
EL LEGADO ANDALUSÍ EN EL PATRIMONIO GASTRONÓMICO ARAGONÉS: HISTORIA, CULTURA MATERIAL Y PATRIMONIO INMATERIAL

ACADEMIA ARAGONESA DE GASTRONOMÍA

AUTORES:

CARMEN ABAD ZARDOYA

ELENA PIEDRAFITA PÉREZ

COORDINACIÓN:

ERNESTO FABRE GONZÁLEZ



**ACADEMIA
ARAGONESA DE
GASTRONOMÍA**

desde 1995

Junio, 2024

TABLA DE CONTENIDO

HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA DE RAÍZ ISLÁMICA	4
LAS HUELLAS DEL ISLAM EN ARAGÓN	4
YACIMIENTOS ESTUDIADOS	5
NUEVAS FORMAS DE CONSUMO	12
TRATADOS AGRONÓMICOS Y DIETÉTICOS	13
BOTÁNICA Y AGRICULTURA	13
TRATADOS SOBRE ALIMENTOS (<i>KITĀB AL-AGDIYA</i>)	18
RECETARIOS	21
“ANÓNIMO MAGREBÍ” O <i>KITAB AT-TABIJ</i>	21
FUDALAT AL-JIWAM DE IBN RAZIN	23
PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	26
LA “REVOLUCIÓN VERDE”	26
SISTEMAS DE CULTIVO	26
LA IMPORTANCIA DEL REGADÍO	28
LA ORGANIZACIÓN DEL ESPACIO	28
RUTAS COMERCIALES	29
ZOCOS	30
LAS BASES ALIMENTARIAS	31
TRIGO Y CEBADA	32
OTROS CEREALES	34
LOS PANES DE CARESTÍA O DE HAMBRUNA	35
EL ARROZ	36
VERDURAS Y HORTALIZAS	37
FRUTAS	41
FRUTOS DEL BOSQUE	46
CARNES Y PESCADOS	47
HUEVOS, LÁCTEOS, GRASAS	51
AZÚCAR	54
ESPECIAS	56
PATRIMONIO CULTURAL MATERIAL	60
LA CERÁMICA ANDALUSÍ EN ARAGÓN Y SU LEGADO	60
SARAQUSTA, UN YACIMIENTO DE ESPECIAL RELEVANCIA	60
RESTOS CERÁMICOS EMIRALES	61
RESTOS CERÁMICOS DE ÉPOCA CALIFAL	61
RESTOS CERÁMICOS DE LA TAIFA	62
RESTOS CERÁMICOS ALMORÁVIDES	62
RESTOS CERÁMICOS DATABLES TRAS LA CONQUISTA (A PARTIR DEL 18 DE DICIEMBRE DE 1118)	62
EL LEGADO EN LA CERÁMICA MUDÉJAR Y MORISCA DE USO CULINARIO	62

TERUEL.....	63
CALATAYUD.....	69
MUEL.....	70
LA APLICACIÓN DE PIEZAS DE VAJILLA EN LA DECORACIÓN DE LA ARQUITECTURA MUDÉJAR	72
ILUSTRACIONES SOBRE EL LEGADO ANDALUSÍ EN EL PATRIMONIO MATERIAL DE LA GASTRONOMÍA DE ARAGÓN.....	74
<u>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL.....</u>	<u>104</u>
EL ESTUDIO DE LOS TRATADOS Y RECETARIOS HISPANOMUSULMANES EN EL MUNDO ACADÉMICO ARAGONÉS. UN LEGADO INTELECTUAL	104
LA SALVAGUARDIA DE LA ALFARERÍA ARAGONESA DE RAÍZ ANDALUSÍ Y MUDÉJAR. PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL Y ALICIENTE TURÍSTICO.....	106
EL TALLER ESCUELA CERÁMICA DE MUEL	106
FERNANDO MALO	107
NÉSTOR PABLO ROLDÁN	108
AYUDAS A LA INVESTIGACIÓN Y RESIDENCIAS ARTÍSTICAS DE TERRITORIO MUDÉJAR.....	108
CRITERIOS PARA VALORAR EL LEGADO ANDALUSÍ EN LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL ARAGONESA.....	109
<u>PROPUESTAS DE TRABAJO PARA RECUPERAR EL LEGADO ANDALUSÍ EN LA OFERTA CULINARIA DE LA HOSTELERÍA ARAGONESA</u>	<u>111</u>
ILUSTRACIONES SOBRE EL LEGADO ANDALUSÍ EN EL PATRIMONIO INMATERIAL DE ARAGÓN	113
<u>BIBLIOGRAFÍA</u>	<u>129</u>

HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA DE RAÍZ ISLÁMICA

La presencia de un estado musulmán en tierras aragonesas se inicia en 714, momento en que las tropas de Tarik ibn Ziyad ocupan Zaragoza. La dominación islámica en la ciudad finaliza en 1118, momento en que Alfonso I el Batallador toma la ciudad. Con su conquista, caen en manos aragonesas los valles del Ebro y del Jalón. Tras la reacción almorávide y el conflictivo reinado de Ramiro II, la conquista toma de nuevo impulso. A fines del s. XII (1169: Teruel) las tierras del actual Aragón están ya en manos cristianas. La presencia de los islámicos ha durado en conjunto cinco siglos.

Una gran masa de musulmanes quedará en tierras aragonesas, sometidos a el estado feudal aragonés, y a los nuevos dueños de las tierras, básicamente nobles, obispados y Órdenes Militares. Obligados a convertirse (moriscos) su presencia se prolongará, con una continua pérdida de efectivos poblacionales que emigran a otras tierras, hasta 1610, fecha de su expulsión. Se perdía así una sexta parte de los habitantes aragoneses, quedando muchas tierras del valle del Ebro totalmente deshabitadas.

A lo largo de este largo periodo, la civilización islámica aportó sistemas de cultivo, tradiciones orientales, nuevos productos alimenticios, y un bagaje cultural de inestimable valor. Una buena parte de todos estos avances siguen presentes en nuestra tierra. Veamos en primer lugar cuáles fueron sus bases materiales, sus cultivos y saberes científicos, y los vestigios que todavía quedan de su paso por el actual Aragón.

LAS HUELLAS DEL ISLAM EN ARAGÓN

Recientemente se ha publicado, en la colección Cuadernos de Aragón, una obra en la que se recogen los principales estudios arqueológicos sobre asuntos alimentarios en nuestra comunidad (E. Piedrafita). Con ella podemos acercarnos con mayor veracidad a la realidad de las mesas islámicas en el actual Aragón. Esta viene marcada, además de las prescripciones coránicas, por los cultivos concretos que llegaron a desarrollarse en nuestra tierra, la capacidad económica de los habitantes de la Marca Superior, la vida ciudadana con sus mercados y productos llegados de otros lugares y naturalmente, por el periodo histórico concreto en que estas tierras estuvieron bajo dominio islámico.

En esos cinco siglos, se puede afirmar que prácticamente el total de la población que vivía en el actual Aragón había adoptado plenamente las creencias, cultura y modo de vida islámicas. Falta saber con qué ritmo se realizó este proceso. En líneas generales se da por sentado que la islamización plena se alcanzó en el siglo X, coincidiendo con el establecimiento del Califato. Y recordemos que la evolución fue cambiante en el tiempo pero también en el espacio, ya que a mediados del siglo XI un tercio del territorio aragonés -zona pirenaica y su somontano- se había desvinculado de al-Ándalus. Habían caído las principales ciudades, las tierras más ricas, las comunicaciones: todo lo que sustentaba

el entramado estatal andalusí, los centros jerárquicos desde donde se dirigía la política y se irradiaban las formas culturales. Por lo tanto, podemos preguntarnos hasta qué punto los pobladores musulmanes del actual Aragón habían cambiado sus pautas alimenticias en ese espacio de tiempo, obedeciendo las normas coránicas con rigor, o si habían perdurado las formas de consumo anteriores.

En el ámbito rural se dan por seguras la extensión del regadío, la ampliación de los espacios de cultivo y –previsiblemente– la introducción de nuevos productos y sistemas de labranza. Pero la arqueología está sacando a la luz un panorama económico mucho más complejo, con un marcado continuismo de la tradición tardorromana. En cambio, en las ciudades la vitalidad y refinamiento de sus grupos dirigentes se reflejarán en patrones de consumo elitista, que se materializarán en productos culinarios exclusivos y lotes cerámicos más diversificados y lujosos, y con formas decididamente islámicas.

YACIMIENTOS ESTUDIADOS

En los alrededores de Zaragoza los valles del Huecha o del Huerva han dejado constancia del extraordinario florecimiento agrícola de estos siglos, un mosaico de enclaves emergidos por el impulso de los sistemas de regadío, remozados o construidos en esos momentos. En el valle del Huecha se han localizado un buen número de torres de los siglos X al XI (El Quez, Agón, Maleján, Bureta, Ambel y Alberite de San Juan), donde la ocupación islámica instaló azudes, acequias y *qanats* -canales subterráneos- permitiendo los cultivos intensivos. El Huerva fue otro espacio privilegiado, con torres/*husun* (María y Cadrete, Cuarte), almunias como la de *Nubalis*, Muel o el Cabezo de la Cruz en La Muela. (Ortega 2009).

En el yacimiento de **La Mora Encantada** (Bulbunte, ss X-XII) se han podido obtener bastantes datos arqueobotánicos. La alimentación de sus habitantes se basaba en cebada (en mayor proporción) y trigo; este se ha podido identificar en sus dos variedades (harinero y duro), asunto de gran interés pues con el trigo duro se preparan sémolas, fideos, pastas y cuscús, una novedad agrícola y culinaria muy ligada a la presencia islámica. El mijo es abundante, otro rasgo inusual en yacimientos ibéricos. Otros cereales - panizo, escanda o farro– son en cambio minoritarios (Treasure: 92¹). Tampoco hay mucho centeno, como era de prever en el entorno del valle del Ebro. Las legumbres casi siempre están escasamente representadas, y algunas podrían corresponder a cultivos forrajeros (además de lentejas y guisantes, arveja amarga -*Vicia Ervilia*- y probablemente almorta).

¹ E. Treasure (Univ. Durham, GB) acaba de realizar una Tesis doctoral sobre yacimientos aragoneses

Las frutas son variadas y abundantes; además de los habituales higos y uvas, hay nueces, olivas, cerezas, guindas, una probable granada y morera, además de moras silvestres. Las uvas se habían prensado, quizás para elaborar mostos o quizás vino.

El tipo de plantas silvestres encontradas nos dibujan un panorama en el que se alteran espacios de secano con otros de huerta de regadío. Las cañas podrían haber sido usadas como espalderas de los cultivos. Otras podrían haberse usado como forraje: saúco, cenizo blanco o verdolaga, plantas también consumidas por los humanos en tiempos de necesidad. En conjunto pues, un lugar con una rica variedad de especies que sugiere una explotación mixta de secano, huerta y ganadería, algo muy consistente con el sistema de organización rural típico del agro andalusí.

Tauste se sitúa en el valle de los Arbas; en la localidad se ha encontrado una extensa *maqbara* (cementerio, ss. VIII al XII), una de las más importantes a nivel nacional, que está proporcionando información muy valiosa para conocer la dieta de estas gentes. (Guede *et al.* 2017). La falta de menciones anteriores a la conquista cristiana, y a la ausencia de mudéjares en fecha posterior, llevó a presuponer que el lugar era de escasa entidad, idea que ha podido ser refutada por la magnitud de su cementerio.

Los análisis de los restos óseos revelan que la dieta era mayoritariamente de origen vegetal (verduras, hortalizas, trigo o cebada), con aportes ocasionales de productos animales (probablemente pescado de agua dulce: se han hallado restos de dos barbos y una madrilla). No se han hallado restos de ganado, pero el que ingerían los humanos al parecer, no comían forraje de mijos. Es muy probable que hubiera huerta de regadío, con aporte de abono animal. (Guede 2015: 70).

