes a Granada, dentre outros. Esta documentação nos permite vislumbrar alguns pontos sobre a comensalidade de um grupo social, sobrevivendo como “minoría” em meio a um mundo católico que os vinculava ao Islã.

Palavras-chave: Islã Ocidental. Mouriscos. Mudéjares. Alimentação. História Ibérica Moderna.

Abstract

During the 16th century, several issues related to the Moriscos' way of life in the territories of the Hispanic Monarchy were the object of what we could call “social disputes”, in view of the regulation of life promoted by the Monarchy, the Catholic Church, and veiled forms of resistance from this minority group. The quest for a social uniformity that followed the forced baptisms would affect cultural aspects of the Moriscos in many ways, including food. If the manner of rearing, slaughtering, cooking animals, as well as the choice of spices, flour, legumes, vegetables, and fruits, by the Moriscos (conversos) had elements in common with those of the Peninsular Christians, aspects that functioned as markers of identity, surveillance and control mechanisms, also remained. The manners of sitting at the table, fasts, prohibitions, prayers while eating, holy days or descriptions of hunger in times of revolts or pilgrimages (Mudejars) are part of this panorama. We seek here to address the diet of the Moriscos (and Mudejars) from plural and heterogeneous sources, records both from the Moriscos (and Mudejars) point of view and Hispanic Christians (from the Monarchy and the Catholic Church), in addition to those recorded by foreign travelers. We used ballots, decrees, laws, a Synod, bans, letters, apologetic writings, texts by jurists on Islam, reports of journeys to Mecca and visitors to Granada, among others. This documentation allows us to glimpse some points about the commensality of a social group, surviving as a “minority” amid a Catholic world that linked them to Islam.

Keywords: Western Islam. Morisco. Mudéjares. Food. Early Modern Iberia.

Introdução

As particularidades que cercam a alimentação dos mouriscos (e os mudéjares)¹ são mais complexas do que a sofrida questão de evitar a carne de porco e seus derivados² (preparações com gordura do animal ou toucinho) ou o beber vinho.³ Estes dois tabus se originam no mundo muçulmano e já foi sugerido que a sua razão de ser estaria na natureza nômade da sociedade que os gerou (Cf.: Castro *apud* Cruz, 1988; Sadan, 1977). No entanto, as questões sobre a comensalidade de um povo subjugado podem ser consideradas múltiplas.

Ao considerar diversos conjuntos de fontes documentais cristãs e mouriscas (ou mudéjares), tais como: cartas, relatos, orientações religiosas (*Breviário Sunni*), narrativas de viagem (*Las Coplas del Peregrino de Puey Monçón e Viaje à la Meca e Viaje por España y Portugal en los años 1494 y 1495*), compêndios de práticas de mouriscos (*La vida religiosa de los Moriscos*), entre outras, discutiremos sobre preferências e tabus dos mouriscos espanhóis quanto à alimentação.

De forma complementar, quanto às normas alimentares impostas pela sociedade católica a estes cristãos novos de mouro, nos valem de fontes como: decretos, cédulas, determinações, o *Sínodo de Guadix e Baza*, pragmáticas, normativas estas que visavam a modificar e regular costumes dos mouriscos e mudéjares (conversos e não conversos)⁴ no século XVI, muitas vezes em vão. Usamos também trechos de escritos laudatórios sobre a expulsão dos mouriscos da Espanha (1609-1614).

¹ A população de muçulmana sob a égide de monarcas cristãos manteve muitos costumes e obrigações vinculados ao Islã. O grupo conhecido como mudéjares teve a sua realidade modificada com o batismo forçado nas primeiras décadas do século XVI. Estes batismos (em Granada, Aragão, Valencia, entre outros) afetaram esta população cuja conversão plena nunca aconteceu, levando a perseguições, suspeitas e conflitos. Estes conversos de mouros eram chamados de mouriscos, naturais da terra (em Granada), cristãos novos de mouros etc.

² Segundo Harris *apud* Mata (2016, p. 226), a evitação do porco no Oriente Próximo e Médio, entorno desmatado e cada vez mais desértico, teria fundamento por não ter abundância de pelo que o protegeria do sol e a necessidade de chafurdar no barro e também porque somente oferecia a carne, já que não produz leite, lã ou força para tração, além de ser um competidor alimentar do ser humano pela sua característica de ser onívoro. Daí que seria para Harris, nas sociedades semitas (nômades, criadores de gado), um competidor problemático.

³ "A interdição das bebidas fermentadas visa impedir os muçulmanos de orarem embriagados. Ela é menos respeitada do que a do porco, em relação ao qual continua havendo uma repulsa muito forte" (Rosenberger, 1998, p. 339). A inclinação ao vinho em *al-Andalus* é bem conhecida. A bebida era preparada em geral por bodegueiros mozárabes ou judeus e era quase generalizada pela população, tanto que pode ser encontrado na *hisba* (manuais) ordens enfáticas de proibição de fabricação de vasilhames passíveis de conter vinho. A embriaguez chegou a ser um vício junto a classes abastadas e quando alguém não era dado à bebida era considerado uma grande virtude (García-Sánchez, 1995, p. 51).

⁴ Neste caso mouriscos e mudéjares. A sociedade providencialista escolhida por Deus onde o catolicismo era o único credo e o controle social passava pela eliminação da diferença, incluindo grupos não somente conversos como cristãos velhos, que deveriam se submeter a uma disciplina igualmente severa, como podemos observar nas *Constituciones do Sínodo de Guadix e Baza*, 1554.

Ressalte-se que, no âmbito do típico panorama mediterrâneo, destacava-se a função mudéjar que dava continuidade ao setor agrícola, indicando que, num primeiro momento, tanto o abastecimento das cidades como a manutenção das indústrias ficariam a cargo dos muçulmanos (Roy Marín, 1999, p. 145).

Ainda que gostos culinários de muçulmanos (e judeus) peninsulares fossem em grande parte compartilhados com os cristãos (particularmente na região sul da Península eram compostos por cereais, legumes, frutas e hortaliças) (Cf.: Mendiola Fernández, 2011, p. 5), aspectos ritualísticos no abate de animais, nas preparações e no consumo (orações, restrições dietéticas, maneiras de sentar-se à mesa) diferenciam os grupos. Mouriscos e judeus eram vistos como inadequados. Enquanto a escolha das carnes segregava instantaneamente grupos sociais na Época Moderna, o próprio gosto individual por acompanhamentos específicos como verduras ou legumes sublinha práticas dietéticas comuns entre divisões sociais e étnicas, conforme Nadeau (2016, p. 134; 163).

A riqueza da alimentação mourisca é herdeira dos muçulmanos da Península Ibérica e incorporava o hábito de consumir sucos (laranja, limão, amora), leite, doces e confeitados (era comum a venda nas ruas, por homens e mulheres, de pastéis e *buñuelos*) como maçapão, torrões, alfajores (do árabe *alaju*, *al hasu*),⁵ tortas de mel (mais acessível que o açúcar, também usado) além das amêndoas. O consumo de frutas e hortaliças, abundante junto com as frutas secas e as azeitonas, acompanhava o apreço dos mouriscos por mingaus e queijos, além do cuscuz e das tortas. Quanto às carnes, o consumo recaía no cordeiro, carneiro e cabrito, aves de curral (galinha) e de caça, além de peixes (Mendiola Fernández, 2011, p. 206).

As diferenças confirmam o entendimento de Rozin (1997, p. 26) quanto ao caráter de marcador social desempenhado pelo alimento. Observa Cardaillac (2004, p. 28) que “para os mouriscos a primeira regra da vida em comum com os cristãos é a lei do silêncio”, pois falar demais ou manifestar crítica aos cristãos os conduz à Inquisição. No caso dos mouriscos comensais, a escolha ou rejeição de certos alimentos chamava a atenção, servindo frequentemente como prova de heresia ou falta de fé, suscitando perseguições inquisitoriais.

Tudo isto integra um mundo onde o mourisco deveria ser “disciplinado no sentido de posto sob controle” (Prosperi, 2013, p. 288), a alimentação integrando o rol de práticas que no caso dos conversos representaria a continuidade da cultura muçulmana em Época Moderna até princípios do século XVII. Como aponta o cronista Aznar Cardona (1612, cap. 10, fol. 34), um dos mais aguerridos apologistas da expulsão num panfleto conhecido:

Se eram arguidos do porquê não bebiam vinho nem comiam toucinho, respondia: que não todas as condições gostavam de um mesmo comer, não todos os estômagos levavam bem uma mesma comida, e com isto dissimulavam a observância de sua seita, pela qual o faziam, como o disse a Juan de Juana, mourisco, tido como Alfaqui de Epila, o qual como dando chilique e assinalando que os expulsavam sem causa, me disse: «não nos mandem embora de Espanha, que já vamos a comer toucinho e beberemos vinho». A quem respondi: «o não beber vinho nem comer toucinho não vos expulsa de Espanha, é o não comê-lo por observância de vossa maldita seita. Isto é heresia e vos condena e sois um

⁵ Sobre este doce, ver Gómez Ortín (2009).

grande cão, que se o fizerdes por amor à virtude da abstinência seria louvável, mas o fazeis por vosso Maomé, como bem sabemos....⁶

De forma complementar, no âmbito do grupo dos mouriscos, certos pratos de origem "árabe"⁷ perpetuam-se, em especial considerando o consumo de legumes, frutas, especiarias ou açúcar, em seguida difundidos pela Europa, ao se tornarem de uso corrente (Rosenberger, 1998, p. 357).

A proposição de Rossi (2014, p. 29-30), que situa o comer como concernente ao campo da natureza e também à cultura, indica as formas de alimentação como "algo importante sobre as formas de vida, mas também sobre a estrutura de uma sociedade" com suas regras, contribuindo na presente reflexão. Reiteramos, pois, que o estudo da alimentação possibilita analisar a pertença de cada sujeito a um determinado grupo, por ser uma construção cultural que responde a uma necessidade biológica, reforçando a identidade de grupos, unindo os indivíduos através de usos e regras culinárias (Férrandez de Mata, 2016, p. 223; 228).

