



Almofariz

O almofariz era utilizado nas cozinhas para esmagar ingredientes e condimentos, pelo que era dotado de paredes grossas e fundo côncavo, assente numa base plana, de forma a resistir aos golpes do pilão no seu interior. Este exemplar foi produzido, em Sevilha, e apresenta bordo extrovertido e lábio espessado no exterior, possuindo um bico vertedor para facilitar o esvaziamento.

No seu vocabulário português e latino (século XVIII), Bluteau refere que os almofarizes cerâmicos terão sido substituídos, nas cozinhas portuguesas, por exemplares metálicos antes do século XVIII (cfr. Fernandes, 2012: 323).

O Museu Municipal de Tavira, este mês, alia-se à Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas, nas comemorações do Dia Nacional da Gastronomia Portuguesa, destacando este almofariz do seu acervo, proveniente da Cerca do Convento da Graça.

<http://museumunicipaldetavira.cm-tavira.pt/?q=arqueologia>