La mayoría de los adultos consumió una dieta de cereales y escasos aportes de carne roja. Los varones al parecer comían más carne, seguramente por una división sexual del trabajo, que permitía a los hombres obtener una mayor cantidad de recursos cárnicos y sus derivados. No obstante, jóvenes y ancianos comían de manera parecida a las mujeres. La lactancia se prolongaba hasta los 4 años. Niños y niñas (hasta los 10-12 años) sufrieron carencias nutricionales, reflejadas en el esmalte de sus dientes.

El **Pueyo de Los Bañales** (Uncastillo), ciudad romana arruinada ya en el siglo V, volvió a reocuparse entre los siglos VIII y IX. Entre otras estancias, se ha podido identificar una cocina bastante amplia (22 m²) con el fuego situado cerca de la puerta, disposición coincidente con la mayoría de los hogares andalusíes, y que responde a la necesidad de iluminar la estancia y dar salida al humo. En un gancho había restos de una pata de cabra, indicio de su uso para ahumar o secar la pieza sobre el fuego.

La cabaña ganadera coincide con las de otros lugares islámicos: cabra y oveja son mayoritarios; le siguen los conejos, y en mucha menor proporción bóvidos (seguramente vaca) y gallinas, siendo significativa la ausencia de cerdos. Los corderitos son abundantes, esta costumbre permite un aprovechamiento intensivo de productos

lácteos, que junto con los huevos son un recurso proteínico esencial para las clases populares. En una cazuela se pudo recuperar la preparación previa de un plato cuya memoria perdura en la comarca: el conocido como “caloyo”, un cordero recién nacido que se guisa a fuego lento para poder saborear la gelatina y grasas de los huesos tiernos. (Jordán *et al.*: 147). Los restos se hallaron en una cocina con un ajuar de mesa muy completo; en Bañales la islamización fue muy temprana al parecer.

En la provincia de Huesca también se incentivó el regadío, lo que propició la expansión agrícola. La propia ciudad de Huesca fue descrita por el geógrafo al-Udri en términos muy laudatorios (Cuchí *et al.*: 146).

“Está rodeada de jardines, todos ellos con setos, y de huerto, con las ramas de sus frutales entrelazadas. Existen variedades de manzanas, peras y otras frutas. Tiene frutas nada corrientes, y diversas clases de acerolas y nísperos. Hay una especie de acerola que se come cuando está en sazón y otra que se puede conservar seca. Hay otra especie que se mantiene jugosa durante todo el invierno. La acerola se parece al níspero en el color, pero tiene un sabor muy distinto, mejor que el de cualquier clase de pera”.

Al-Himyari, por su parte, explica que:

“Su suelo es fértil, y que está rodeada por todas partes de jardines con pérgolas y de vergeles repletos de árboles frutales, señalándose particularmente por la calidad de sus peras y acerolas”.

Elogios que los geógrafos árabes suelen emplear para describir ciudades ricas y feraces; de hecho los halagos se repiten en aquellos lugares que representan el modelo de agricultura desarrollada según los parámetros mentales de la cultura árabe. Del resto, no suele haber registro alguno.

Al norte del Ebro se han localizado más de 300 asentamientos islámicos. En la **Sotonera**, torres (Atalaya de Tormos) y **almunias** (Alboreg) proporcionan sugerentes perspectivas acerca del espacio rural andalusí, organizado quizás en alquerías (producción agropecuaria) defendidas por torres (*husun*), que al mismo tiempo organizarían administrativamente la comarca (Sénac, Laliena 1991 y 2009).

Destaca por su importancia el yacimiento de **Las Sillas** (Marcén), en la Hoya de Huesca (Sénac 2020). Surgido en el s. X, fue abandonado debido la presión del avance cristiano (1096: conquista de Huesca). El paraje se insertaba en una densa red de localidades (Gabarda, Piracés, Alberuela de Tubo, La Igllesieta de Usón) en las que se han hallado importantes restos: fortificaciones, aljibes y cerámicas de gran calidad (ataifor de reflejo metálico). Las Sillas se enmarcaría en un plan de “colonización” rural a mediados del siglo X (Ortega 2018: 18), seguramente por decisión política califal.

Los restos de animales repiten de nuevo las proporciones habituales: un 90% de ovejas un 90%, cabras, porcinos (algo bastante sorprendente, dada la cronología del lugar) y bovinos, gallinas, algún conejo (probablemente estabulados), y abundantes caracoles, a

juzgar por las conchas halladas (Sénac 2009: 74). Como siempre, se cultivaban cereales: cebada, centeno (Ros *et al.* 2019: pp. 56 y 72), higos y uvas, aceitunas y ciruelas; faltan en cambio las legumbres.

La economía se orientaría hacia una autosuficiencia basada en el cultivo de cereales de secano y ganadería. Nada hace pensar que en estas tierras se hubieran puesto en práctica los nuevos sistemas de producción, ni aparecen las especies propias de la llamada revolución agrícola; quizás por las posibilidades del medio o por lo temprano de la fecha.

Mucho más al este, al lado del Cinca, se localiza el yacimiento de **Los Zafranales**. Entre finales del s. XI y comienzos del XII la presión militar llevaría a la construcción de este recinto: una torre de dos pisos y varias estancias (incluida una cocina). A la función defensiva se sumaría la de almacenaje de provisiones: se han encontrado seis tinajas, con restos de cereales y un destacable conjunto cerámico. El lugar canalizaría la producción agrícola del entorno, almacenándola para su posterior transporte a la vecina **Fraga**. La guarnición que allí vivía dejó rastro de su presencia: restos de fruta - aceitunas, nueces, piñones, higos y unos 5 kg de huesos de melocotón - animales de cabaña ganadera -ovicápridos, suidos, gallinas y patos- y de caza -ciervos, jabalíes, conejos y liebres- en una proporción inusualmente alta en poblaciones islámicas y aún medievales, que se explica por las especiales circunstancias del asentamiento. La dieta se completaba con caracoles, almejas, y probablemente pescado del río Cinca. (Montón: 178).

Los Zafranales se inserta en una red de establecimientos de gran riqueza arqueológica, y evidente prosperidad agrícola (Ríos Segre, Cinca, Ebro). En el cercano yacimiento de **Tossal de Solibernat** (a 10 km de Fraga), encontramos una torre de época y función muy similares a Zafranales, con producción agrícola (alquería), basada en cereales (cebada, trigo avena, centeno en menor medida) y alguna leguminosa. (Rovira *et al.* p. 103).

Los mismos paralelismos se observan en las islámicas **Lérida** y **Pla d' Almatà** (a 50 km de Fraga), con el habitual conjunto de trigo desnudo-cebada vestida, avena y algo de panizo, alguna leguminosa (lentejas) y una apreciable variedad de frutales. Todo ello apunta a un intenso desarrollo agrícola, seguramente ligado a la instalación de regadío, que ha dejado rastros en la toponimia (Barranco de la Noria, a 2 km de Zafranales). La fauna también es la habitual: un 90% de oviscapridos, algún bóvido (consumido tras una vida de trabajos en el campo) y aves de corral. Los huesos carecen de marcas de fuego por lo que se comerían en guisados. Completarían la mesa huevos, lácteos y algo de pescado, conejos o más ocasionalmente, carne de ciervo. La presencia de cierta cantidad de moluscos (berberechos, una especie marina y náyades, de agua dulce), es un dato sorprendente, dada la lejanía de la costa, el carácter del yacimiento y el escasísimo aprecio de los musulmanes por este tipo de comidas (Alós *et al.*: 161).

En las **cuencas del río Martín y del Guadalope** (Teruel), con una tradición agrícola tardorromana muy potente se vivió también una etapa islámica claramente floreciente, que tendría su reflejo en la fundación de Alcañiz. En el valle del Guadalope, muy bien estudiado, destacan Castelserás, Mas de las Matas o Calanda.

En la comarca del Matarraña se han encontrado una serie de pequeñas alquerías, estacando la de **El Quemao** (siglo XI-XII, Sarrión, Teruel), un buen ejemplo de las estrategias de adaptación de los campesinos musulmanes a las posibilidades de un entorno montañoso. De la distribución de las edificaciones se ha deducido la composición clánica de sus habitantes, organizados en una familia patriarcal. A pesar de ser un asentamiento modesto, han aparecido objetos de evidente calidad material y artística: ataifores y vajilla fina de mesa procedente con toda probabilidad de Valencia, un notable equipamiento de labranza (azada o azadón) y muebles con incrustaciones decorativas en hueso que recuerdan por ejemplo la famosa arqueta de Leyre. El hallazgo de tales objetos – con paralelismos en el también turolense Castillo de Albarracín - desmiente el prejuicio de que el medio rural andalusí estuviera aislado o económicamente postergado (Ortega-Villargordo 2020).

La Zaragoza islámica ha de estudiarse a través de sus cementerios y de datos hallados en el vecino castillo de Juslibol. **Saraqusta, capital de la Marca Superior y de la Taifa del mismo nombre, fue una de las ciudades más importantes de Al-Ándalus.** Su población rondaría los 17.000 habitantes en el siglo XI, cifra semejante a Granada y sólo superada en ese momento por ciudades como Córdoba, Sevilla o Toledo. Se han encontrado dos cementerios (en estos momentos hay un tercero en investigación): el occidental (*Bab al Tulaytula*, Puerta de Toledo, calle Predicadores) y el oriental (*Bab al Qibla*, calles Alonso V, Agustín y Plaza de las Tenerías).

La **maqbara oriental**, estudiada por M. Gracia en 2020, ha proporcionado datos sobre la salud y la alimentación de los saraqustíes: destacan como siempre, los déficits nutricionales y las caries, signos de carencia de proteínas y de consumo de hidratos de carbono (cereales). Estrías y abrasiones se relacionan con microlitos debidos a la molienda. Todo ello apunta a una dieta omnívora basada en los cereales, pero con mayor consumo de vegetales que en épocas anteriores y una escasa ingesta de proteínas animales. Otra investigadora, M. Munde (hoy Alexander) realizó un estudio isotópico de los huesos de humanos y animales. Sus resultados confirman el tipo de dieta mencionada, confirmando además que no ingerían mijos (Munde 2010: 141). Las diferencias por sexos son, en esta ocasión, diferentes a las de Tauste: las mujeres tenían más elevado el nivel proteico; la explicación podría ser un mayor aporte no de carne, sino de lácteos o huevos. Esta situación también se repite en Albarracín. Islámicos y mozárabes, además, tienen rasgos semejantes, y la dieta al parecer, tampoco cambió tras la conquista cristiana.

La cabaña ganadera repite los rasgos ya conocidos; ovejas y cabras se alimentarían en el campo (probablemente en zonas de barbecho de cereales o monte bajo de secano), mientras que bueyes y vacas tendrían que recibir aportes suplementarios a base de mijo o alfalfa (seguramente debido a las condiciones ecológicas del entorno). Se ha podido averiguar también que el abastecimiento de carne de la ciudad dependía de una amplia zona geográfica. Por el contrario, aves de corral y perros comían de manera semejante a los humanos, lo que permite deducir que se alimentaban con sobras domésticas (Mundee 2010: 200).

Un dato interesante es el de un carnero que probablemente vendría de Egipto, quizás un semental para mejorar razas autóctonas. Esta hipótesis cuadra con lo que sabemos de los ganados andalusíes, que en estos siglos aumentaron de tamaño y robustez mediante una probable selección o cruce de razas.

Los bóvidos se consumían a edades avanzadas (tras una vida de trabajo en el campo), mientras los ovicápridos se sacrificaban relativamente jóvenes. Una práctica distinta de la de zonas rurales, pues en la ciudad prima el suministro constante de reses tiernas. En este sentido, habría que deducir un consumo sesgado socialmente, corderitos y cabritillos para clases acomodadas, mientras el resto consumiría despojos o carne de vacuno.

Sobre el pescado, las noticias son exclusivamente literarias: describen la riqueza de Zaragoza, mencionando el consumo de especies como barbo, anguila, sábalo, tenca y congrio, además del salmonete, una especie marina (Mundee 2010: 141).