Buscamos situar os mouriscos na Espanha quinhentista quanto à sua alimentação, bem como o contraponto a isto, representado pelas regras do cristianismo católico hispânico impostas ao grupo, e assim entender como diferenças alimentares contribuíram na segregação por heresia e/ou dissimulação do Islã. Tratamos aqui a alimentação sob um enfoque social, considerando que o alimento evoca uma rede de inter-relações (Meneses; Carneiro, 1997, p. 16; 21) associadas às questões identitárias, vinculadas ao passado muçulmano destes indivíduos.

Certas fontes consultadas já receberam atenção em escritos sobre história da alimentação e somam-se a obras com abordagens antropológicas específicas, como sobre o consumo do porco em contextos de civilizações semitas, ou aquelas que se debruçam sobre a cultura dos mouriscos e práticas de resistência ao controle de corações e mentes promovido pela Monarquia Hispânica e a Inquisição. Ainda assim acreditamos ser importante recorrer a elas.

O mourisco e sua alimentação

Após a queda do reino muçulmano de Granada em 1492, último bastião do Islã na Península Ibérica, os habitantes locais permaneceram com seus antigos costumes conforme acordado nas Capitulações. Crônicas sobre o reino, produzidas no século XV ou XVI, como a de Luis del Marmol Carvajal, *Historia del Rebelion y Castigo de los Moriscos del Reyno de Granada* (1600), descrevem a abundância de recursos existente desde o passado próximo.

⁶ Tradução nossa. No original: "Si les arguian porque no bebian vino ni comian tocino, respondian: que no todas las condiciones gustabam de un mismo comer, no todos los estómagos levaban bien una misma comida, y con esto disimulaban la observancia de su secta, por la cual lo hacian, como se lo dije á Juan de Juana, morisco, tenido por Alfaquí de Epila, el cual, como dando pelillo y señalando que los echaban sin causa, me dijo: 'no nos echen de España, que ya comeremos tocino y beberemos vino'. A quien respondí: 'el no beber vino ni comer tocino no os echa de España, sino el no comello por observancia de vuestra maldita secta... Esto es heresia y os condena y soys vn gran perro, que si lo hizierades por amor de la virtud de la abstinencia, fuera loable, pero hazeyslo por vuestro Mahoma, como lo sabemos...'"

⁷ Aspas nossas.

É Granada abundante de frutas de toda sorte, muito provisionada de lenha, abastecida de carnes, farta em peixes frescos, de muita uva-passa, figo, amêndoas trazidas dos lugares da costa: tem muito azeite, vinho e muito belas hortaliças e toda sorte de agro, como são laranjas, limões e cidras: e o que mais interessa é estar em muito boa comarca de pão, trigo e cevada (Carvajal, 1797, Libro I, cap. 9, p. 36).⁸

Cabe indagar sobre diferenças entre os costumes alimentares dos mouriscos (e mudéjares) e as dos cristãos velhos da Península Ibérica, ou daquilo que as autoridades consideravam como prova da continuidade das práticas maometanas. Até o momento da expulsão dos mouriscos da Espanha, a comunidade mantinha vivos seus costumes religiosos (e culturais) e na medida de suas possibilidades continuaria praticando em segredo o Islã (Cardaillac, 2004, p. 32).

Esta problemática, contudo, não é tão simples, por não ser possível negar um diálogo entre as práticas dietéticas destes grupos sociais. As maiores diferenças, segundo Nadeau (2016, p. 134), pertencem a orações rituais antes da preparação do alimento e consumo, alimentação em celebrações e as restrições alimentares. Esta autora pontua que a herança muçulmana (e em menor grau a judaica) apresenta contribuições concretas à alimentação hispânica, mas restrições dietéticas despertaram alguma atração dos cristãos velhos para alimentos proibidos pelo Islã. Alguns dos ingredientes mais importantes encontrados na cozinha hispânica atual são os que foram levados à Península Ibérica ou desenvolvidos extensivamente durante a presença muçulmana naqueles territórios: arroz, açafrão, berinjela, espinafre, amêndoas, açúcar, canela, laranjas e limões. Somam-se aqueles que, em nossa perspectiva, hoje não são tão prevalentes, mas o eram em Época Moderna: coentro, pimenta negra, cuscuz, água de rosas, dentre outros sabores (*Ibidem*, p. 136).

As reflexões de Massimo Montanari (2004, p. 26-27) quanto a “conflitos” alimentares, como os da Idade Média, permitem propor que problemas que cercavam cristãos velhos e novos tivessem mais do que influências culturais (religiosas), mas também sociais ou até econômicas, como disputas por território, constituindo-se em conflitos transversais.

Sobre este ponto, lembramos que nas perseguições inquisitoriais suspeitos ou culpados por heresia, além de enfrentar encarceramento, galeras e até morte, costumavam ter os seus bens arrestados pela Inquisição.

Ao acompanhar o relato de Jerónimo Münzer, viajante da Europa Ocidental (Tirol, atual Áustria, aprox. 1461-1508), em visita a Espanha e Portugal entre 1484 e 1495, temos uma ideia dos recursos naturais alimentares, sintetizada pela frase “por causa da abundância de víveres”. O viajante demonstra um encantamento com a riqueza de recursos hídricos e de alimentos vegetais, atribuídos à herança sarracena. Sobre a Vega de Granada, relata:

⁸ Tradução nossa. No original: “*Es Granada abundante de frutas de toda suerte, muy proveída de leña, bastecida de carnes, regalada de pescados frescos, de mucha pasa, higo, almendra, que le traen de los lugares de la costa: tiene mucho aceyte, vino, y muy hermosas hortalizas, y toda suerte de agro, como son naranjas, limones y cidras: y lo que mas importa es estar en muy buena comarca de pan, trigo y cebada*”.

Esta grande planície pode ser regada por toda parte, e tem um solo tão fecundo e rico, que produz duas colheitas ao ano. Omite os outros, frutos, como a cenoura, o nabo, o mijo [milho painço], a lentilha, o painço, as abas, as leguminosas, etc., da terra, de boa qualidade. E como não neva naquela planície, é fecundíssima em variadas espécies de árvores e principalmente em olivais, algodão, figueiras, amendoeiras laranjais, limoeiros etc. Tem frutas quase todo o ano. Em abril tem cerejas, cardos - aos que chamam de alcachofras - e outros frutos; em maio, vários gêneros de maçãs e peras; em junho, uvas de diversas classes, até novembro. A finais de outubro, enquanto estávamos ali, observamos ainda nas videiras muitos ramos. Nos lugares da planície que recebem bem o calor do sol, logo amadurecem seus frutos. Os lugares dos vales, nas montanhas e nos lugares de sombra algo frescas, sempre que tem irrigação, produzem frutos, ainda que um pouco tardios (Münzer, 2008, p. 39-40).⁹

O grau de detalhamento, não encontrado em outros relatos de viajantes, valoriza o escrito como testemunho dos últimos tempos dos *nasridas*¹⁰ e dos primeiros de domínio cristão nesse reino (Espinar Moreno In: Münzer, 2008, p. 49). O viajante passou por Gerona, Barcelona, Valência, Alicante, Murcia, Lorca e pelas terras do reino de Granada, entre outras, quando esta última acabava de ser integrada à Coroa de Castela (1492), com uma população muçulmana seguindo com seus costumes quase intactos (*Ibidem*, p. 7 e 10).¹¹

Descrições da natureza, evocativas de um paraíso, complementam-se às dos recursos hídricos (fontes de água doce e salobra, com trutas e outros peixes que dela necessitam). Muito valorizada, a água nunca ou raramente faltava devido ao degelo, e suas boas qualidades são ressaltadas, bem como as habilidades em hidráulica dos sarracenos.

Na cidade marítima de Vélez-Málaga a produção de alimentos também é digna de atenção: azeite, figos, amêndoas, romãs e outros frutos, além de *pitãs* (agave) das quais conseguiam um xarope para o fígado (*Ibidem*, p. 44, 47-48).

"É um reino muito rico [...] tem também muito açafraão, principalmente na parte baixa. Os figos puxam para o sabor do açúcar, e não são muito grandes. Produz também azeite, amêndoas, esparteira, cochonilha dos tintureiros, da qual são vendidas duas libras por um ducado e meio, e muitas outras coisas (*Ibidem*, p. 48).¹²

⁹ Tradução nossa. No original: "*Esta gran llanura puede regarse por todas partes, y tiene un suelo tan fecundo y rico, que produce dos cosechas al año. Callo los otros, frutos, como la zanahoria, el nabo, el mijo, la lenteja, el panizo, el haba, las legumbres, etc., de la tierra, de buena calidad. Y como no nieva en aquella llanura, es fecundísima en variadas especies de árboles y principalmente en olivos, algodón, higueras, almendros naranjos, limoneros, etc. Tiene frutos casi todo el año. En abril tiene cerezas, cardos -a los que llaman alcachofas- y otros frutos; en mayo, varios géneros de manzanas y peras; en junio, uvas de diversas clases, hasta noviembre. A fines de octubre, mientras estábamos allí, vimos aún en las vides muchos racimos. En los sitios de la llanura que reciben bien el calor del sol, pronto maduran sus frutos. Los parajes de los valles, en las montañas y en las umbrías algo frescas, siempre que tienen riego, producen frutos, aunque un poco tardios*".

¹⁰ Dinastia que governava o reino de Granada desde a queda do califado de Córdoba (1212-1492), em espanhol de *nazarí*.

¹¹ As conversões forçadas aconteceriam em Granada apenas entre 1501 e 1502, *Dada em la çibdad de Segovia* (*Archivo del Ayuntamiento da Guadix*, Leg. G, 23).

¹² Tradução nossa. No original: "*Es un reino muy rico. [...] tiene también mucho azafrán, principalmente en la parte baja. Los higos tiran al sabor del azúcar, y no son muy grandes. Produce también aceite, almendras, esparto, cochinita de los tintoreros, de la cual se venden dos libras por un ducado y medio, y otras muchas cosas*".