En el musulmán **Mezimegeer (Juslibol)** se asentó una avanzadilla aragonesa en 1101 pasando denominarse “Deus lo vol”. Tras la toma de la ciudad (1118) el castillo islámico perdió su función estratégica; esto y la fragilidad de sus materiales (mortero de yeso) determinaron su ruina. En sus paredes usaron como conglomerante pequeños carbones: el análisis antracológico revela las especies utilizadas. Las más representadas son pino carrasco y nogal, seguidos a cierta distancia por el género *Juniperus* (sabina, enebro), y especies de ribera dada la cercanía del río (sauces, álamos), casi todos taxones habituales hoy en día. Pero el nogal es una especie que no puede sobrevivir en el clima estepario del valle del Ebro: habría necesitado riego por lo que tuvo que ser una especie cultivada. También se hallaron restos de frutales: manzano, peral, níspero, membrillo, almendro, cerezo, melocotonero, ciruelo o endrino. Todas estas especies se incorporarían a los muros del castillo procedentes de leña doméstica, quema de rastrojos o podas agrícolas. Igualmente están presentes arbustos silvestres con fruto comestible: guillomo (*Amelanchier ovalis*), espino blanco y acerolo (*Crataegus monogyna*, *C. azarolus*).

Al parecer fueron los romanos quienes promovieron las plantaciones de nogales, castaños y pino piñonero. Quizás en este caso, fueran los musulmanes los impulsores de

su cultivo: los agrónomos árabes elogiaron sus cualidades, y los recomendaron en jardines y huertas.

En conjunto, los frutales constituyen el 61% de las muestras: un panorama muy preciso de la abundancia y variedad hortofrutícola de *Saraqusta*. Las fuentes árabes nos hablan de una ciudad que brilla como una perla blanca (*Madinat al-Bayda*) entre un vergel (Muhammad Az-Zuhri, s. XII). Una ciudad agrícola y ganadera, privilegiada y feraz, rodeada de jardines y huertos. Los datos botánicos son especialmente relevantes porque proceden de una zona en donde el uso agrícola tenía que ser mayoritario, al estar situada cerca de la ciudad a la que abastecerían, y con la previsible existencia de regadío. Suplen de alguna manera la ausencia de informes en la propia medina, por lo que pueden tomarse como indicativo de los cultivos existentes.

Al Razi en el s. X encomia la calidad de sus suelos y la abundancia de frutales y regadío. En este sentido, resulta muy elocuente la opinión del geógrafo al-Zuhri (Almería, s. XI) respecto a Zaragoza, ciudad de la que dice que en ella hay tal abundancia de fruta que sus habitantes no tienen que recurrir a secarla para poder consumirla a lo largo de todo el año.

En resumen: unas condiciones muy favorables para la agricultura, expansión del regadío, y existencia de huertas con frutales que, no siendo novedosos, constituyen una notable ampliación en la variedad de productos disponibles. Al menos para los habitantes de *Saraqusta*, quedando por confirmar si esta situación pudiera extenderse a otros lugares del entorno.

Albarracín (Teruel, siglos XI y XII) es otro ejemplo de ciudad islámica, muy diferente del anterior por el entorno en el que se enclava, a 1.000 m de altura en el sistema Ibérico. Constituye un original caso en el que se combinan las limitaciones físicas del entorno con su condición política, sede de una pequeña taifa fundada en el siglo XI por los Banu Razin. Ya en el XII la conquista almorávide y el avance aragonés colapsaron sus bases económicas. En 1170 don Pedro Ruiz de Azagra la conquistó, pasando a la corona aragonesa con Pedro III (1284).

Se han realizado estudios arqueológicos de la fauna en la zona del Castillo y en un cementerio de los siglos X-XII. Los animales testeados son los desechos del consumo de los que habitaron el Castillo, la corte de la familia Banu Razin y sus allegados y sirvientes (Moreno 1997). Predominan los ovicápridos (96% de los restos), aunque su número va descendiendo tras la fase taifal hasta llegar a la etapa cristiana, cuando la preferencia se desvía hacia otras especies: bóvidos y cerdos. También se observan cambios en la edad de sacrificio. En los primeros tiempos casi el 50% son corderos de menos de 6 meses, lo que apunta a un consumo de lechales por la élite del castillo. El resto de los pobladores los consumirían de entre 1 a 3 años. Los rebaños debían ser pequeños (entorno boscoso, improbable trashumancia) por lo que se practicaría un sacrificio selectivo de corderos

machos dejando las ovejas. Con ello se proveía de corderos a la corte, y de carne y lácteos al resto de habitantes. Desaparecida la corte taifal en el s. XII, los carneros se consumen más maduros, de entre 4 y 6 años, cuando los animales han llegado al óptimo de peso.

Con la conquista cristiana el restablecimiento de la trashumancia cambia el sistema de gestión ganadera: los ovicápridos se criarán sobre todo para obtener lana; la edad de sacrificio vuelve a subir: ejemplares maduros, y machos probablemente castrados. Todo ello provoca una mudanza de la demanda, aumentando el consumo de bóvidos (al final de su vida de trabajo) y sobre todo de cerdos (con el 10% de los restos hallados), una vez suprimida su prohibición.

A pesar del entorno boscoso que rodea al lugar, la caza no fue más que una ocupación lúdica, propia de las élites del castillo. Ciervos, liebres y conejos son los más cuantiosos, además de perdiz roja y una residual muestra de suidos, quizás jabalíes. Estos productos resultarían excepcionales en las mesas del común de los habitantes de la ciudad.

Los ovicápridos pastaban en el medio natural; los bóvidos en cambio recibían un aporte complementario de leguminosas (alfalfa: Munde 2010: 96). Por el contrario las gallinas se criarían en corrales; quizás con algún aporte de mijos: un pollo en concreto parece haber sido cebado de esta manera; este gasto excepcional se explicaría si su destino hubiera sido el consumo en la corte.

La población humana consumía una dieta mixta de plantas y proteínas, obtenidas de la carne y lácteos de los ovicápridos. Aves de corral y huevos no fueron un componente importante de la dieta. El pescado habría sido muy escaso, aunque por la proximidad del río Guadalquivir tuvo que contribuir a la alimentación en alguna medida. La aparición de algunos restos de peces marinos en el basurero del castillo –salmonete, lubina- se interpreta como un rasgo del consumo ostentoso de los dirigentes de la localidad, famosos por su lujoso estilo de vida. El resto de la población no habría tenido acceso a estos productos exclusivos, transportados desde la costa y adquiridos por un precio muy elevado. (Munde 2010: 207). Se descarta una discriminación por sexos en la ingesta de proteínas; sin embargo, es posible que se alimentaran en cierta proporción con mijos. Es el único yacimiento aragonés en el que se registra este consumo, y podría relacionarse con la adquisición por su población de patrones dietéticos específicamente islámicos.

NUEVAS FORMAS DE CONSUMO

En los trabajos de E. García Sánchez, se enumeran una gran cantidad de preparaciones culinarias andaluzas, muchas de las cuales se da por hecho que pasaron a formar parte de nuestra tradición gastronómica. **Escabechados, dulces con azúcar, almendras y frutos secos, almojábanas y buñuelos, turrone, frituras en aceite de oliva, pasta y cuscús, cítricos, siropes y un largo etcétera.** No me detendré en hablar de ellos, pues

como ya se ha visto, sus menciones son todas literarias. Además, quedó claro que buena parte de los cultivos “árabes” se generalizaron en época bajomedieval (incluyendo el **azúcar** y el **trigo duro** con el que se preparan las pastas y el cuscús). Recordemos que del trigo duro solo tenemos un registro (La Mora Encantada), faltando constancia arqueológica del resto de productos o preparados. Por lo que podemos conjeturar que probablemente estos platos datarían como mucho del siglo XIII, y se habrían extendido a las cocinas cristianas por influencia de preparaciones gastronómicas nazaríes.

Más cotidianos serían los sempiternos **cocidos y guisos**. Otros recuperarían tradiciones clásicas, como los horneados o los rellenos de diversas pastas mezcladas en el mortero, aunque no parece que fueran muy usuales en el Aragón islámico: faltan morteros y hay pocos hornos. Tampoco serían habituales las **frituras en aceite**, dada la escasez de sartenes, aunque el aumento proporcional de cazuelas nos informa de sofritos rápidos integrados en estofados posteriores. Algunas veces, antes de freírlo el alimento es blanqueado mediante una cocción.

El **aceite de oliva** no parece tan generalizado como podría pensarse, y mucho menos en estos tempranos siglos. Ya vimos que las grasas culinarias incluían manteca de vaca y oveja, mantequilla y aceites de semillas (hay constancia de lino y de camelina en yacimientos aragoneses).

Los **recipientes de mesa** sugieren hábitos de consumo con modos orientales, como la presentación de los manjares en fuentes, la ausencia de cubiertos (escaso número de cuchillos) o la elevada cantidad de sopas de todo tipo (líquidas, gachas, purés) o bebidas que precisaban muchos jarritos y tazas individuales.

TRATADOS AGRONÓMICOS Y DIETÉTICOS

La gran aportación de cultivos y especias a la tradición gastronómica hispana y europea en general, viene fundamentada en los estudios agronómicos, botánicos y dietéticos que desarrollaron los estudiosos musulmanes. Estos, realizaron una extraordinaria labor recopilando el saber clásico y difundiéndolo en el ámbito mediterráneo. De allí pasará a la Europa medieval, siendo Al-Ándalus uno de los puentes a través del cual se conoció el inmenso legado científico de los siglos anteriores. Veamos a continuación los tratados escritos en la península Ibérica, tanto los de agronomía y especies botánicas como los médico-dietéticos.

BOTÁNICA Y AGRICULTURA

Veamos en primer lugar los autores que escribieron obras sobre plantas y más específicamente, cultivos. La mayoría parten de una obra temprana que se convertirá en un clásico, “Agricultura Nabatea”, heredera de tradiciones mesopotámicas milenarias,

junto con las obras de autores griegos, latinos (Dioscórides) y bizantino. Fue traducida al árabe en el s. X por Ibn Wahsiyya (*Kitāb filāḥa al-nabaṭiyya*; Jiménez-Castillo: 3).

A estas influencias, los musulmanes incorporaron su sentido pragmático, experimentando en muchas ocasiones con las plantas y procesos de cultivo descritos por los autores antiguos, y centrando su interés en aquellas especies que les parecían más relevantes, útiles o adaptables a su medio. Para ello aportan descripciones de tipos de tierra, clima, sistemas de cultivo, selección de especies o injertos, y una larga lista de detalles que avalarían la posibilidad de que en esta época se hubiera producido una auténtica revolución agrícola.

No podemos olvidar que en estos tiempos, medicina, farmacología y botánica iban necesariamente unidas, pues eran los propios médicos quienes debían conocer las plantas y preparar los fármacos que prescribían. De ahí a poder ocuparse de otras ciencias relacionadas, como la agronomía, había solo un paso.

A partir del s. X, la Córdoba califal acogió un círculo de estudiosos cuya figura más relevante fue **Abū l-Qāsim** al-Zahrawi, llamado Abulcasis por los autores cristianos. Su obra, *Tasrīf*, además de un alto valor médico y quirúrgico, interesa en nuestro caso por ser fuente para autores de textos agrícolas posteriores y confirma que la agronomía andalusí tiene sus orígenes en la medicina y en la farmacología.

En este aspecto en concreto, el primer autor a destacar es **Ibn Abil Yawad** (segunda mitad del s. X-comienzos del XI). De origen hispano (mozárabe o muladí), es autor del “Libro del ordenamiento de los tiempos de la plantación y de los plantíos” (Jiménez-Castillo: 4). Su obra, aunque modesta, constituye el primer documento sobre la plantación de jardines en Al-Ándalus. El interés por los parques y vergeles generó en el siglo XI nuevos géneros literarios, conocidos como *rawdīyyat* (de *rawd*, ‘jardines’ en árabe) y *nawriyyat*, que glosaba las flores del jardín.

De otra naturaleza, se redacta en esta misma centuria el llamado **Calendario de Córdoba**, de Arib ibn Said, al que seguirán en esta misma disciplina el *Kitāb al-anwā wa-l-azmina -al-qawl fī l-šuhūr*, de Ibn Asim (s. XI) y la *Risāla fī awqāt al-sana* (Calendario anónimo andalusí o granadino, s. XIII). En ellas se reflejan los distintos cultivos y los momentos adecuados para su siembra, cosecha y todas las labores agrícolas que debían realizarse en cada mes. El primero es especialmente interesante pues aporta una relación de especies donde aparecen citadas por primera vez algunos de los cultivos incorporados por los musulmanes (García, 1984: 275).

El final del califato provocó la emergencia de una serie de reinos (taifas) que, pretendiendo emular la riqueza, poder y refinamiento de la Córdoba del s. X, atrajeron a sus cortes eruditos de todo tipo, entre los que se contaban los agrónomos. Se inaugura ahora una verdadera Edad de Oro en la que esta disciplina alcanzó su máximo esplendor.

En sus palacios, las nuevas dinastías reinantes proyectaron elegantes jardines, muestra palpable de su distinción.

En Toledo el soberano al-Mamun (1043-1075) encargó a **Ibn Wafid** (999-1074) la creación y mantenimiento del *Bustān al-Nā'ūra* o Huerta de la Noria. Es autor de una obra sobre farmacopea, el Libro de los Medicamentos Simples, y quizás de un Compendio de agricultura. En él desgrana su saber geopónico, añadiendo consejos sobre la gestión de las fincas, contratación de trabajadores y todo tipo de datos zootécnicos. No es un mero recopilador de citas de otros autores, pero este rasgo de personalidad le valió una consideración de poco letrado.

Será relevado de su cargo al frente de la Huerta de la Noria por **Ibn Bassal** (n. ca. 1048). Es probable que emigrara tras la capitulación de Toledo ante Alfonso VI, trasladándose finalmente a la corte de al-Mutamid en Sevilla. En esta ciudad es donde surgirá la «escuela agronómica andalusí», de la que se puede considerar fundador y definidor de sus rasgos más destacables: prioridad de la experiencia sobre la teoría tradicional, énfasis en el método práctico y adaptación a la realidad de cada región.

Sus discípulos – Abul Jayr al Isbili y al Tignari – nos informan sobre sus ensayos agronómicos, que le harían protagonista de la introducción de nuevas especies como la berenjena, el arroz, el algodón, el espárrago, el melón o pepino, la sandía, o incluso el naranjo y el limonero, nombradas todas ellas en su tratado por primera vez en la historia de Al-Ándalus (Jiménez-Castillo: 5-6).

Los tratados agronómicos que se redacten a partir de este momento se ocuparán de describir los tipos de tierra, las formas de mejorar sus cualidades, mediante el riego, el abono, la nivelación y roturación, y el momento adecuado para sembrar los cultivos. Los vegetales se analizan por grupos y se especifican las cualidades que esos productos poseen para la alimentación, así como las recetas culinarias que se pueden realizar con ellos.

Abul Jayr, nacido en Sevilla, es conocido como el «el arboricultor» o «el botánico». Por sus referencias se sabe que trabajó mano a mano con Ibn Bassal, en la finca de Toledo (1040-1095). Escribió el primero de los libros que seguirán denominándose “Tratado de Agricultura” (*Kitāb al-Filāḥa*); para su redacción se basó tanto en obras antiguas como en entrevistas con campesinos, algo muy en la línea de lo que hacía su maestro. Su vertiente “jardinera” se plasma en referencias muy curiosas, tales como consejos para disponer de esculturas vegetales o para adornar con plantas aljibes e incluso pozos o acequias. En su vertiente más científica, aportó una obra (Libro base del médico para el conocimiento de la Botánica), en la que plantea ya un método de clasificación taxonómica de las plantas, adelantándose en tres siglos a los logros renacentistas.

Al-Tignari (1075–1118) nació en Granada, en el seno de una familia de noble linaje árabe. Tras viajar a Almería recaló en Sevilla, donde entraría en contacto con los autores antes

mencionados. Fue un autor prolífico y de variados intereses. En su faceta agronómica, escribió el *Kitāb Zuhrat al-bustān wa-nuzhat al-aḡhān* (Esplendor del jardín y recreo de las mentes), dedicada ya al príncipe almorávide de la ciudad, Abul Tahir Tamim. Su obra sigue las pautas establecidas por Ibn Bassal, aunque de manera más personal: a la tradición de los autores ya conocidos aúna la experimentación y adaptación en el agro peninsular. Sus conocimientos servirán de inspiración a otros autores, como Ibn al-Awwam e Ibn Luyun.

Estos dos autores fueron al parecer traducidos a lenguas romances por reyes hispanos como Alfonso X de Castilla, **Jaime II y Pedro IV de Aragón**, en su interés por difundir la ciencia árabe en sus propios reinos.

Continuará la tradición sevillana ya en el siglo siguiente el botánico y agrónomo **Ibn al-Awwam** (s. XII-XIII). Redactó otro *Kitāb al-Filāḡa*, en el que pretende aunar las tradiciones orientales (usa con profusión la Agricultura Nabatea) y las características del occidente andalusí. A pesar de este planteamiento enciclopédico, en la obra predominan el pragmatismo y la experimentación, pues el autor puso en práctica – probablemente en sus propiedades - los procesos agrícolas que describe. Gracias a su labor de recopilación de citas de autores anteriores - a los que sigue - conocemos buena parte de sus obras, especialmente la de un autor del siglo XI, llamado Ibn Hayyay (obra: *al-Muqni' fī l-filāḡa*: Lo que basta saber en torno a la agricultura).

Ibn Luyun (1282 – 1349). Autor polifacético, fue notario, asceta y místico, por lo que sus obras abarcan una gran cantidad de asuntos. Entre ellas destaca un Tratado de Agricultura (*Kitāb ibdā' al-malāḡa wa-inhā' al-raḡaḡa fī uṣūl ṣinā'at al-filāḡa*), un compendio de saberes en el que resume las aportaciones de autores anteriores. Fue maestro de Ibn al-Jatib (Fernández-Castillo: 7).

Contemporáneo de los anteriores es Yonah ben Isaac **ibn Buqlaris** al-Israili. Médico y botánico de origen judío, **nació en Zaragoza** el s. XI y falleció en 1106. Su andadura vital coincide con la de Ibn Bassal, ya que se desarrolla también en una de las principales taifas, trabajando para la dinastía reinante de los Banu Hud (fue probablemente su médico o al menos sirvió en su corte). Podríamos aventurar, que de igual manera que los autores toledanos o sevillanos, **Ibn Buqlaris quizás se encargó de diseñar y cuidar los jardines del palacio hudí de la Alegría, al-Yafariyya (Aljafería).**

Redactó un tratado de Farmacología, que dedicó al soberano de la taifa, Ahmad al-Mustain, erudito también muy destacado, por lo que se le suele llamar *Kitab al-Mustaini* o Libro de Mustain. El autor fue igualmente un apasionado de lo que hoy llamaríamos filología, pues las especies botánicas de su texto aparecen nombradas no solo en griego o latín, sino también en árabe, persa, siríaco, bereber y en lenguas románicas hispanas o aljamiado. Con ello su obra resulta de un extraordinario interés histórico, sobre todo para conocer la aljamía romance que se hablaba en la Marca

Superior. Por desgracia para las **ciencias saraqustíes**, la figura de Ibn Buqlaris no tuvo seguidores como sucedió en otras taifas, probablemente por el hecho de que ocho años después de la invasión **almorávide Zaragoza** fue conquistada por el reino aragonés.

A pesar de que al parecer, los autores reseñados experimentaban y probaban ellos mismos los cultivos que describen, nos podríamos preguntar el verdadero alcance de tan completa y rica enumeración de productos alimenticios. ¿Podemos pensar que, una vez se aclimataron los nuevos productos en los jardines cortesanos, estos fueran efectivamente cultivados por los campesinos andalusíes?

Ante tan prolija y erudita descripción de especies, es difícil no caer en a la fascinación: feraces huertas con todo tipo de frutas y hortalizas, bellísimos jardines donde florecen las más exóticas plantas. La realidad podría ser más limitada. La tradición erudita medieval, a fin de cuentas, imponía a los autores una orientación enciclopédica, una reseña exhaustiva de todas las noticias aportadas por los autores clásicos. Pero la cita no implica una amplia difusión de los productos. Es cierto que, además, se aconsejan procedimientos de cultivo muy concretos, adecuados a la realidad del mundo campesino (tipos de tierra, clima). Quizás nos hemos rendido al embrujo que pretendían fomentar los propios impulsores de estos vergeles, imagen idealizada de un Paraíso cortesano, de un pasado esplendoroso, lamentablemente perdido (¿quizás destruido?) tras la conquista cristiana.

La arqueología nos puede devolver del mundo literario a la realidad de los datos, escasos pero reales a fin de cuentas. Algunos autores han rebajado las expectativas de tan extraordinarios logros, indicando que estos conocimientos agrarios no habrían podido llegar mucho más allá de los alrededores de las madinas, pues su objetivo era fomentar una producción intensiva que abasteciera a la población de las ciudades (García y Moreno).

Otros afirman que la mayoría de los adelantos agrícolas y de los productos que se suponen introducidos como novedades por los musulmanes, existían ya en época romana. El Islam habría restaurado una tradición clásica que había colapsado tras el fin del Imperio, con la renovación de la vida urbana y las relaciones comerciales, junto con la implantación de estructuras políticas que favorecían un aumento productivo.

A esto se suma la tendencia hiperbólica de la mayoría de estos autores, sea por tradición cultural o por deseo de agradar a sus lectores o mecenas. Las descripciones del medio rural andalusí recrean un mundo fabuloso, casi paradisíaco. Como ejemplo veamos la poética visión de Al-Ándalus del geógrafo y viajero del s. X Ibn Hawkal:

“/.../. No hay una ciudad que no esté bien poblada, que no esté rodeada de un vasto distrito rural, o mejor, de toda una provincia con numerosos pueblos y labradores que gozan de prosperidad, que poseen ganado mayor y menor, un buen utillaje, bestias de carga y campos.

Sus tierras están bien regadas, o bien por la lluvia, dando entonces una buena recolección en primavera, o bien por canalizaciones admirablemente conservadas y con una red perfecta”.

No menos idealizadas están las propiedades rurales. Ibn Luyun describe en su Tratado de agronomía una alquería ideal, con pozo, alberca y acequia, macizos que alegren la vista, cuadros de flores y arboles de hoja perenne. Un jardín con viñedos, higueras y almeceas. En el centro, un pabellón rodeado de rosales y macizos de arrayán. Es importante destacar cómo se combinan en este relato las cuestiones prácticas y el goce de los dueños en un vergel pensado para el reposo, claramente centrado en clases altas. (Malalana et al.: 65).

TRATADOS SOBRE ALIMENTOS (*KITĀB AL-AGDIYA*)

A continuación consideraremos los autores que se orientaron más hacia tratados médicos, centrándonos en los que se ocupan de las dietas (en un sentido amplio del término) y los alimentos que se ingieren, y aquellos tratados médicos que incluyen indicaciones sobre los alimentos o las bebidas. Sus estudios científicos recogerán los escritos de los autores clásicos (Hipócrates, Aristóteles, Galeno, Dioscórides), aportando una visión en general más pragmática y centrada en el mantenimiento de la salud, por lo que proporcionan valiosos datos sobre la alimentación de los andalusíes.

El más temprano representante de este tipo de obras es Abd al-Malik **ibn Habib** (790-853). En su “Compendio de medicina” (*Mujtasar fī al-tibb*) organiza los alimentos en un esquema que se repetirá en el resto de las obras de otros autores posteriores: comienza con los cereales y legumbres, carnes y huevos, pescado, leche y productos lácteos, productos grasos y oleaginosos (aceites), frutas frescas y frutos secos, “bebidas lícitas”, hortalizas y verduras, plantas aromáticas y, por último, condimentos y especias (García 2011: 124).

A continuación se consideran sus propiedades de digestibilidad, valor nutritivo y efectos fisiológicos y a veces, psicológicos. El primer valor consistía en la capacidad de cada alimento para “reponer” el gasto energético (en términos actuales) o para regenerar los elementos y humores corpóreos (sangre, flema, bilis amarilla y bilis negra); esta capacidad se relacionaba en la época con su poder glucídico, solían ser alimentos ricos en proteína, azúcares (o hidratos de carbono), y los de consistencia más espesa.