Registra com insistência a abundância de frutos, a sobriedade dos sarracenos, indicando a pluralidade de “matérias” para o fabrico do pão: trigo, mijo, milho painço, etc. (Münzer, 2008, p. 123). Sobre Sevilha, cidade cristã havia 246 anos, Münzer (1924, p. 197)¹³ celebra a abundância prodigiosa de toda classe de frutas, especialmente azeite e o excelente vinho.

A narrativa também indica a moderação dos mudéjares ao comer, a não ingesta de vinho e o preparo de grande quantidade de uvas passas “que chamam de *bautzas*, de grande requinte”.

Esta representação encontra contraponto numa série de registros documentais sobre o problema do consumo exagerado do vinho pelos mouriscos, apenas poucos anos mais tarde, tal como a Provisão Real de 3 de julho de 1505,¹⁴ que solicitava providências para as práticas de muitos cristãos novos que, com frequência, participavam de desordens causadas por bebedeiras: “todas as festas e domingos tinha muitos deles bêbados e se matavam a facadas sem poder remediar” (Burín *et al.*, 1996, p. 170-171, Apêndice documental).¹⁵

Em agosto de 1515 foi editada uma cédula em que se condenava a um dia de cárcere os cristãos novos que fossem encontrados bêbados pelas ruas das cidades de Granada, Guadix, Baza, Almeria, Purchena, Málaga, Vélez Málaga, Ronda e Marbella, além de Loja e Alhama, indicando se tratar de uma situação corriqueira o encontro de recém conversos bebendo até a embriaguez, caindo nas ruas, causando escândalos, danos e outros inconvenientes:

quando descobrires algum cristão novo que estivesse bêbado fora de sua casa ou horta, que o leveis e façais levar até a cadeia do lugar onde fore encontrado ou o mantiveres por um dia e uma noite sob pena de seu malefício [...] E mandou que os oficiais de justiça que assim o prendessem e os guardas da cadeia que por razão da dita prisão e detenção não os levassem, paguem com as setenas (Burín *et al.*, 1996, p. 185, Apêndice documental).¹⁶

A questão suscitou outra tomada de providências, com a proibição da venda de vinho em *bodegones*¹⁷ para que os mouriscos (e outros) não se embriagassem e maltratassem suas esposas, entre outros danos. Este acordo incluía:

E que algum vinho viesse de fora parte a se vender a esta cidade, venda-se na casa cerealista e praza pública desta cidade e não se encarregue disso a nenhum taberneiro para vende-lo em bodegas, sob pena que a pessoa ou pessoas que se

¹³ Este autor informa 150 anos de cristianização de Sevilha.

¹⁴ *Real Provisión para que el corregidor de Guadix remediase el exceso de los nuevamente convertidos, que en todos los domingos y fiestas se juntaban a beber vivo (3/7/1505)*

¹⁵ Tradução nossa. No original: “*todas las fiestas y domingos había muchos de ellos borrachos e se mataban a cuchilladas sin lo poder remediar*”.

¹⁶ *Archivo del Ayuntamiento de Málaga, Libro 7º de Provisiones, fol. 294. Setenas: pena en que uno era condenado en el siete tanto. Tesoro de la Lengua Castellana o Española, 1611, segunda parte, fol. 28. O condenado teria que pagar sete vezes de uma quantidade determinada. Tradução da autora. No original: “*cuando halláredes a algún cristiano nuevo que estuviere borracho fuera de su casa o huerta, que lo llevéis e hagáis llevar a la cárcel del lugar donde fuere hallado o lo tengáis por un día e una noche en pena de su maleficio [...] E mando que los alguaciles que así los prendieren e los alcaides de las cárceles que por razón de la dicha prisión e carcelería no les llevasen, paguen con las setenas*”.*

¹⁷ “*Bodegon, el sotano, o portal baxo, dentro del qual está la bodega, adonde el que no tiene quien le guise la comida la halla allí adereçada, y juntamente la bebida: de manera que se dixo de bodega. Algunos quieren se diga bodegon, quasi budellon, de budello, que en Italiano vale asaduras, tripas, o coraznadas, porque lo mas que allí se vende es deste genero de vianda*”. (Tesoro de la Lengua Castellana o Española, 1611, fl. 143 verso).

encarregasse de tomar vinho para vendê-lo por outro, caia e incorra em pena de seiscentos maravedís, aplicados segundo dito é. E que se algum para vizinho desta cidade trouxesse vinho de fora, valendo o desta cidade a mais de oito maravedís, o possa vender em sua casa, sendo primeiramente visto e posto pela justiça e deputados, e não o vendam de outra maneira, sob a dita pena (*Ibidem*, p. 189-190).¹⁸

O Sínodo de Guadix e Baza inclui na Constituição "*De la honestidad y disciplina de los clérigos*" a determinação de que não acolham mouriscos em suas casas (não lhes vendam nada) para que lá não bebam e nem se sentem a comer (Ayala, 1556, fl. XLVI verso).

Convém observar que a abstenção do vinho pelos muçulmanos se trata de regra imperativa ditada pelo Profeta. Cardaillac (2004, p. 32) cita o caso de Vela Núñez, de Horcajo (Cáceres, Extremadura), em 1550 detido pela Inquisição. Tinha-lhe sido ensinado em sua juventude (em Ávila) que se não se abstivesse de porco e de vinho "*se yría al infierno, lo cual ansí creyó*". E ao se tornar pai manteve a tradição, conferindo o hábito de seus filhos em busca de algum odor de toucinho ou de vinho. A tradição proibia, inclusive, sentar-se a comer em mesas onde era servida essa bebida (Roy Marín, 1999, p. 146).

A abstenção do consumo da bebida alcóolica, contudo e como vimos, parece ter sido menos generalizada, sobretudo junto aos mouriscos do sexo masculino. Além das medidas administrativas, processos inquisitoriais também tratam deste ponto. As ocasiões de beber eram mais frequentes que o consumo de porco, e maior o prazer, daí a tentação ser mais forte (Cardaillac, 2004, p. 33).

A complexidade da questão da bebida alcóolica envolvia confusão entre acusações e autodefesa, como este caso: um mourisco teria dito que Maomé era bom em uma de suas incursões em tabernas, tendo alegado mais tarde que isso teria sido dito por causa da embriaguez: "Disse e confessou que, bebendo vinho um dia, haviam-lhe pressionado tanto sobre se Maomé era bom, que ele tinha dito que sim, e que isto tinha dito o vinho porque ele estava bêbado" (Cardaillac, 2004, p. 33).¹⁹ Argumento efetivo, segundo Cardaillac, já que alguns mouriscos tentavam demonstrar serem bons cristãos ao possuir vinhedos e cultivá-los, o que poderia não funcionar, como aconteceria em Toledo. Lá, a Inquisição não se deixou levar pelo argumento do labrador *vecino* de Bolaños, Juan Herrador possuidor de vinhedos: "por esconder a sua má intenção não bebendo vinho como não o bebe" (*Idem*).²⁰ Este mourisco chegou a ser

¹⁸ Acuerdo del Ayuntamiento de Baza prohibiendo que se vendiese vino en los bodegones para que no se emborracharan os moriscos. Archivo del Ayuntamiento de Baza, Acuerdos de los años 1518 hasta 1522. Tradução da autora. No original: "*E que se algún vino viniere de fuera parte a se vender en esta çibdad, se venda en la casa de la alhóndiga e plaza pública de esta çibdad e no se encargue de ello ningún tabernero para lo vender en bodegas, so pena que la persona o personas que se encargare de tomar vino para lo vender por otro, caiga e incurra en pena de seiscentos maravedís, aplicados, según dicho es. E que sí alguno para vecino de esta çibdad troxiese vino de fuera, valiendo lo de esta çibdad a más de ocho marevedís, lo pueda vender en su casa, siendo primeramente visto y puesto por la justicia e diputados, e no lo vendan de otra manera, so la dicha pena*".

¹⁹ Tradução nossa. No original: "*Dixo y confesó que, bebiendo vino un día, le habian apretado tanto sobre sí era bueno Mahoma que él avía dicho que sí, y que esto lo avía dicho el vino porque el estava borracho*".

²⁰ Tradução nossa. No original: "*por encubrir su mala intencion, no bebiendo el vino como no lo bebe*".

denunciado de herege e apóstata por declarar não comer porco nem beber vinho ao ser convidado por cristãos, por ter dito que lhe sobe à cabeça e lhe faz mal.²¹

O tabu da proibição do vinho incluía também qualquer outra bebida capaz de provocar embriaguez, sendo causa de castigos corporais: “e dêem ao que bebesse oitenta chicotadas, [tendo] bebido muito ou bebido muito: assim mesmo os dêem ao que o cheirasse sabendo” (Longás, 1998, p. 268).²² Castigos deverão acontecer com o bebedor quando estiver em pleno gozo de seus sentidos²³ e nunca em estado de embriaguez (*Breviário Sunni*, 1853, p. 135).

No *Breviário Sunni* (1462), o jurisconsulto (*mufti, imān* ou *alfaqui* maior) dos muçulmanos de Castela, o toledano Isa de Gebir (séc. XV)²⁴ dedicou-se ao tema, no capítulo sobre vinho e poções (*Breviário Sunni*, impresso de 1853, p. 134-135). Defende que o vinho e toda poção que embriague e perturbe a visão ou algum sentido seria ilícita (*haram*). Atribuía-se ao califa Omar (segundo sucessor de Maomé) a proibição de que os muçulmanos bebessem o mosto das uvas recém-pisadas, além de ter ensinado a produzir o xarope cozinhando-as até formar uma calda.²⁵

A ordem, segundo este escrito, seria não mesclar poções em uma única para beber, mesmo que cada uma delas seja lícita, como as de tâmaras, ou uvas passas, xaropes; que não as misturem como alguma coisa que não seja natural de si como xarope com água ou mel ou similar. O preparo do xarope do mosto e a sua origem é considerada lícita (*halal*) para os fiéis. No entanto, se o mosto pertence a um cristão é proibido e contra a *sunna* e também contraria a lei colocar água ao xarope.