Resulta muy interesante comprobar cómo en tan solo un siglo, la cultura islámica ya había conseguido asimilar las influencias llegadas de Oriente y la tradición clásica humoral. En este y los siguientes textos se manifiesta un continuo dualismo entre la teoría antigua y la práctica más cercana a la experiencia diaria.

Hay una tremenda diferencia entre Ibn Habib y los restantes autores. Por lo que respecta a los de origen vegetal, esta marcada diferencia es indicativa del desarrollo agrícola alcanzado en el territorio peninsular, con una diversificación de especies y variedades en

relación con períodos históricos anteriores al islámico. Por otra parte, también van apareciendo los cultivos introducidos en la Península Ibérica por los nuevos pobladores, caso del arroz, caña de azúcar, nuevas variedades de trigo, alubias (*Vigna* o *Dolichos*), diversas hortalizas y verduras -espinacas, berenjenas, alcachofas, etc.- y frutas - plátanos, algunos cítricos, sandía, etc.

Ibn Zuhr (Avenzoar) nació en la segunda mitad del s. XI, probablemente en Denia, muriendo en 1130. Ejerció la medicina en la corte de Sevilla, cayendo en desgracia ante el soberano almorávide por su fuerte carácter. Al cabo de un tiempo, libre de la prisión, se acercó a los almohades, quizá intentando conseguir su protección. Fue autor de un *Kitāb al-agdiya* (siglo XII), muy conocido en los siglos posteriores, no solo en el Islam, sino en los estados cristianos. Se hicieron traducciones a las lenguas hebrea, latina y catalana; se conserva un ejemplar traducido en la Biblioteca Nacional de París, con el título *Rememrança de les viandes*, copiado en Barcelona en 1167. La versión española se la debemos a la ya citada Dra. Expiración García Sánchez, autora de numerosos trabajos de filología e investigación sobre la ciencia y la alimentación andalusíes.

Aunque el enfoque de su obra es básicamente sanitario, anotando las cualidades salutíferas o negativas de los alimentos, da noticias colaterales sobre las formas de prepararlos, lo que resulta muy interesante (García 2011: 125). De este modo, Avenzoar inicia un nuevo tipo de literatura independizada de los tratados médicos, donde los aspectos alimentarios o gastronómicos se subordinaban a los dietéticos.

Este “género” va a ser una novedad andalusí, cuyo propósito era acercar la ciencia al terreno de la cotidianidad "quiero hablar de los alimentos que son accesibles, de aquellos que se pueden encontrar con facilidad". En su obra, más que remediar las enfermedades, propone una serie de normativas para favorecer el mantenimiento de la salud. Así se entendían las dietas, que integraban cuestiones de alimentación, pero también descanso, ejercicio físico, e incluso aspectos psicológicos y anímicos. Su intención era que sus consejos llegaran no solo a las élites (aunque seguirán siendo estas las principales destinatarias de los tratados médico-dietéticos), sino a otros estratos sociales, lo que fue determinante en su éxito.

Abu l-Qasim Muhammad b. Yusuf ibn Jalsun nació en Rota (Cádiz) alrededor del año 1266. Durante su prolongada vida (llegó a centenario) vivió en Loja (Granada) y Málaga, desempeñando variadas actividades (predicador e imán, y más tarde médico). Persona muy culta, refinada, de intensas vivencias místicas, fue un excelente escritor y poeta, aunque tan solo se conserva una obra: el *Kitab al-Agdiya wa Hifz al-Sihha*. En él se recogen, además de las cuestiones relacionadas con los alimentos y sus propiedades dietéticas, reflexiones sobre obstetricia y puericultura, temas realmente inusuales entre los médicos medievales. Además el autor recoge recetas breves y sencillas, a veces con piezas de carne de baja calidad, al alcance de cualquier lector, y añade fórmulas culinarias para mejorarlas. Esto indicaría una generalización del consumo de estas

carnes, aunque también propone aderezarlas con especias, cuyo coste sobrepasaba las posibilidades de los más modestos.

Ya en el siglo XIV destaca **Lisan al-Din ibn al-Jatib**. Pertenece a una familia nobiliaria de origen sirio, que terminó por recalcar en la Granada nazarí, donde se enriquecieron y ocuparon destacados puestos políticos. Ibn al-Jatib tuvo una activa carrera al servicio de los reyes nazaríes Yusuf I y Muhammad V. Vivió en primera persona la Peste Negra, y formuló una noción de contagio que le llevó a aislar a los enfermos y destruir sus ropas tras su muerte. Los avatares políticos le llevaron a la cárcel, al exilio y finalmente a la muerte, pues fue torturado y estrangulado en Fez en 1374. Escribió sobre numerosos asuntos, incorporando reflexiones sobre su vasta y azarosa experiencia personal, y se le considera el escritor más relevante del Occidente musulmán en su centuria, solo superado por Ibn Jaldun.

Siguió, como el resto de los autores, la teoría Hipocrático-galénica, en la que el tipo de alimentación se recomienda atendiendo a la edad, sexo, actividad o estación del año. Pero al Jatib quiere dar consejos generales para toda la población, siguiendo en este aspecto la huella de Ibn Zuhr. Los alimentos deberían ser variados (carnes, féculas, semillas y hortalizas) y equilibrados en sus propiedades, y consumidos al menos en dos comidas, de día y de noche (García 2011: 125).

Los procesos culinarios influyen en la forma en que el alimento proporciona el mayor beneficio en el organismo; y debe armonizarse en ello salud y placer, aunque no siempre coinciden las intenciones médicas y los fines gastronómicos. Para garantizar la salud pone mucha atención en el menaje de cocina y sobre todo en su material, para evitar que se corrompan los ingredientes.

Su ***Kitab al-Wusul li-hifz al-sihha fi l-fusul*** (Libro de conservación de la salud durante las estaciones del año) es una obra original, que aporta una opinión sobre los aspectos de la vida cotidiana y la dietética. Sigue el camino iniciado por autores anteriores, centrándose en productos accesibles al común de los andalusíes. De hecho, es uno de los autores que recoge en su obra un mayor número de platos, muchos de los cuales no son mencionados por otros dietistas.

Otro rasgo para destacar, en el caso de Ibn Zuhr e Ibn al-Jatib, es la visión de una gastronomía común entre Al-Ándalus y el Magreb. Dado que su actividad se desarrolló en las dos orillas del Estrecho, se mencionan las peculiaridades de la flora y fauna de estos enclaves, a la vez que señalan costumbres culinarias específicas de ciertas zonas norteafricanas, que se explican además por sus condicionamientos geográficos.

Contemporáneo suyo fue el médico **Muhammad ben Ibrahim al-Rundi**. De su Ronda natal se trasladó a Fez, en cuya mezquita al-Qarawiyyin ejerció de predicador, muriendo en esta ciudad el año 1389. En su obra - ***Kitab al-Agdiya wa-hifz al-sihha*** - comprobamos aspectos alimentarios novedosos, como por ejemplo las elevadas cotas

de producción de arroz que ya existía en la zona levantina, cuyos excedentes se importaban al resto de Al-Ándalus. El éxito del arroz había sido tan completo – según nos cuenta – que los habitantes levantinos "siempre se alimentan con pan elaborado con dicho grano, aparte de los muchos platos que preparan con él". De estos, nos aporta algunas preparaciones con fines terapéuticos, que resultan ser recetas no solo medicinales sino culinarias.

Otro autor de gran interés es **Abu Bakr Abd al-Aziz al-Arbuli**. Su tratado, *Kitāb al-aghḏhiya, o al-Kalām ‘alā l-Agḏhiya* (fines del XIV) sigue en gran medida la obra de Avenzoar. Fue traducido y anotado por el Dr. Amador Díaz García. En él se describen 160 productos, con sus cualidades salutíferas y comentarios que nos ilustran sobre sus formas de consumo y preparación. Su mayor interés consiste en la información que nos proporciona sobre las carnes en el mundo islámico.

RECETARIOS

Las aportaciones agrícolas de nuevos productos, junto con el saber teórico y científico que hemos venido considerando, fundamentarán la gastronomía andalusí. Sus procesos y técnicas culinarias hallarán reflejo en dos recetarios de cocina escritos en el siglo XIII. Constituyen un patrimonio cultural gastronómico de primer orden, que tendrá su reflejo algo más adelante en los que se escribirán en el occidente cristiano. Muchas de las recetas y preparados de la cocina aragonesa hunden sus raíces en las fórmulas ensayadas por los andalusíes.

La gastronomía andalusí evolucionará durante ochocientos años, recibiendo influencias muy diversas. En un primer momento el establecimiento de la Corte abasí en Bagdad desplazó hacia oriente influencias culturales y gastronómicas, bien reflejadas en el **Tratado de Cocina de Ibn Sayyar al-Warraḡ**, del siglo X. Es el primero que se conserva, no obstante, recoge buena parte del repertorio que elaboró en el s. IX Ibrahim al-Mahdi, que tras un breve califato, se dedicó a la gastronomía, poesía y música.

Estas y otras tradiciones llegarán a Córdoba con el famoso músico Ziryab (822), que introdujo en la península nuevos productos, modas culinarias (**copas de cristal, servilletas y manteles de cordobán**) y platos, como el llamado “**ziribí**” (habas asadas y saladas) o incluso quizás la **tafaya** (cordero con jengibre, sal, cilantro seco y cebolla a rodajas), y el protocolo de servicio en la mesa: siete servicios sucesivos, en los que casi la mitad de los platos propuestos son dulces.

“ANÓNIMO MAGREBÍ” O *KITAB AT-TABIJ*

Existen dos Recetarios del siglo XIII. El primero es anónimo, por lo que habitualmente se menciona como “**Anónimo magrebí**” o *Kitab at-Tabij* (Libro de cocina). Se redactó en la primera mitad del siglo XIII, y está muy relacionado con otros recetarios muy conocidos

de esa misma época, el *Kitab at-Tabij* de Al-Bagdadí, y otro de origen sirio (*Kitab al-Wusla ila al-Habib*). Se discute si el andalusí se data en la primera mitad del siglo, antes de la conquista cristiana de Córdoba o Sevilla, o si es ya de finales del siglo. Se conserva actualmente en la Biblioteca Nacional de Francia. Fue traducido y publicado por el arabista Ambrosio Huici Miranda, primeramente en una revista de estudios islámicos de Madrid y posteriormente, ya como libro, apoyado por el Ayuntamiento de Valencia, en 1966. Ha sido reeditado en 2005 y 2016 por la editorial Trea, con el título *La Cocina Hispano-magrebí*, con un profundo estudio preliminar de Manuela Marín.

De sus 545 recetas, más de 300 son de carne (aves de corral, conejo, carnero y cordero, básicamente), a las que sigue la repostería (dulces fritos y con frutos secos), con muy poca incidencia del pescado o marisco (20 recetas), siendo el resto pastas, sopas o gachas. Se añade un Tratado, “Sobre las bebidas”, con 66 fórmulas para recetas de jarabes, arropes, pastas, preparados medicinales, además de numerosos consejos alimenticios, higiénicos y sobre utensilios y servicio de mesa, entre otros.

En conjunto su enumeración se limita a recoger de forma aleatoria recetas que aparecen en otros textos; no queda claro si el autor se dedicaba a la cocina profesionalmente.

La preferencia por ingredientes que resultarían inaccesibles a la mayoría de los andalusíes evidencia una vocación cortesana, por lo que podríamos interpretarlo en negativo para intuir cuáles serían las pautas de consumo de la población en general. Sus lectores serán cocineros al servicio de la élite: el autor nombra diversos platos como “propios de los reyes”, y describe las costumbres “de la gente de Al-Ándalus y el Garb, de sus señores, sus aristócratas y nobles”. Concretamente, detalla preparaciones como el **sanbusak** que se preparó en Marrakech para Abu Yusuf al-Mansur, o las **almojábanas** que se hacían para el visir Abu Said Ibn Yami.