De Castro (*apud* Robinson, 1965) lembra que por mais que teólogos e místicos muçulmanos tentassem dar uma justificativa racional, tal como pretender a preservação da saúde ao evitar alimentos nocivos e diante de afirmações sobre um significado simbólico, entendia-se que a arbitrariedade divina decidiria pelo melhor para a humanidade. Assim, o que o Profeta declarasse ilícito seria aceito como reflexo de vontade divina e ainda que as normativas dietéticas nem sempre respondam a uma lógica, pois às vezes pesam mais os costumes e as formas de vida do que a lei divina (De Castro, 1996, p. 10).

Raciocínio similar pode se aplicar ao caso do porco, outro item em pugna na relação entre mouriscos e cristãos, e que provocou, junto com a (não) ingestão de vinho, o que Cardaillac (2004, p. 26) chamou de “a polêmica na vida cotidiana”. Nesse ambiente social um mero convite entre vizinhos, na aparência um testemunho de boa vizinhança e amizade entre cristãos velhos

²¹ AHN, Inquisición, 194, Exp. 2. Disponível em Pares.

²² Tradução nossa. No original: “y den al que bebiere ochenta açotes, beba poco o beba mucho: assi mesmo los den al que lo oliere a sabiendas”.

²³ Uso aqui uma forma contemporânea de descrever o estado mental para efeito de clareza.

²⁴ Tradutor do Corão ao castelhano e posteriormente (em 1462), Isa de Gebir (*Isà b. Yābir, Içe de Gebir, Īsā ibn Jābir*) escreveu um texto onde lidava com a lei Islâmica (jurisprudência ou *fiqh*), o *Breviário Sunni*, dedicando-se a relacionar e comentar os mandamentos do Corão e dos exemplos proféticos, práticas e ditos de Maomé (*sunna*), também conhecidos como as Tradições do Profeta. Para mais sobre Isa de Gebir ver Wiegers (1990, p. 156; In: Villaverde, 2010, p. 130).

²⁵ A citação deste assunto em nota pelo padre Longás (1998, p. 268, nota 1) e que se refere a uma tradição mourisca coincide com o *Breviário Sunni* (1853, p. 135), indica que o padre teria considerado o escrito do toledano.

e cristãos novos, levava as pessoas a se conhecerem melhor, propiciando o aparecimento de diferenças e a separação das comunidades. Como resultado, temos denúncias à Inquisição, por exemplo, pela negativa dos mouriscos em experimentar tudo o que fosse derivado porcino (*Idem*).

A aversão ao porco se constitui, portanto, num marcador social e numa prova de criptoislamismo. Como Cardaillac relata (*Ibidem*, p. 359; García-Arenal, 1983, p. 65), vão sendo reunidos testemunhos até a composição de um processo como aquele contra Juan Grande, em Arcos em 1569,²⁶ porque não quis comer ovos cozinhados com a gordura de porco.

Entre 1509 e 1511, o mourisco Juan Corazón, *caminero y vecino* de Deza (bispado de Singuenza), homem batizado e confirmado, foi aprisionado. Dentre várias acusações, uma havia sido a de se passar à seita de Maomé. No cárcere, ao fazer as refeições, ele e seus companheiros de seita reclamam junto a cristãos aprisionados e que faziam bênçãos à mesa e às comidas:

que haviam de comer, dizendo-lhes para quê isso agora, repreendendo-lhes a dita bênção, e que todas as vezes que haviam comido carne a dessangravam, colocando-a em água de maneira que ficasse sem cor alguma, branca como a neve em guarda da dita seita de Maomé e que não haviam querido comer toucinho, senão que manifestado o ódio mortal que lhe tinham zangando-se com os companheiros cristãos porque o faziam trazer e cozinhar comendo-o em sua presença, e haviam afastado a refeição para que não fosse posto à sua mesa, e que cada vez que o fritavam se tapavam os narizes para não cheira-lo e reprendiam os ditos companheiros cristãos os quais ameaçando-lhes que haviam de dar conta daquilo respondiam não ligar nada, perdendo o medo e a vergonha (García Arenal, 1989, p. 133-134, Apêndice documental).²⁷

Como já visto, entre os muçulmanos a carne do porco seria a única proibida expressamente por *Allah*, e a sua aversão acompanhava os seguidores beduínos de Maomé, pastores nômades de terras áridas, como observa Harris (1989, p. 66), quem explica que, mesmo antes do advento do Islã, a maioria dos grupos populacionais habitantes destas regiões, não era aficionada à carne de porco e daí que, para a grande maioria dos primeiros convertidos, fazer-se muçulmano não significara grande sacrifício alimentar. Desde o Marrocos até a Índia, estes povos conseguiam satisfazer as suas necessidades de produtos de origem animal pela criação de vacas, ovelhas e cabras, mesmo antes da escrita corânica.

E mais: em diversas épocas e lugares do mundo muçulmano, existiu alguma relatividade quanto à ilicitude do porco, fugindo à regra corânica. É o caso de zonas limítrofes entre regiões de bosques, onde existia adaptação à criação porcina, e outras, com excesso de sol e calor seco, que faziam da criação do porco uma prática arriscada e custosa (Harris, 1989, p. 67).

²⁶ Archivo Inquisitorial de Cuenca, leg. 245, n. 3270 A.

²⁷ Uma das regras é a de remover o sangue antes do preparo das carnes, tanto junto aos muçulmanos como aos judeus; às vezes os muçulmanos recorrem ao vinagre para completar essa remoção (Nadeau, 2017, p. 138-139). Tradução nossa. No original: "*que avian de comer, diciendoles para que es eso aora, reprehendiendoles la dicha bendicion, y que todas las veces que avian comido carne la desangravan hechandola en agua de manera que quedase sin color alguna, blanca como la nieve en guarda de la dicha secta de Mahoma y que no avian querido comer tocino sino que manifestando el odio mortal que le tenian enojandose con los compañeros chistianos porque lo hazian traer y guisar comiendolo en su presencia, y avian apartado rancho porque no lo se lo pusiesen en su messa, y que cada vez que lo freian se atapaban las narices por no olerlo y reñian con los dichos compañeros chistianos los quales amenazandoles que avian de dar cuenta dello respondian no darseles nada, perdiendo el miedo y la berguença*".

Sobre as hipóteses de Harris convém notar, conforme Montanari (2004, p. 63, 64), que, pese a relevância de sua interpretação, trata-se de uma abordagem materialista e rigidamente utilitária, por sustentar que as opções alimentícias das sociedades e pessoas estão sempre determinadas por um cálculo, em geral consciente, quanto a vantagens e desvantagens relacionadas aos regimes alimentícios. Vale dizer, o que é bom para comer seria o que conviria consumir. Contudo, Montanari pondera que este ponto funcionaria dentro de certos limites.

Quanto aos tabus religiosos, podem ser verificados elementos externos ao materialismo ou pragmatismo alimentar: porquê os muçulmanos da Península Ibérica continuariam a seguir a tradição de considerar o porco ilícito mesmo com a abundância de água e outras condições de recursos propícias à sua criação? Cardaillac (2004, p. 32) lembra que circulavam diversas versões entre os mouriscos sobre a motivação da proibição do porco. Estes entendiam o respeito aos preceitos como uma condição para sua salvação e como símbolo de sua união à comunidade do Islã,

a mais espalhada era que um porco tinha tocado um dia as vestes novas que levava o Profeta e os havia sujado, pelo qual Maomé o amaldiçoou. Em outra ocasião lançou um anátema sobre o vinho ao constatar seus efeitos desastrosos sobre um grupo de jovens (*Idem*).²⁸

Já no *Breviário Sunni* (1853, cap. LIV, p. 133) o assunto do porco não recebe muitas menções, apenas indica-se ser ilícito assim como o vinho.

Devemos citar também dos casos de mouriscos que criavam e vendiam porco, mas não o consumiam, e integram os arquivos inquisitoriais, como é o caso do mourisco Alonso de Guadix, *vecino* de Alcalá de Henares (Madri), cortador de toucinho e pescado, processado por enganar os clientes no peso do produto (1588).²⁹

Fernández de Mata associa o forte conteúdo sagrado do porco nos reinos ibéricos, servindo para selar pactos, portar almas ou representar nações e aristocracias.³⁰ Este autor afirma que:

O porco converteu os hispanos batizados em sacrílegos por gula, em surdos voluntários diante do enxuto profeta que recita a Escritura antes célebre. Trata-se de um tabu violado obviamente pela precedência da alimentação peninsular sobre o cristianismo. E tornado próprio e ortodoxo: na católica Espanha a

²⁸ Tradução nossa. No Original: "*la más extendida era que un cerdo había rozado un día los vestidos nuevos que llevaba el Profeta y los había ensuciado, por o cual Mahoma le maldijo. En otra ocasión lanzó un anatema sobre el vino al constatar sus efectos desastrosos sobre un grupo de jóvenes*".

²⁹ Archivo de la Real Chancillería de Valladolid, ES.47186.ARCHV//REGISTRO DE EJECUTORIAS, CAJA 1611,38. (pares.mcu.es/ParesBusquedas20/catalogo/description/5428010/)

³⁰ Montanari (2004, p. 111) nos remete a um período anterior, a Idade Média europeia, o nascimento de uma nova identidade alimentícia e gastronômica, mescla da tradição romana (reforçada com a do cristianismo) sobre a "bárbara". O resultado seria, para este autor, um modelo inédito de produção e de consumo no qual a carne (sobretudo a do porco) unia-se ao pão como "valor forte" do sistema numa fascinante dinâmica de interação recíproca (econômica e simbólica). A cultura do pão, do vinho do azeite a um cruzamento com a cultura da carne, da cerveja e das gorduras animais teriam se convertido num símbolo da identidade europeia no momento em que o Islã se afirmava na bacia do Mediterrâneo.

transgressão alimentícia se converteu em signo de fé.. (Fernández de Mata, 2016, p. 227).³¹

Para gente como o conde de Salazar (um dos encarregados pela expulsão dos mouriscos de Espanha, na leva de 1610), a quem De Mata (2016, p. 227) chama de sicário real, “a brutalidade mental baixo medieval foi marcada pela ingesta de toucinho e beber vinho que seria, no caso dos conversos, o signo de seu verdadeiro cristianismo”.³²

Contudo, para além do vinho e do porco, precisamos mencionar as acusações de adesão à religião muçulmana, por associação a costumes dos povos árabe-islâmicos, tais como o mero hábito de comer cuscuz (*kuskusū*), como mostra este trecho de um processo de 1546-1548 do Tribunal da Inquisição de Toledo,³³ junto com os modos à mesa:

Jerónima la Franca e seus familiares com outras pessoas mouriscas ficaram agachadas e colocaram cuscuz em uma bandeja, e todas com esta à redonda, comiam o cuscuz com a mão pegando porções como os mouros o faziam por guarda e cerimônia da seita de Maomé (Cardaillac, 2004, p. 27).³⁴

O cuscuz é um preparado que também integrava a alimentação mudéjar (e mourisca) junto com outros cozidos como mingaus; a *harisa* ou *farisa* (hoje conhecida como “*farineta*”)³⁵ preparada com vitela gorda ou carne de carneiro e trigo demolhado em água, colocado em uma panela limpa sendo moída até virar uma pasta. Era feito também com arroz, feijão, pão e sêmola (Roy Marín, 1999, p. 153).