De hecho, en el manuscrito se establece el orden de presentación de los siete platos del menú cortesano, comenzando por los platos blandos (cremas, sopas, vegetales y **tafaya**); el **yimli**, y varios más (el de **almorí**, de vinagre, miel, **fartun** o pastel). Establece igualmente que no se saquen los platos (fuentes, ataifores) todos al mismo tiempo “de un modo indigesto”, sino separados y en sucesión: “es más elegante, más educado y más nuevo; esta es la moda de la gente de al-Ándalus y de Occidente, de sus caudillos, personajes y hombres de mérito desde los días de Umar ibn Abd al-Aziz (califa omeya) y los Banu Omeya hasta ahora”.

Estas menciones revelan la intención – presente en otros textos árabes occidentales – de crear una cultura alimentaria propia del Imperio almohade, una gastronomía cortesana magrebí y andalusí. Para el anónimo compilador del *Kitab at Tabij al-Ándalus* era una parte del Magreb: y como tal, describe recetas de los “países del Magreb” en los que incluye a Córdoba, Sevilla o Jerez. Destacan entre ellas las menciones a recetas propias de Túnez, Fez o Marrakech.

No obstante, a pesar de esta prioridad por elaboraciones cortesanas, abundan entre sus recetas otras que claramente proceden de la tradición popular, siendo muchas de ellas platos muy modestos. El autor deja claro su origen: “**Hechura del plato de los servidores**” (elaborado con vísceras), “**Campesina rellena**” (berenjenas rellenas de carne) y “**Hechura de esclavos**” (tripas rellenas de carne de las patas y pecho del carnero). Alimentos consumidos por gentes de baja extracción social que se presentan en la mesa de los poderosos con ingredientes más distinguidos o elaboraciones más complicadas.

Son numerosas las recetas con intención higiénico-sanitaria, adecuándolas a las características biológicas y ambientales de los individuos; en esto sigue las indicaciones de autores clásicos como Hipócrates o Galeno. Resulta revelador que sean los platos más comunes y modestos los que deben “adecuarse” al comensal: **harisa, tarida, arroz con leche, almojábanas, rellenos, mirkas (albóndigas), asados, zirbayas, sikbakh, y asida**, entre otros.

FUDALAT AL-JIWAM DE IBN RAZIN

El segundo recetario es obra de **Abu Bakr ibn Razin al-Tuyibi al-Mursi (Ibn Razin): Fuḍālat al-Jiwān fī Ṭayyibāt al-Ṭaʿām wa- l-Alwān (Relieves de las mesas)**, nos introduce en prácticas culinarias en las que se combinan la tradición andalusí de raíz mediterránea, la norteafricana y la oriental de Bizancio y Persia.

Se conocen tres ejemplares de esta obra. La que se guarda en la Real Academia de la Historia en Madrid fue adquirida por Pascual de Gayangos y Arce en 1850 en Tetuán, contiene 414 recetas. Otro fue descubierto en la biblioteca de la Universidad de Turinga por Maxime Rodinson, que lo estudió y publicó a mediados del s. XX. El último ha sido hallado hace tan solo 6 años por Bink Hallum, en la British Library, siendo con 55 recetas inéditas, el más completo de todos.

En 1960, en su tesis doctoral, el Dr. Fernando de la Granja Santamaría tradujo y estudió el libro de Ibn Razin. Pero su trabajo solo se publicó parcialmente, 26 recetas sobre el total de 428 del libro. Posteriormente, Manuela Marín lo publicó en la Editorial Trea (2007) con el título **Relieves de las mesas**, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos. Más recientemente la investigadora culinaria Nawal Nasrallah publicó el ejemplar de la British Library (2021): *Best of delectable Foods and Dishes from al-Andalus and al-Maghrib. A cook of the Thirteenth Century Andalusí Scholar*.

Su autor fue un destacado erudito de la Murcia del s. XIII. Incorporada a la Corona de Castilla en 1243, la población musulmana vio empeorar sus condiciones de vida: quizás esto motivó que el autor emigrara primero de Ceuta, luego a Bugía y finalmente a Túnez, donde vivió hasta su muerte en 1293. Su obra se gestó en sus últimos años,

constituyendo un repertorio en el que se recogen fuentes tanto andalusíes como magrebíes y orientales.

Sus 428 (o 475 en su versión más extensa) recetas están organizadas por secciones, cuya distribución denota la jerarquía que establece entre los alimentos y quizás, el orden en que se consumían. En primer lugar, los cereales -sopas, gachas, migas, purés, rosquillas y pasta (fideos, alcuzcuz y aletría) - le siguen las carnes, preparaciones con vísceras; pescados y huevos, verduras y legumbres y finalmente dulces, encurtidos, conservas, además de ciertos platos especiales de mariscos y preparaciones cosméticas.

El libro presenta, al contrario que el Anónimo magrebí, una estructura externa ordenada, las recetas no son una mera copia de otras orientales, y hay notables referencias al entorno propio del autor. De hecho, algunos opinan que Ibn Razin quiso, con su obra, plasmar un nostálgico recuerdo de una Murcia que ya solo existía en su memoria.

Es notorio el **sesgo médico** que imprime el autor en la descripción de las recetas, mencionando las propiedades dietéticas de algunos de los platos: una variedad de **tasrid** “que fortalece a las personas fatigadas o debilitadas”; otra con propiedades afrodisíacas, una receta de **yasis** - puré de cebada – que “refresca a los que tienen fiebre” e incluso algún otro - con manzanas dulces y ácidas - que revive y alegra el espíritu.

También se preocupa por la higiene en **la preparación culinaria**, describiendo las ventajas o peligros de los metales (cobre, estaño), maderas, cerámica etc. En cuanto al orden de la comida, prima un criterio digestivo: primero se debe llenar el fondo del estómago con alimentos “pesados” o, diríamos, sustanciosos (carnes, lácteos, pastas, panes), luego vendrían las más ligeras verduras, y finalmente se “cubre” la parte superior del estómago con alimentos “ligeros”: pasteles, frutas y dulces, en una relación que sigue de cerca la del Anónimo: turrone, mazapanes, vinos o hidromiel.

El recetario está dirigido a la aristocracia musulmana, grupo social al que pertenecía el autor: de ahí que ponga tanto interés en describir las virtudes de los ingredientes, la exquisitez de su sabor y los aspectos decorativos como el colorido de las preparaciones.

La combinación de los platos es muy ecléctica, con influencias musulmanas, cristianas y judías. En la misma introducción del libro, el autor expresa su intención de que su obra refleje la tradición culinaria de Al-Ándalus, en contraposición a la normativa oriental que suele primar en este tipo de tratados. Por ejemplo ofrece la **variante andalusí de las almojábanas** (sin miel, con canela).

Por lo tanto, resulta notorio que la tradición gastronómica peninsular ha llegado en este siglo a un pleno sincretismo con las influencias norteafricanas. Así los platos de pasta son muy numerosos, destacando las diversas formas de preparar la sémola de trigo (**alcuzcuz**). A este popular plato se suman otros como los que preparan los cazadores o

los pastores trashumantes. Sorprende igualmente la inclusión de un cereal tan humilde como el **panizo**, invisible en los recetarios hasta entonces y ahora por el contrario, recomendado como más sano por el autor y algunos otros tratadistas.

Otra divergencia respecto del Anónimo magrebí es el uso del **queso** como ingrediente (no suele aparecer en recetarios tan selectos). También es importante la presencia de legumbres: purés de harina de garbanzos para **hummus**, o habas - actual **baysar** marroquí – o como acompañamiento de las carnes y el **alcucuz**. Algunas de estas recetas parecen de invención propia, en una plena asimilación de las tradiciones de la gastronomía popular: purés de cereales, migas, gachas, platos de pescado.

Otra novedad es la mención de los **fideos**, que demostraría la expansión de variedades de trigo duro. Igualmente son reseñables la gran cantidad de verduras y hortalizas que aparecen en las recetas, lo mismo que la inclusión del arroz como cereal habitual, al menos en su tierra. Todo ello signo inequívoco del éxito de la agricultura intensiva con regadío, al menos en la región murciana.

En el recetario de Ibn Razin, una de las características regionales más destacadas es, sin duda, la utilización sistemática de **zayt** como grasa vegetal, es decir, el **aceite de oliva**; sólo en dos ocasiones se recurre al aceite de cártamo o al de almendras.

En uno de los últimos capítulos de su obra, describe dos formas distintas de cocinar los camarones (**gamarun**), que “abundan en algunos ríos grandes, especialmente en la región de Sevilla. Se encuentran también en el río de Bugía”. La mención de esta ciudad norteafricana no es la única indicación acerca de las regiones en que Ibn Razín pasó la mayor parte de su vida tras abandonar Al-Ándalus (Ifriqiya) aunque predomina, como ya se ha visto, la perspectiva hispana.

Los condimentos son muy numerosos: a la gran cantidad de especias que se refiere se suman también otras hierbas más populares: **alcaravea**, **almorí** o preparados a base de **vinagre**.

En suma, un recetario plenamente “andalusí” por muchas de estas cuestiones, y al mismo tiempo, demostración de la pujanza de la tradición magrebí en la gastronomía peninsular. Citaremos como ejemplo la “invención” de la **encostradura**, elaborada con huevos batidos y especias que cubrían algunos guisos; la **torta de higadillos y mollejas**, los **escabeches de atún** y otros pescados; y el **puré de arroz levantino**. Asimismo, se incluyen los **encurtidos**, que formaron parte fundamental de la cocina clásica islámica, **cecinas de carne**, **conservas** (de berenjenas, alcaparras, lima y pescado) y **huevos**, que enriquecían la variada y distinguida dieta de la aristocracia. También muy popular, la humilde – hoy en día – **sopa de fideos**, receta tradicional andalusí (elaborada con caldo de carne, verduras y especias) aunque menos especiada.

PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

LA “REVOLUCIÓN VERDE”

La llegada de los islámicos provocó en la Península Ibérica una verdadera convulsión, no solo en cuestiones política (desaparición de la monarquía visigoda) sino poblacional y económica. En este aspecto, autores como Watson o Bolens han hablado de una verdadera **“Revolución Verde”** (Watson 1974, 1981), que incluiría tanto la **llegada de nuevos productos agrícolas y alimentarios, como el impulso de técnicas agrícolas significativas, como sistemas de regadío y de cultivo importados de Oriente**. Todo ello habría propiciado un aumento de producción notable, una mejora de las condiciones de la población, con el subsiguiente crecimiento de esta, y unos excedentes que habrían sido la base del impulso de una economía basada en las ciudades y el comercio. Algunas de sus consecuencias habrían sido también la estratificación social y la centralización de la política.

Es cierto que desde que se formuló este concepto, acogido con interés y entusiasmo por los historiadores en un primer momento, se ha venido matizando y relativizando notablemente. La lista de cultivos introducidos en Al-Ándalus (arroz, naranja, plátano, sandía, limón, granada, alcachofa, berenjena, espinaca, cidra, caña de azúcar...así hasta 18 productos) se ha puesto en tela de juicio por dos razones; en primer lugar porque una buena proporción de ellos ya existían en la Hispania romana (granadas por ejemplo), y porque otras no fueron cultivadas de manera sistemática hasta mucho después de la invasión del s. VIII (plátano, coco, mango, berenjenas, alcachofas, caña de azúcar o arroz). El trigo duro, el arroz, el sorgo y el algodón ya eran conocidos por los romanos, que además aportaron también gran parte de las infraestructuras de regadío que se habrían supuesto “árabes”. (Decker)

No entraremos a describir cuál ha sido la evolución de esta polémica, salvo para señalar que ha servido para focalizar las investigaciones en los productos supuestamente aportados por los islámicos. La profundización en el estudio de fuentes escritas de la época (Tratados agronómicos, de *hisba* -normativas legales sobre alimentos-, Recetarios) ha aportado una gran cantidad de datos acerca de tales productos, su origen, uso culinario o medicinal. Igualmente se han investigado las instalaciones de riego, la organización de los espacios rurales y las interacciones entre agricultura y ganadería. Las aportaciones de la arqueología han sido determinantes.