Se muitos alimentos usados por muçulmanos (ou judeus) encontravam espaço na cozinha dos cristãos velhos, uma exceção era:

O cuscuz é o prato mais prestigioso e internacional de quantos se preparavam naquela época, ainda que paradoxalmente desapareceu por completo dos fogões espanhóis devido à perseguição que sofreu durante a inquisição como signo delator da presença mourisca entre a população (Eléxpuro, 1994 *apud* Nadeau, 2016, p. 150).³⁶

Contudo, Nadeau relativiza esta maurofobia culinária, pois talvez a remoção do cuscuz tivesse mais a ver com a complexidade do preparo, citando Ibn Razīn, que em seu tratado do

³¹ Tradução da autora. No original: “*El cerdo convirtió a los hispanos bautizados en sacrilegos por glotonería, en sordos voluntarios ante el profeta enjuto que recita la Escritura antes mentadas. Se trata de un tabú violado obviamente por la precedencia de la alimentación peninsular sobre el cristianismo. Y vuelto propio y ortodoxo: en la católica España la transgresión alimenticia quedó convertida en signo de fe*”.

³² Tradução minha.

³³ AHN, Inq., leg. 192, núm. 23, In: Cardaillac, 2004, p. 360.

³⁴ Tradução da autora. No original: “*Jerónima la Franca y sus familiares con otras personas moriscas se pusieron en cuclillas y echaron alcuzcuz en una batea, y todas con ésta a la redonda, comían del alcuzcuz con la mano haciendo unas pellizcas como los moros lo hazían por guarda y ceremonia de la secta de Mahoma*”.

³⁵ “*Harisa*: prato cujo nome procede da raiz “*harasa*” (triturar) era preparado triturando rudimentarmente trigo previamente demolhado que era acrescido a um caldo espero de carne bem cozida, quase desfiada, com algum tipo de gordura animal” (García-Sánchez, 1995, p. 50). Tradução minha

³⁶ Tradução da autora. No original: “*El cuscús es el plato más prestigioso e internacional de cuantos se preparaban en aquella época, aunque paradójicamente ha desaparecido por completo de los fogones españoles debido a la persecución que sufrió durante la inquisición, como signo delator de la presencia morisca entre la población*”.

século XIII (*Fudalat-al-Hiwan*) inclui cinco diferentes receitas de cuscuz, com menção à contribuição do Magreb através da dinastia Almohada para isto. O registro do seu preparo somente apareceria novamente em 1611 quando Martínez Montañón incluiu duas receitas em *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*. Em uma delas detalha como fazer o cuscuz “do zero”, uma forma de arte que hoje somente sobrevive no Magreb e na outra fornece uma receita típica de carne e legumes servida numa base de “*couscous*”, demonstrando extremo cuidado na preparação desta receita sem mostrar desrespeito algum a suas origens muçulmanas (Nadeau, 2016, p. 150-152):

você trará a mão estendida por sobre a farinha, e sempre a uma mão, e logo voltará a por mais água com o *hisopillo* [pano úmido], e a andar com a mão estendida sobre a farinha; e de quando em quando colocará a mão e mexerá a farinha de cima a baixo; e desta maneira você irá fazendo, até que a farinha passe a fazer muitos grãos e que não tenha pó (*Ibidem*, p. 151).³⁷

Curiosamente, outros alimentos como arroz (levado à Europa em larga escala pelos muçulmanos, ainda que por primeira vez pelos visigodos)³⁸ e massas (*fideos*), também associadas aos árabes dentro da cozinha hispânica, conseguiram ser mantidos nas dietas para além da Época Moderna, assimilados nas cozinhas cortesãs ou institucionais (*Ibidem*, p. 150).

Para Nadeau (*Ibidem*, p. 144), a forma de preparo e o consumo das comidas revelaria relações de poder entre colonizadores e colonizados e, no caso da Ibéria Moderna, estas relações de poder estariam centradas entre grupos étnicos majoritários e minoritários, como é o caso dos mouriscos.

Temos, portanto, mais de um elemento a ser considerado ao acompanhar a vigilância, controle e perseguições aos mouriscos no campo da alimentação. Conforme Pérez Samper (2017, p. 365), sentar-se à mesa para comer é um ato de grande transcendência, com significado que abarca o estritamente individual e o social em seu sentido mais amplo. Esta atividade cotidiana refletiria de alguma maneira a história da humanidade e, no caso dos mouriscos, a sua própria identidade.

As crianças, por exemplo, apresentavam familiaridade com as comidas tradicionalmente muçulmanas e com a prática igualmente ligada ao Islã de comer sentados no chão, além de conhecerem os alimentos ilícitos e a forma de abate de animais (Perry, 2005, p. 42-43). Por isso são comuns casos como o da pequena Ysabel, de seis ou sete anos, a quem lhe foi perguntado sobre quem mais gostava, se Deus ou se Maomé, tendo respondido que o segundo, por ser o que dizia a sua avó; e a seguir lhe foi oferecido pão com toucinho, que foi recusado, por medo de apanhar da mesma (Cf.: García-Arenal, 1983, p. 65-66). García-Arenal explica ser esta em

³⁷ Tradução da autora. No original: “*irás trayendo la mano estendida por encima de la harina, y siempre à una mano; luego bolverás à echar mas agua con el hisopillo, y andar con la mano estendida sobre la harina; y de quando en quando meterás la mano, y revolverás la harina lo de arriba abaxo; y de esta manera irás haciendo, hasta que la harina ande haciendose muchos granillos y que no tenga polvo*”.

³⁸ Cf.: Nadeau (2016, p. 152). A autora se debruça largamente sobre a questão do preparo do arroz e a sua presença em manuais hispano-muçulmano.

geral a causa pela não instrução na fé islâmica das crianças mouriscas até que tivessem algum discernimento (*Idem*).

Um tratado publicado em *al-Andalus* no começo do século XII (*Ibn 'Abdun*) descrevia a importância do lar para o poder municipal, por ser simultaneamente um refúgio e um depositário, no sentido de proteção à família, centro da comunidade de crentes (Perry, 2005, p. 66-67). Porém ao nos referimos aos mouriscos e ao ambiente doméstico (privado) do século XVI, a análise não pode seguir unicamente a raiz muçulmana, sendo possível pensar que o universo mourisco se constituía numa variável a mais do entorno hispânico ainda que as diferenças (e eram muitas) propiciassem a considerar o ascendente muçulmano (Díaz Del Campo, 2014-2016, p. 105-106).

A invasão inquisitorial dos lares dos mouriscos no momento das refeições objetivava surpreendê-los para observar preparações e formas de sentar-se à mesa, buscando evidências da persistência de práticas dos ritos islâmicos e da sua dissimulação no seio da sociedade católica (Contrera, 2022, p.3). Num processo de fé contra Isabel de Alcázar, alguns fólhos se relacionam a um mourisco da vila de Daimiel:

Primeiramente que com a intenção que havia tido e tinha o dito Juan de Flores à dita seita de Maomé e crença nela ordinariamente sentava-se no chão e comia no chão e nunca se sentava em cadeira nem comia em mesa por guarda e cerimônia da dita seita de Maomé.

[...] que com a dita crença da lei dos mouros que o dito Juan de Flores teme: e por guarda e cerimônia dela o dito e outras pessoas a ele conjuntas em parentesco guardavam e folgavam as sextas-feiras.

[...] que o dito Juan de Flores não vai a missa nos dias de festa (Cardaillac, 2004, p. 360, nota 44).³⁹

Se o espaço doméstico poderia ser definido como local de constituição de resistência, em meados do século XVI esse universo passa a ser abalado por estas irrupções de autoridades nos lares mouriscos em busca de evidências de práticas muçulmanas (Perry, 2005, p. 82).

Vigiar e denunciar se tornam elementos de conflito entre mouriscos e cristãos velhos, somando-se a outros, ainda que a vigilância se aplicasse a toda a sociedade. O Sínodo de Guadix e Baza (Alcalá, 1556) foi formulado por um jesuíta, Martín de Ayala (1503-1566), designado para acompanhar as discussões advindas do Concílio de Trento, dentro do seu espírito.⁴⁰ No âmbito assunto que nos ocupa aqui encontramos referência às refeições e orações no Título Sexto ("*De la doctrina y disciplina del Pueblo*"). O Sínodo está subdividido em 49 constituições e sete diálogos, o principal em termos de hábitos alimentares neste texto eram as práticas religiosas:

³⁹ Tradução da autora. No original: "*Primeramente que con la intencion que avia tenido y tenia el dicho Juan de Flores a la dicha secta de Mahoma y creencia della ordinariamente se sentava en el suelo y comia en el suelo y nunca se sentava en silla ni comia en mesa por guarda y ceremonia de la dicha secta de Mahoma. [...] que con la dicha creencia de la ley de los moros que el dicho Juan de Flores tema: y por guarda y ceremonia della el susodicho y otras personas a el conjuntas en parentesco guardavan y folgavan los ciernes. [...] que el dicho Juan de Flores no va a misa los dias de fiesta*". PARES Processo ES.28079.AHN//Inquisición,191, Exp. 5.