SISTEMAS DE CULTIVO

No se puede dudar hoy en día de la fuerte regresión que vivió Hispania en la etapa tardorromana. La invasión de los visigodos no habría sido sino otra de las causas del colapso de las bases productivas y del sistema económico integrado que se había

establecido con la dominación romana. La agricultura volvió a niveles productivos de práctica subsistencia, descendió el cultivo de los productos emblemáticos de la península (cereales, aceite) y las ciudades perdieron su papel comercial y su estatus político y administrativo. Este fue el escenario que encontraron las tropas árabo-bereberes en el momento de su llegada a la península. El ámbito mediterráneo les ofrecía paisajes y usos agrícolas similares a la que ellos habían practicado siempre, con varias diferencias de enorme trascendencia: la mayor abundancia de agua, la mejor calidad de las tierras y unas posibilidades de crecimiento productivo que no tenían en los lugares de donde procedían.

Los islámicos habían adoptado las tradiciones de los lugares que ocupaban, incluyendo muy notablemente, los sistemas de producción agropecuaria. Su expansión se había producido en un primer momento por la zona del Mediterráneo oriental, siempre más rica y civilizada que las tierras occidentales. Así incorporaron a su cultura los saberes de la antigüedad grecohelenística, aportando a su vez nuevos estudios científicos, y en el caso que nos interesa, escritos sobre agronomía, botánica, medicina y dietética.

Con estos conocimientos Al-Ándalus transformó sus espacios de producción. **Los sistemas de irrigación** permitieron un mayor número de cosechas por año (donde antes había dos cosechas con periodos de barbecho de hasta año y medio ahora se cultivaban hasta cuatro cosechas seguidas) que se combinaban con una **rotación de cultivos** (importante presencia de plantas leguminosas y cereales de primavera o verduras de crecimiento rápido como la espinaca), uso de **fertilizantes** y aportes en técnicas de **injerto y trasplante**.

Junto **con los individuos viajaron también las plantas**, tanto los que les servirán de alimento como las medicinas o plantas industriales (caña de azúcar). Casi todas son plantas tropicales o subtropicales, de clima más cálido y, sobre todo, más húmedo que el clima peninsular en su conjunto. Fue imprescindible plantear una transformación radical de los sistemas hidráulicos (algunos, romanos, ya preexistentes).

De esta forma, **la agricultura andalusí revolucionó profundamente las bases materiales de la península Ibérica**: se domesticaron especies silvestres, se experimentó con nuevos cultivos venidos de lejanas tierras, y muchos de ellos se aclimataron. También se ensayaron nuevas formas de cultivo, se obtuvieron híbridos más ventajosos y se mejoraron bastantes especies.

La alternancia de cultivos evitó el agotamiento de la tierra, aumentó la producción en su conjunto y alejó el fantasma del hambre. Parece incontestable que **les debemos la generalización del cultivo y el uso alimenticio de las legumbres y la variedad y novedad de los frutales**.

LA IMPORTANCIA DEL REGADÍO

Muy notables fueron los avances en irrigación: a los sistemas ya implementados por los romanos (básicamente, acequias y acueductos), se sumaron tecnologías más elaboradas. La permanencia de las palabras árabes en nuestro idioma para designarlas subraya el protagonismo de los andalusíes. Mencionemos las **acequias** (sahriy), **azudes** o presas de derivación (al- sudd), **norias** (al- nā´ ūra, hidráulicas; o de sangre: aceñas), mecanismos para elevar el agua (šāduf), **azarbes** (as-sarb) estructuras de almacenaje: **qanāt** (galerías de drenaje subterráneo, en zonas costeras), **aljibes** (al-yubb) y **albercas** (al-bīrca). También se utilizaron sistemáticamente ingenios hidráulicos para la molienda, o prensas para producir aceite (**almazaras**).

Igualmente se incorporaron nuevas formas de **aportación de aguas**: por **inmersión** (en la parcela se disponían tablares); por **regueras** (se hacían surcos y caballones); o con **alcorques**, llevando el agua directamente al pie del árbol. Estas prácticas requerían que los regantes aplicaran una **jurisdicción específica para regular el uso del agua**, evitando conflictos y permitiendo el acceso al riego a todos. Los turnos de riego para las parcelas (**dulas**), el mantenimiento de las infraestructuras (**alfardas**) y los encargados de velar por el cumplimiento de los turnos (**zavacequias**, “señor de las acequias”) tienen origen islámico. Los cristianos que conquistaron finalmente las tierras mantendrán todas estas tradiciones, casi sin modificación.

Las unidades de regadío por excelencia las constituyen las fértiles vegas cercanas a los valles fluviales y las huertas periurbanas. En ellas se cultivan las especies de nueva introducción, que exigen condiciones térmicas y de humedad muy específicas. Por ello, se encuentran delimitadas por cerramientos constructivos o vegetales que, además de acotar la propiedad, actúan como barreras protectoras.

LA ORGANIZACIÓN DEL ESPACIO

En los años 90 algunos historiadores Guichard, Bazzana y Cressier se plantearon estudiar los espacios rurales islámicos. Una de las primeras ideas fue afirmar que los invasores – árabes y, sobre todo, bereberes – se habrían distribuido por el territorio peninsular manteniendo su estructura tribal. Del nombre de estas tribus se tiene constancia por la toponimia de una serie de localidades en el actual **Aragón**.

Organizados endogámicamente en clanes, eran los propietarios de las tierras: formaban comunidades rurales de pequeños y medianos propietarios libres, asentados en hábitats de unas pocas decenas de casas donde vivían grupos familiares emparentados entre sí.

En ocasiones, la estructura de las casas corroboraba estas relaciones, con edificios situados en torno a un patio común. Los asentamientos recibían el nombre de **qarya** (**alquería**). Sus espacios productivos incluían un espacio de regadío con diversos

cultivos, una zona de secano y pastos o monte para el ganado. Varias alquerías formarían unidades administrativas (su nombre y funciones fue cambiando en el tiempo: **Quras** a partir del s. X), que canalizarían el control estatal sobre el espacio, siendo la alquería era la unidad fiscal básica, en la que los tributos se pagarían de manera comunitaria .

En estas **quras** se han identificado torres o pequeños castillos (**hisn/husun**). Su función ha dado origen a diversas teorías. Los autores antes mencionados tomaron como ejemplo la organización feudal del medio rural europeo en el s. XI (*incastellamento*), y propusieron que los castillos islámicos antes mencionados cumplían una función defensiva: refugios para los campesinos en épocas de conflicto. Cada hisn cubría un espacio variable en el que se integraban varias alquerías. Este conjunto *hisn/qarya* pasó a ser el principal esquema de interpretación del espacio rural andalusí.

El modelo se gestó, en zonas peninsulares meridionales y levantinas (*Sharq al Andalus*), donde el papel del regadío como organizador del territorio era determinante (Barceló). Se estudió arqueológicamente su distribución sobre el territorio.

RUTAS COMERCIALES

La unidad religiosa del Islam fue causa y consecuencia del control de las grandes rutas que atravesaban el Norte de África y llegaban hasta oriente, cruzando hacia el norte (Al-Ándalus, Italia, Imperio Bizantino). Tras la conquista del Imperio Sasánida y el retroceso territorial del Imperio Bizantino los islámicos dominaron puntos clave para el comercio mediterráneo: Mar Rojo, Siria, el Cáucaso, Sicilia y Chipre, resucitando la unidad marítima de su cuenca.

El Islam controló también el paso hacia el océano Índico, sobre todo después de trasladar la capital a Bagdad (Mesopotamia). Posteriormente, aunque la unidad política se quebró, las rutas que atravesaban estos ámbitos se mantuvieron activas.

Para nuestro interés, consideraremos las que atraviesan el Mediterráneo y las que circulan por el norte de África, enlazando con las rutas transaharianas; hacia oriente, enlazarán a través de Siria y Bagdad con la ruta de la Seda y las que se desvían por mar hacia India e Indonesia.

Estos itinerarios cubrían prácticamente todo el mundo conocido, al menos el más civilizado, donde habían llegado los influjos del saber helenístico y grecolatino, prolongándose hasta la lejana y poderosa China.

Durante tres siglos los islámicos fueron los dueños absolutos del ámbito mediterráneo; al final de este periodo los centros de poder político se renuevan situándose en el Imperio fatimí: Egipto y el mar Rojo. Este imperio creó puertos para competir con los abasíes, centralizando las grandes rutas del lejano oriente por Alejandría y El Cairo. En los siglos XI y XII habrá otro desplazamiento hacia Siria, que enlazará con Irán y con el lejano oriente.

Estos lugares tan lejanos estaban conectados por tanto con el extremo occidental europeo, a través del cual (Al-Ándalus y Sicilia) fluía el comercio hacia Europa Central y las estepas asiáticas, y por Gibraltar hacia el África sahariana y subsahariana. Por tanto, aunque no tenía la importancia crucial de los centros de Próximo oriente, las rutas que llegaban o partían de Al-Ándalus eran extremadamente provechosas.

En Al-Ándalus el comercio exterior hacia estos lejanos países partía de los puertos de Sevilla, Valencia, Málaga, Almería, Pechina, Tortosa o Denia, este último adquirió importancia al establecerse allí un reino independiente, y estableció un activo comercio con las Baleares. En todos ellos había numerosas **alhóndigas** (Fondas o almacenes: **al funduq**: Almería llegó a tener más de 900).

Por la península Ibérica pasaban hacia el resto del mundo islámico, productos esenciales como madera, hierro, armas o esclavos, y su volumen no hizo más que aumentar hasta el siglo XI. También se comerciaba con el Imperio Bizantino, en donde había colonias estables de mercaderes musulmanes.

Los itinerarios eran variados, y en general iban o partían de Alejandría: desde allí alcanzaban el océano Índico y el Golfo Pérsico, iban hacia Venecia o Constantinopla, o se dirigían por las rutas caravaneras saharianas hasta Sicilia o el Magreb. En la costa norte de Marruecos se conquistaron o fundaron varios enclaves ya durante el Califato (Melilla, Ceuta, Tánger, Orán). Fez fue también refundada por los andalusíes, y ha mantenido siempre una gran relación con la península. Los productos que se exportaban eran principalmente armas, textiles y brocados, perfumes, aceite de oliva y tejidos de calidad (seda, cordobanes). Desde el siglo X se exportaron también barcos andalusíes, contruidos en las dársenas de Sevilla o Málaga.

También se llegaba hasta el África negra, transportando el oro sudanés, marfil y esclavos negros a través de Tombuctú y Siyilmasa hacia la costa (Fez, Ceuta, Trípoli). Desde Egipto y Siria se enlazaba con rutas que llegaban a China, atravesando Bagdad, Bujara y Samarcanda, o por Asia central (Jwarizmi) enlazando con el Volga. Además de grano egipcio y seda, se comerciaba con piedras preciosas y sobre todo, especias.

Con los cristianos el comercio siempre fue fluido: Durante los siglos VIII al X, las únicas monedas que hubo en Europa eran las islámicas.

ZOCOS

En un primer momento, los zocos eran mercados para la exportación e importación de productos caros. Dado que la producción se destinaba en gran medida al autoabastecimiento, y al hecho de que en los primeros tiempos la producción no debía superar apenas estas necesidades, los productos obtenidos en el entorno de los núcleos de población serían objeto de compraventa en el mismo lugar de producción. Muchas familias habitantes de las **madinas** dispondrían de huertas, **almunias** o tierras, por lo que

la necesidad de abastecimiento en las ciudades tuvo que surgir al menos en los siglos IX-X.

Conforme crecían las ciudades, se diversificaba la producción y se ampliaba y especializaba la oferta, los productos del campo comenzaron a llegar a los zocos, hasta tal punto que llegaron a existir algunos que vendían en exclusiva ciertos productos.

Era en estos espacios, verdaderos exponentes del desenvolvimiento de la sociedad - especialmente de los sectores más amplios de la población donde se articulaba la vida económica de la urbe y se establecía una estrecha vinculación con la producción del mundo campesino. La gran mayoría eran urbanos, aunque se sabe de la existencia de otros en el ámbito rural, si bien es muy poca la información que tenemos sobre ellos.

La amplia y estricta normativa que regulaba el funcionamiento de los **mercados urbanos** quedaban recogidas en una especie de **manuales jurídicos** de carácter práctico, los tratados de **hisba**, que ayudaban a resolver la casuística concreta que determinadas actuaciones suscitaban. Tales obras constituyen un grupo de fuentes textuales de gran interés para conocer elementos muy variados sobre la vida cotidiana de los andalusíes.