⁴⁰ Durante 20 dias entre janeiro e fevereiro de 1554 reunidos no Palácio Episcopal de Guadix (Granada) foram celebradas 32 sessões, discutidas e aprovadas as propostas e feito públicos os resultados do Sínodo diocesano mediante a redação das constituições (Asenjo Sedano, 1994, XLVI).

Oração para comer e jantar

Havia senhor em sua santa benção sobre nós, e sobre os manjares que tua larga magnificência recebemos e havemos de comer, r [?] infunde-te em nós e em nossa consertação.

e favorece-nos em todas as nossas obras, para que com o gosto dos manjares corporais não percamos o gosto dos eternos.

e quando me levanto da comida ou janta, dando graças e conhecendo o benefício de nossa conservação, digo desta maneira

Oração para depois de comer

Imensas graças te fazemos senhor não todas as que devemos mas as que com nossa

fraqueza podemos pelos muitos e grandes benefícios que de tua larga providência recebemos, especialmente porque nos tens criado e redimido, e nos sustentas dando-nos

os alimentos necessários para a vida: faz senhor por tua misericórdia que sempre que receberíamos de ti esta mercê de ser alimentados a proveito da alma, sustentemos o corpo para melhor te servir. Por Jesu Christo nosso senhor.

Também rezo como manda sant Pablo pelo estado da igreja, especialmente pelos prelados, reis, Príncipes e governadores, desta maneira (*Apud Ayala, 1994, fol. LXXIII recto e verso*).⁴¹

Apesar da diocese de Guadix ser uma das mais modestas da Península Ibérica, Burín e Sandoval observam que ali os cripto-muçulmanos constituíam-se ampla maioria (70-75% da população). O objetivo deste Sínodo era realizar uma evangelização eficaz, o que até então não se tinha conseguido, e nunca o seria (Burín; Sandoval, 1996, p. X-XII).

A comida em uma jornada de viagem (*rihla*)⁴²

Um poema que relata uma peregrinação a Meca no século XVI⁴³ nos mostra que por onde passasse o viajante narrador numa parte do relato, o tema da comida era o foco de suas preocupações. Diferentemente do que narra sobre hábitos ou de comparações entre portos e cidades, as descrições dos alimentos se relacionam com disponibilidade ou carência, evidência do penoso das longas viagens marítimas.

⁴¹ A escritura do texto impresso se encontra é gótica moderna, tendo sido feita transcrição escrevendo por extenso as abreviaturas, atualizando a escrita para facilitar a leitura. Tradução da autora. No Original: "*Oracion para comer y cenar / Abía señor en su sancta bendicion sobre nos, y sobre los manjares que tu larga / magnificencia recibimos y avemos de comer, r [?] infundete en nosotros y en nuestra consertacion. / y favorecenos en todas nuestras obras, para que con el gusto de los manjares corporales no perdamos el gusto de los eternos. / y cuando me levanto de la comida o cena, dando gracias y conociendo el beneficio / de nuestra conseruacion, digo desta manera // Oracion para despues de comer / Imensas gracias te hazemos señor no todas las que deuemos sino las que con nuestra / flaqueza podemos por los muchos y grandes beneficios que de tu larga prouidencia recibimos, especialmente porque nos criaste y redimiste, y nos sustentas dándonos / los alimentos necesarios para la vida: haz señor por tu misericordia que siempre que / recibieremos de ti esta merced de ser alimentados a prouecho del alma, sustentemos el / cuerpo para mejos servirte. Por Jesu Christo nuestro señor. / Tambien rezo como manda sant Pablo por el estado de la iglesia, especialmente por los / Prelados, reyes, Príncipes y gouernadores, desta manera*".

⁴² Ver Contrera (2021).

⁴³ Data estimada.

O peregrino, um aragonês de Puey Monçon, não faz referências ao jejum de Ramadã relacionado com a peregrinação no Islã, o que causa estranheza por que e o jejum dos muçulmanos se faz durante o dia e somente após o pôr do sol e antes do alvorecer, fazem as suas refeições.

O registro da peregrinação (*rihla*⁴⁴) deste mudéjar⁴⁵ informa os alimentos disponíveis na embarcação durante a travessia marítima e também nas paradas litorâneas no trajeto desde Valencia, norte da África, Jerusalém até a Meca.

Sobre as viagens dos muçulmanos nota-se que algo têm em comum com relatos de viajantes cristãos, “a percepção do escrito deste homem aragonês é que se trata de um exercício devoto [...] ao qual o leitor acessa como um guia para uma futura expedição ou simplesmente como leitura que convida a uma reflexão piedosa, através da qual se leva a cabo uma viagem interior” (Roza Canda, 2018, p. 132).

Na primeira parte, de Valencia até Alexandria, descreve o mar e seus perigos (copla VIII), a fome (copla X), como se alimentou e o que viu de comestíveis. Citar os sofrimentos indica que talvez não soubesse o que lhe esperava, pois para a gente habituada ao mar a escassez de comida era usual, já que naus e caravelas muitas vezes não eram abastecidas com quantidades ideais de víveres (Ramos, 2008, p. 29). Após lamentar a fome relata que conseguiram comer um pouco e a seguir, de novo ao mar, desfizeram-se dos mantimentos conseguidos por causa “mar mau” ao esvaziarem o galeão para evitar um naufrágio (coplas XV a XIX).⁴⁶

XIX

Passada foi a fortuna
E o perigo e espanto;
Ficou-nos outra tristeza:
Ainda que o mal não era tanto,
Rápido era o quebranto
Ficar sem provisão,
Que a jogaram ao mar
Por medo do galeão
(Gil, 1890, p. 174).⁴⁷

Não se alimentaram por três dias entre a costa tunisina até a atual Sfax, perseguidos pelo temor de perder a boa fortuna e pela dor da fome maltratando-os até em terra firme (coplas IX y X).

⁴⁴ As *rihla* se constituem em narrativas de viagens de peregrinação a Meca por muçulmanos. Trata-se de um gênero popular a partir do século XII no ocidente islâmico. Um dos cinco pilares do Islã é o único que não é obrigatório sendo recomendado ao fiel que eventualmente não tem como cumpri-lo por questões de saúde, financeiras ou perigos incontornáveis.

⁴⁵ Não tem nome.

⁴⁶ Estas viagens reuniam todo tipo de viajante: peregrinos, comerciantes, pensadores, às vezes o mesmo peregrino aproveitava para realizar várias atividades nestas jornadas.

⁴⁷ Tradução da autora a partir do original: “*Pasada fué la fortuna // Y el peligro y espanto; Quedónos otra tristeza: Aun quel mal no era tanto, Açaz era pro quebranto // Quedar de sin probisión, Que la echaron en la mar // Por miedo del galión*”.

Em Safequiz (Sfax) conseguem recursos para comer uma comida ruim. Preparam um cordeiro (sem molho, sem água, sem pão, sem nada) que custou sete *nasrines* e novamente dormem num porto.⁴⁸ Esta insatisfação pode ser explicada pelo contraste da extrema simplicidade dessa refeição se comparada com a exuberância e a grande elaboração das preparações em todo o mundo muçulmano. Conforme descreve Roy Marín (1999, p. 153) no caso de carne de carneiro, o preparo se fazia como já visto com *harisa* moída até virar uma pasta, sendo acompanhada por cereais e leguminosas, além de pão e sêmola. A carne segundo esta autora, poderia ser preparada assada, recheada ou em linguças de carne picada (com sangue) ou como almôndegas (*al-bundiqa*), uma exuberância ausente.

Ainda sobre a *rihla*, a escassez de alimento no percurso marítimo faz da vida no mar um devir de altos e baixos, penúria e alento. Esta caracterização é considerada válida para diversas temporalidades históricas e cronológicas. O desgaste físico e mental dos homens do mar se constituíam em marcas centrais da cultura marítima (Rodrigues, 1999, p. 19). O isolamento e desconexão das relações sociais das vidas anteriores de cada um, provocavam também situações de abandono sobretudo em casos de enfermidades (Rodrigues, 2000, p. 230).

No entanto tudo muda na ilha de Cherba, alegre ponto de descanso, abundante em alimentos frescos. Surpreende o narrador ver tudo isto nascer de um solo arenoso:

XIII

[...]
De ali chegamos a Cherba
O porto dos do mercado.

XIV

Ilha que é de muito deleite
De muitas árvores frutíferas,
Macieiras, damascos e peras,
Muitos vinhedos e figueiras:
Existem muitas datileiras,
Que é uma fruta saborosa,
Ilha que é de muito deleite
Apesar de toda arenais.
(Gil, 1890, p. 173).⁴⁹

O narrador-viajante oferece uma visão edênica da natureza fértil, adjetivada como ilha deliciosa. Cherba era conhecida também por ser a ilha do azeite, produto com fama de barato e de boa qualidade, exportado ao continente europeu (Zuñiga López, 1995 p. 470).⁵⁰ Na *rihla* surge portanto um elemento importante na cultura gastronômica, a principal gordura para fritar: o *az-zayt* (o azeite), embora também fossem empregadas a gordura de cordeiro ou de cabra (Roy Marín, 1999, p. 153).

⁴⁸ Moedas de época nasrida de prata andaluzas ainda permaneciam em Túniz, as quadradas foram acunhadas pelos almoades e circulavam por toda a região norte-africana. O editor da *rihla* no século XIX, Pano y Ruata, ocupa-se deste assunto em nota de pé de página (p. 44).

⁴⁹ Tradução da autora a partir do original: "De allí arribamos á Cherba // El puerto de los mercado // XIV Isla es muy deleitosa // De muchos árboles frutales, Mançanos, priscos y peras, Muchas viñas y figuerales: Hay de muchas datileras, Que es una fruta sabrosa, Isla es muy deleitosa Magüera toda arenales".

⁵⁰ Apesar de que, conforme nota, este ponto não seja mencionado.

Contudo, esta preferência também poderia se tornar objeto de acusações, como aconteceu com Diego Díaz, homem que convivia com muitos mouriscos, fechando-se com eles num quarto por muitas horas falando *algaravía* e que, além de comer carne na quaresma e às sextas-feiras sem estar doente, não colocava toucinho nem gordura animal na panela, cozinhando com azeite (*Idem*; Garcia-Arenal, 1983, p. 140).⁵¹ Até o uso do azeite neste contexto também poderia ser suspeito.

No reino de Montebanca (de localização incerta)⁵² o peregrino aragonês agradece a Allah por suas bênçãos: "não os deixou passar por maus bocados". Por fim, receberam os tão ansiados mantimentos: manteiga, leite, além de carne de carneiros e bezerros (c. XXI a XXIII). Mesmo diante da brevidade do relato falta referência sobre a forma de abate dos animais que forneceram estas carnes, tema de relevância pois poderia tornar a carne ilícita ao fiel.

A degola deveria ser feita por rito específico após a purificação da pessoa que o fizesse, que deveria agradecer a Deus. Este costume e ritual de mouros deveria ser realizado exclusivamente por um muçulmano em estado de limpeza mediante ablução. O animal teria que ser colocado face ao sol nascente (*alquibla*⁵³) ao ser sacrificado, quando o mourisco pronunciaria "Em nome de Deus" e "Deus é muito grande" e após verificar com sua unha o corte da faca, atravessava o pescoço do animal, com um corte profundo com determinadas características (Longás, 1998, p. 266).⁵⁴

Em face da vigilância e possíveis denúncias à Inquisição, os mouriscos realizavam estes rituais de forma discreta, contudo em lugares onde a tolerância era maior (ou se encontravam maioria) os açougues (*carnicerías*) eram distintas das usadas pelos cristãos velhos. Soma-se a isto e criação diferenciada do gado (*Idem*) conforme acontecia em Belchite, Zaragoza:

havia dois açougues; num deles matavam carne os cristãos velhos, e no outro os novos convertidos; e estes tinham o seu gado e seus pastos à parte; e porque matavam a carne com cerimônias de mouros mandou-se que não tivessem açougues por si, e que fosse cristão velho aquele que matasse a carne, e em presença de algum clérigo ou outra pessoa de confiança. Punham, pela mesma razão, todo o seu empenho "em comer carne morta de mãos de convertidos (*Ibidem*, p. 266-267, nota 1).⁵⁵

⁵¹ ADC, leg.437, núm. 6169. (Apêndice documental). Este trecho se refere ao extrato de um processo de 1633 contra um homem originário do Campo de Calatrava e "vecino" de Belmonte, expulso da Espanha no primeiro ano 1609 e que depois de diversas viagens retorna à Península Ibérica.

⁵² Gil afirma ser o país de Barkah no golfo de Sidra, a aproximadamente metade das 500 léguas do caminho entre Gelbes e Alejandría (1890, p. 172).

⁵³ *Alquibla*: localização no interior das mesquitas que indica a situação do Oriente para onde os muçulmanos se dirigem em suas orações. Glossário de *Breviário Sunni*, 2012, p. 186.

⁵⁴ Publicado em 1915, o compêndio do padre Pedro Bartibás Longás (1881-1971) trata da vida religiosa dos mouriscos durante o século XVI e ainda hoje se constitui numa fonte importante para se ter ideia de costumes e práticas do grupo em meio a um ambiente hostil, de vigilância e perseguição, ainda que como qualquer fonte deva ser problematizado e cotejado com outros documentos.

⁵⁵ MIA, proced. AHS A-227, AHN. Não foi possível descobrir o ano deste caso citado por Longás. Tradução nossa. No original: "*había dos carnicerías; en la una, mataban carne los cristianos viejos, y en la otra los nuevos convertidos; y éstos tenían su ganado y sus dehesas aparte; y porque mataban la carne con ceremonias de moros se mandó que no tuviesen carnicería por sí, y que fuese cristiano viejo el que matase la carne, y en presencia de algún clérigo u otra persona de confianza. Ponían, por la misma razón, todo su empeño "en comer la carne muerta de mano de convertidos".*

Jejum

Sobre o jejum de Ramadã, o arabista e compilador Pedro Longás (1915, p. 214) explica que consiste na obrigação de abster-se de comer e de beber, de modo totalmente voluntário, além de manter um comportamento contido, desde o alvorecer até o crepúsculo: “e os avermelhados do Levante tinham adquirido naquela hora o seu característico tom esbranquiçado”.⁵⁶ A lua de Ramadã era descrita como para orientar o fiel quando houvesse alguma dúvida. Nesse caso deveria repetir essa prática/dia, penitenciando-se de forma expiatória e de compensação ou *alcafara*. Os homens deveriam iniciar este dever aos 16 anos ou antes dependendo da puberdade e as mulheres, aos 14 anos, sempre que estivessem em seu juízo. Apesar de poder ser ingeridos alimentos somente à noite eram “frequentíssimos os convites a comer durante o Ramadã” (García-Arenal, 1983, p. 65).⁵⁷

Preparavam-se duas refeições: uma delas “ao observar as estrelas” e outra, no amanhecer antes da oração do nascer do sol. Muitos mouriscos ganhavam a vida percorrendo a vizinhança durante a madrugada, acordando os fiéis para que preparassem a comida e fizessem a oração. A primeira dessas refeições se iniciava pondo na boca um punhado de sal, rejeitado depois, enxaguando-se a boca com água para instigar as glândulas salivares para o ato de comer.

Outros jejuns seguidos por alguns mouriscos eram os chamados de brancos, de seis dias que acreditavam atingir maior mérito do que com o Ramadã. Alguns *alfaquíes* jejuavam todas as semanas do ano por alguns dias ou até três dias semanalmente. Novenas eram jejuns voluntários por nove dias e noites, dedicavam-se ao serviço de Deus pela oração e abstinência. Outro caso comum era a prática de jejum por devoção voluntária em três quintas-feiras do mês de *Xabã* (a primeira, a do meio e a última do mês), o oitavo do ano. O jejum por pena ou castigo, *alçeberin*, consistia em abster-se de comer durante três dias e suas noites. Existiam ainda oito outros tipos de jejuns no ano passíveis de serem seguidos pelos mouriscos (Longás, 1915, p. 230).

Apesar de severas, as prescrições da *sunna*⁵⁸ eram cumpridas fielmente e se constituíam em outro ponto de vigilância/acusação: nos séculos XV e XVI. Após as conversões forçadas, vizinhos cristãos delatavam os conversos usando as crianças mouriscas que confessavam não terem permissão dos pais para comer durante o dia em caso de convite dos cristãos, usando-as como prova do criptoislamismo (Rou Marín, 1999, p. 147).

Já as constituições “*De la doctrina y disciplina del pueblo*”, do Sínodo do Guadix e Baza, indicavam aos beneficiados, padres e sacristães daquela diocese a vigilância e denúncia daqueles

⁵⁶ Tradução nossa. No original: “y los arreboles de Levante hayan adquirido en aquella hora su característico tono blanquecino”.

⁵⁷ Tradução nossa. No original: “frecuentísimas las invitaciones a comer durante el Ramadan”.

⁵⁸ Tradições do Profeta tratadas como leis.

que ainda não tivessem sido desenraizados da seita maométrica e fossem observados cumprindo o Ramadã, em menosprezo “a Nosso Senhor e a Cristã religião”. Deveriam, portanto, estar atentos às épocas em que estas cerimônias costumavam ser celebradas para poder encontrar o remédio que mais conviesse para as almas desses delinquentes (Ayala, 1556, fl. LXIII recto).

Considerações finais

Diante de medidas como as conversões forçadas no começo do século XVI e a uniformização social, além de denúncias, ações inquisitoriais, castigos e apropriação de bens dos mouriscos, temos que o problema central não reside na ingesta de porco, vinho, consumo de certas frutas, legumes, verduras e preparações específicas. O ponto central encontra-se no vínculo real ou imaginário destes e outros costumes com o Islã sob a ótica das autoridades hispânicas.

O fato de uma mourisca, Catalina de Mora, nunca levar para casa peças de carne do açougue público, realizando o abate em seu lar, abria a porta para a delação que, segundo García-Arenal (1983, p. 65), apresentava-se costumeiramente sob a forma de fofoca de comadres. Não havia diferença entre “cerimônia de mouros” ou “costumes de mouros”, pois o conflito não era unicamente religioso, e para a Inquisição as duas categorias seriam igualmente passíveis de punição (*Ibidem*, p.66).

A segregação dos mouriscos assumia diversos aspectos, sendo exacerbada por boatos e rumores, fincada também na representação do inimigo interno da Monarquia Hispânica, sobretudo após o Levante das Alpujarras (1568-1570). Se, de modo geral, o converso não apresentava características físicas que o diferenciassem dos cristãos velhos, as práticas cotidianas desempenhavam estes particularismos. Conforme Franco Llopis e Díaz del Campo (2019, p. 207), a importância do elemento muçulmano (ou não-cristão) não pode ser subestimada no âmbito do processo de construção da identidade espanhola durante época moderna: “estes ‘outros’ foram necessários para criação de uma identidade comum entre os súditos da Monarquia Católica”.

Para os conversos, as práticas dietéticas que um dia fizeram parte do cotidiano passaram a se constituir em aspecto essencial da sua identidade e, portanto, uma forma de resistência em meio a uma época de perseguições, revivendo um passado nem tão remoto em que poderiam viver “em sua lei”.

Referências

Fontes

Breviário Sunni. Suma de los principales Mandamientos y Devedamientos de la Ley y Çunna. Edición 'Abdur-Razzaq Pérez Fernández, 2012. Memorial Histórico Español: Colección de

Documentos, Opúsculos y Antigüedades. Que publica La Real Academia de la Historia. Tomo V. Madrid: Imprenta de la Real Academia de la Historia a cargo de José Rodríguez, 1853.

Expulsion Iustificada de los Moriscos españoles, y suma de las excellencias christianas de nuestro Rey Don Felipe el Catholico Tercero deste nombre. Diuidida en dos partes / compuesta por Pedro Aznar Cardona. En Huesca: por Pedro Cabarte, 1612. (Exemplar digitalizado por Banco de España, Biblioteca).

GIL, Pablo. Las Coplas del Alhichante de Puey Monzon. El Archivo. *Revistas de Ciencias Históricas*, t. 4, Denia, Imprenta de Pedro Botella, p. 171-181, 1890.

Historia del Rebelion y Castigo de los Moriscos del Reyno de Granada, dirigida a Don Juan de Cardenas y Zuñiga... Hecha por Luis del Marmol Carvajal, andante en corte de S.M. Segunda impression. En Madrid en la imprenta de Sancha año de MDCCXCVII. (Impresso digitalizado, 2 vols., University of Toronto).

Las Coplas del Peregrino de Puey Monçón Viaje à la Meca en el siglo XVI por D. Mariano de Pano y Ruata correspondiente de la Real Academia de la Historia con una Introducció de Dr. Eduardo de Saavedra de la real Academia de la Historia. Zaragoza, Tip. de Comas Hermanos, Pilar 1 y 40. 1897. (Cópia de impresso Digitalizada, BNE).

Tesoro de La Lengva Castellana, o Española. Compvesto por el Licenciado Don Sebastian de Cobarrubias Orozco... Dirido a la Magestad Catolica del Rey Don Felipe III. nuestro señor. Con privilegio, En Madrid, por Luis Sanchez, impressor del Rey N.S. Año del Señor. M.DC.XI. (1611) (Fotocópia disponível online, BNE).

Bibliografia

ANSÓN CALVO, María del Carmen. La vida cotidiana entre los moriscos. *Cuadernos de Historia Moderna*, Anejos, Madrid, n. VIII, p. 241-268, 2009.

AYALA, Martín de. *Sínodo de la Diócesis de Guadix y de Baza. Estudio preliminar de Carlos Asenjo Sedano.* Granada: Univ. de Granada, 1994.

BURÍN, Antonio Gallego; SANDOVAL, Alfonso Gámir; VINCENT, Bernard. *Los moriscos de Reino de Granada: Según el Sínodo de Guadix de 1554.* Granada: Ed. Univ. de Granada, 1996.

CARDAILLAC, Louis. *Moriscos y cristianos: un enfrentamiento polémico: (1492-1640).* México: Fondo de Cultura Económica, 2004.

CONTRERA, Ximena I. León. El mar en el Viaje a la Meca que hizo el Peregrino de Puey Monzón (ponencia). *Simposio Internacional de Historia y Arqueología Marítima*, V. Cádiz. 10 a 12 Nov. 2021. [S. n. t.].

CONTRERA, Ximena I. León. Os Mouriscos e a sua alimentação a partir do compêndio do Padre Pedro Longás - La vida religiosa de los moriscos. In: FIGUEIREDO DE CASTRO, Ricarco; DE SOUZA DOS REIS, Thiago (Orgs.). *Anais do [...]. Encontro Internacional História e Parcerias*, 3º. Rio de Janeiro, 2022. [S. n. t.].

CRUZ, Manuel. El origen económico del tabú del cerdo. *Anthropos. Suplementos*, v. 9, p. 10-15, 1988.

DE CASTRO, Teresa. El consumo de vino en Al-Andalus. *Jornades D'Estudis Històrics Locals La Mediterrània àrea de convergència de sistemes alimentaris*, XIV. Mallorca, 1996. Disponível em: http://clio.rediris.es/clionet/articulos/al_vino.htm. Acesso em: 7 jun. 2023.

DÍAZ DEL CAMPO, Francisco Javier Moreno. Observando el hogar. Vida cotidiana y realidad material doméstica de los moriscos de Castilla. 1570-1610. *Sharq Al-Andalus*, v. 21, p. 79-113, 2014-2016.

- DIEGUES, Antônio Carlos Sant'Ana. *Ilhas e Mares: simbolismo e imaginário*. São Paulo: Hucitec, 1998.
- FERNÁNDEZ DE MATA, Ignacio. Alimentación e Identidad. Ámbitos para el patrimonio. In: DÍAZ VIANA, Luis; VICENTE BLANCO, Dámaso Javier. *El patrimonio cultural inmaterial de Castilla y León*. Propuestas para un atlas etnográfico. Madrid: Ed. CSIC, 2016.
- FRANCO LLOPIS, Borja; DÍAZ DEL CAMPO, F. Moreno. *Pintando al Converso*. La imagen del morisco en la península Ibérica. Madrid: Ed. Cátedra, 2019.
- GARCÍA-ARENAL, Mercedes. *Inquisición y moriscos*. Los procesos del Tribunal de Cuenca. Madrid: Siglo XXI, 1983.
- GARCÍA-SÁNCHEZ, Expiración. In: DE LA TORRE, Purificación (Coord.). *El zoco*. Vida económica y artes tradicionales en al-Andalus y Marruecos. Barcelona: Lunwerg, 1995.
- GÓMEZ ORTÍN, Francisco. Un capítulo de lexicología gastronómica. Precisiones diatópicas sobre las voces alfajor / alajú. *Tonos Digital*, v. 28, n. 18, p. 1-25, 2009.
- HARRIS, Marvin. *Bueno para Comer*. Madrid: Alianza, 1989.
- LONGÁS, Pedro. *La vida religiosa de los moriscos*. Estudio Preliminar por Darío Cabanelas, O. F. M. Granada: Univ. de Granada, 1998.
- MENDIÓLA FERNÁNDEZ, María Isabel. Usos, costumbres y normas en la tradición de la minoría morisca. *Revista de Derecho UNED*, n. 9, p. 193-209, 2011.
- MENESES, Ulpiano T. Bezerra; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista*, v. 5, n. 1, p. 9-91, jan.-dez. 1997.
- MONSERRAT, Piera (Org.). *Forging communities: food and representation in medieval and early modern Southwestern Europe*. Fayetteville: The Univ. of Arkansas Press, 2018.
- MONTANARI, Massimo. *La comida como cultura*. Gijón: Trea, 2004.
- MÜNZER, Jerónimo. Viaje por España y Portugal en los años 1494 y 1495. Versión del latín por Julio Puyol (Conclusión). *Boletín de la Real Academia de la Historia*, t. 84, p. 197-279, 1924.
- MÜNZER, Jerónimo. *Viaje por España y Portugal*. Reino de Granada. Introducción de Manuel Espinar Moreno. Granada: Método Ediciones; Grupo de Investigación HUM165, 2008.
- NADEAU, Carolyn. A. *Food matters: Alonso Quijano's diet and the discourse of food en Early Modern Spain*. Toronto; Buffalo; London: Univ. of Toronto Press, 2016.
- PARAMIO, Alfredo Mateos; VILLAVERDE AMIEVA, Juan Carlos (Orgs.). *Catálogo Memoria de los Moriscos*. Escritos y Relatos de una Diáspora Cultural. Madrid, 17 jun. al 26 set. 2010. Madrid: Sociedad Estatal de Conmemoraciones Culturales (CECC), 2010.
- PÉREZ SAMPER, María Ángeles. En torno a la mesa. In: BIRRIEL SALCEDO, Margarita M. (Org.). *La(s) casa(s) en la Edad Moderna*. Zaragoza: Institución Fernando el Católico, 2017.
- PERRY, Mary Elizabeth. *The Handless Maiden: Moriscos and the Politics of Religion in Early Modern Spain*. New Jersey: Princeton Univ. Press, 2005.
- PROSPERI, Adriano. *Tribunais da Consciência: inquisidores, confesores, missionários*. São Paulo: EDUSP, 2013.
- RAMOS, Fábio Pestana. *Por mares nunca antes navegados: a aventura dos descobrimentos*. São Paulo: Contexto, 2008.
- RODINSON, Maxime. Ghidh'a. In: *Encyclopédie de l'Islam*, Leiden: Brill, v. 2, 1965.
- RODRIGUES, Jaime. Cultura marítima: marinheiros e escravos no tráfico negreiro para o Brasil (sécs. XVIII e XIX). *Revista Brasileira de História*, v. 19, n. 38, p. 15-53, 1999.

- RODRIGUES, Jaime. *De costa a costa: escravos e tripulantes no tráfico negreiro (Angola-Rio de Janeiro, 1780-1860)*. 2000. Tese (Doutorado em História) – Universidade Estadual de Campinas, Campinas (SP), 2000.
- ROSENBERGER, Bernard. A cozinha árabe e sua contribuição à cozinha européia. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, pp. 338-358.
- ROSSI, Paolo. *Comer: Necessidade, desejo, obsessão*. São Paulo: Ed. Unesp, 2014.
- ROY MARÍN, María José. La alimentación mudéjar en Aragón. *Actas del [...] Simposio Internacional de Mudéjarismo, VII. Teruel, Centro de Estudios Mudéjares*, 1996. Teruel: Instituto de Estudios Turolenses, Centro de Estudios Mudéjares, 1999.
- ROZA CANDÁS, Pablo (estudio, edición y glosario). *Memorial de ida i venida hasta Maka. La peregrinación de Omar Paṭṭōn*. Oviedo: Universidad de Oviedo, 2018.
- ROZIN, Paul. Why We Eat What We Eat, and Why We Worry about it. *Bulletin of the American Academy of Arts and Sciences*, Cambridge, v. 50, n. 5, p. 26-48, 1997.
- SADAN, J. Vin-Fait de civilization. In: ROSEAYALON, M. (Org.). *Studies in Memory of Gaston Wiet*. Jerusalem: The Hebrew University of Jerusalem, 1977.
- WIEGERS, Gerard. Isà B.Ŷābir and the origins of Aljamiado Literature. *Al-Qantara*, CSIC, Madrid v. 11, n. 1, p. 155-191, 1990.
- ZUÑIGA LÓPEZ, Ramón. Las coplas del Alhichante de Puey Monçon. *MEAH (Miscelânea de Estudios Árabes y Hebraicos)*, Granada, v. 37-38, p. 449-479, 1988-1989.