Disponemos de varios tratados de *hisba* que nos informan sobre los productos vendidos, su procedencia o los fraudes más comunes de que eran objeto. El primero es de un autor cordobés del siglo IX, **Yahya Ibn Umar**; otro es el de **Ibn Abdun**, que vivió en Sevilla a finales del siglo XI y principios del XII; el siguiente es el de **al-Saqati**, nacido en Málaga en el siglo XIII y, por último, el de **Ibn Abd al-Rauf**, personaje andalusí del que se conocen pocos datos biográficos.

De todos ellos son los de Ibn Abdun y de al-Saqati los que proporcionan una información más rica y directa sobre la actividad desarrollada en los zocos de Al-Ándalus, en un lenguaje fresco y cotidiano. Quien se encargaba de hacer cumplir la normativa, y vigilaba e intervenía si no se cumplía, era el **almotacén** (del árabe *al-muhtasib*).

En los zocos andalusíes, al igual que en los del resto del mundo islámico medieval, no solo se vendían productos frescos, sino platos elaborados, fieles exponentes de la cocina representativa de amplios segmentos poblacionales. De la importancia de este comercio, tanto desde el prisma económico como social, se desprende la exhaustiva y minuciosa reglamentación del mismo recogida, en buena parte, en las obras de **hisba** y destinada a evitar las sutiles estratagemas empleadas por los vendedores en sus frecuentes, pero al mismo tiempo pobres fraudes a los que recurrían en sus ventas.

LAS BASES ALIMENTARIAS

Pasaremos a considerar la gran variedad de productos consumidos en Al-Ándalus, el papel de los islámicos en su introducción y expansión, y en qué manera eran utilizados en la cocina andalusí.

La alimentación de los andalusíes, como la de todos los pueblos que han habitado el Mediterráneo, **se ha basado en el consumo preferente de cereales**. Tenemos varias fuentes para conocer qué alimentos se comían, y de qué manera se preparaban. En primer lugar, los tratados de *hisba*, muy bien estudiados por autores como Expiración García Sánchez (1983: 2-3: 139-175; 1996). También conocemos los Tratados agronómicos y botánicos de los científicos andalusíes donde se describen todas las especies y variedades, con sus propiedades nutricionales. Finalmente los Recetarios árabes de los siglos XII y XIII nos informan de los guisos y platos que se elaboraban en las mesas de las élites de la península.

Las más recientes investigaciones arqueológicas nos están proporcionando datos más ajustados a la realidad de los habitantes de la Marca Superior. Pero aunque sepamos qué tipo de cereal se consumía, la posibilidad de saber en qué manera se preparaba lo conocemos solo a través de las fuentes escritas.

TRIGO Y CEBADA

Los andalusíes, a la hora de elegir qué cereal iban a consumir, se regían por una suerte de “jerarquía” establecida ya desde hacía milenios, que determinaba que el de mayor apreciación era el **trigo** (y de entre este, el candeal, seguido de otros como se verá); le seguían la cebada y el **centeno**, ambos probablemente empleados como forraje, lo mismo que la **avena**, muy poco consumida por los humanos, y de tardío cultivo. A continuación venían **mijos y panizos**, mucho más escasamente utilizados en la península Ibérica, pero presentes de cualquier forma. Además, durante estos siglos, se produce la expansión del cultivo del **arroz**.

Con los cereales se preparaban dos productos básicamente: **pan** y **sopas** de diverso tipo, con **granos enteros cocidos** o en **harina**. En ambos casos, a la harina de cereal se le podían agregar también otros productos, preferentemente legumbres. De entre estas posibilidades, destaca de manera indiscutible el **pan**, alimento humano por excelencia, base de la nutrición, de imprescindible presencia en todas las mesas.

Los árabes al comienzo no conocían el pan, era un artículo de lujo; pero se le tenía en alta estima. Llegaron a apreciarlo tanto como el resto de las regiones que habían dependido del Imperio Romano. Heredaron de ellos por tanto, no solo las técnicas de producción sino la jerarquía existente entre los cereales con los que se podía elaborar. Desde la época del Imperio Romano era el alimento propio de los habitantes de las ciudades, y como tal pasará a ser considerado en Al-Ándalus, lo mismo que en los territorios cristianos. El pan tenía una categoría alimenticia incontestable, y unas connotaciones simbólicas (religiosas, gastronómicas) que lo convierten en un marcador social y jerárquico.

La **producción de pan** exige una tecnología mucho más compleja que el consumo directo (cocción) de los granos de cereal; aunque se muelan (durante milenios, a mano) o se tuesten, son procesos al alcance de casi todo el mundo, por más trabajosos que sean. Hornear el pan precisa aprender a controlar el fermentado, mucha más leña o carbón para alcanzar la temperatura necesaria, y obviamente, un horno o un recipiente que lo supla.

Se podía confeccionar con varios cereales, siempre y cuando tuvieran gluten para poder fermentar la masa. Para conseguir esto se empleaban diversas técnicas. Alguna nos la cuenta ibn Wafid: a la harina de avena amasada se le añade la espuma (fermento) del mosto, con ello se hacen unas tortas que, secadas al sol, se pueden emplear como masa madre. También se empleaban pasas maceradas en agua o natrón. (García, 1983: 149)

Si era posible, el pan se amasaba y cocía en casa, se enviaba al horno público, o se compraba en el zoco: esto estaba peor visto, como sucede hoy en día en algunas zonas del norte de África. El pan se podía cocer bajo ceniza (**jubz al-malla**) en una sartén o placa de hierro, en el **atanor (tannur)** excavado en el suelo o en un horno común, de forma semejante al clibanus romano, del que deriva el horno medieval. En este caso, el pan era solía emplearse para migarlo en un preparado líquido (en sopas: **tarid** o **tarida**).

El **pan cocido bajo ceniza** tenía pésima reputación, se suponía adecuado solo para gentes de estómago fuerte (es decir, de baja extracción social), ya que era un pan (realmente, una especie de torta) muy denso y pesado.

Los que se mezclaban con aceite se cocían (o freían) en la sartén, eran también pesados pero más nutritivos. El mejor considerado era el que se hacía en el **atanor** o en el horno (Según Ibn Zuhr; García, 1983: 156-159).

El consumo de pan de harina de trigo se generalizó entre las clases urbanas andaluzas, aunque con **diferencias de calidad** que dependían de si era más o menos “limpio” o “integral”: por orden de aprecio la adárgama (*darmak*), sémola (acemite, *samid*), almodón (*mudhun*) y harina roja (*juskar*).

La **adárgama era la harina de trigo candeal**, totalmente cernida y limpia (flor de harina). Según los dietistas, era el más nutritivo y adecuado al estómago humano, junto con el de **sémola** (opinión heredada del romano Galeno); mientras el de **harina integral** aportaba menos alimento pero también era más digerible. El **almodón** se obtenía mojando el grano de trigo antes de su molienda, y dejándolo secar luego. Al parecer con esto, el grano es más rico en grasa, minerales y vitaminas, y el triturado es más eficaz) (García Sánchez lo relaciona con el sancochado, muy habitual en la zona norteafricana, 1983:147 y 158).

OTROS CEREALES

Además del trigo, existían otros cereales que se usaban también para panificar o para consumir en forma de sopas. En orden de valoración están la **cebada** (*Hordeum* sp.), los **trigos vestidos** (*Triticum monococcum*, *Triticum dicoccum*: escanda o escaña, farro), el **centeno** (*Secale cereale*) los **mijos** y **panizos** (*Panicum milliaceum*, *Setaria italica*, *Pennisetum perlatum*), o el **sorgo** (*Sorghum* sp.).

Mijos y **panizos** provienen del lejano oriente, habiendo pasado algunos por África antes de su llegada a Europa. En la península Ibérica, casi todos aparecen ya en registros arqueológicos neolíticos, aunque siempre en una proporción mucho menor que los dos cereales más conocidos y consumidos por los humanos: el **trigo desnudo** (*Triticum aestivum/durum*) y la **cebada vestida**. Los trigos vestidos fueron una opción escasamente elegida. La interpretación que suele hacerse de esta selección es que los pobladores de la península, en líneas generales y desde fechas muy tempranas, usaron el trigo desnudo y la cebada, dejando el resto - junto con la avena- para alimento de los animales (Buxó 1997: 16-18).

La dominación romana relegó todavía más a estos cereales “marginales”; centrada en la producción masiva de trigo, extendió la costumbre de consumir pan entre amplias capas de la población hispana. Este pan puede que estuviera, en mayor o menor medida, mezclado con centeno, pero es imposible que en su composición entraran mijos y panizos ya que al carecer de gluten, no pueden ser panificados.

En cuanto al **centeno**, no se menciona en los recetarios andalusíes ni en los tratados de hisba. Al parecer era un producto casi inexistente en Al-Ándalus, lo que no es extraño si tenemos en cuenta que su expansión por Europa es posterior al Imperio Romano, y se produce en zonas montañosas y de clima frío.

Aunque muchos tenían acceso al pan, fuera cual fuera su composición, también había una gran parte de la población que comía el cereal cocido, en forma de sopas o gachas (**farinetas**). Lo más probable es que la elección estuviera dictada por la posición social.

Los agrónomos y médicos islámicos mostraron siempre su preferencia, como hemos visto, por el pan de trigo. Sin embargo, la opinión sobre otros cereales cambió a lo largo del tiempo, en la misma medida que vimos que evolucionó la selección de las recetas recogidas. Así, manteniendo su predilección por el pan de trigo o cebada, Ibn Zurh afirma que el de panizo (*baniy*) era el que les seguía en buen sabor. Preferibles le parecen los de harina de garbanzos, lentejas, habas, alubias...) aunque aconseja, lo mismo que otros autores, no comer estos panes muy asiduamente (flatulentos y pesados) (García 2005: 74).

Rechaza no obstante el que se hace de leguminosas silvestres (con yeros o algarrobas, *Vicia ervilia*, *Ceratonia siliqua*) por indigesto e impropio de la naturaleza humana. Ahora

bien, en caso de tener que consumirlo, se recomienda “corregirlo” (mejorar sus propiedades insalubres, según la teoría galénica) con abundante grasa, especias y azúcar. Revelador comentario que nos informa de hasta qué punto los prejuicios sociales influyen en la elección de los alimentos.

También Ibn-al-Awwam (s. XII) menciona diferentes tipos de trigo vestido, que serían semejantes a los que todavía hoy existen en algunas áreas de Marruecos (“alas”, “el-cali” and “el ascaliat”) (García 1992b) .

LOS PANES DE CARESTÍA O DE HAMBRUNA

En los zocos también se mezclaban diversos cereales en épocas de escasez, de manera legal o fraudulenta (y de ahí las normativas de los almotacenes). Naturalmente, dependiendo de la situación se terminaban agregando todo tipo de productos: legumbres cultivadas (harina de garbanzos, lentejas) o silvestres (altramuces, almortas, pepitas de frutas, y un largo etcétera), o cualquier cosa que subiera el peso de la pieza a vender (tierra, serrín).

Este “**pan de hambre**” era **consumido por las clases más humildes** de forma habitual, y por el conjunto de la población cuando faltaban los cereales. Ibn al-Jatib nos cuenta que en invierno (cuando se han acabado las reservas de grano) la población rural o los obreros, se alimentan de “un mijo (o sorgo) de agradable gusto, parecido a las legumbres de buena calidad” (García, 1983: 161).

Hay que explicar que resulta complicado determinar si esta poácea que el autor menciona es *Sorghum* sp. o bien algún tipo de mijo. La nomenclatura de los cultivos que nos proporcionan los autores andalusíes tiene difícil identificación en la mayoría de los casos (salvando el trigo, la cebada o la avena) pues al mencionarlo por su nombre común en árabe (y no por su especie botánica) es muy arriesgado determinar su atribución. La primera mención de **sorgo** en fuentes documentales se encuentra en textos agronómicos islámicos del siglo XI.

Aunque su uso preferente – como el de otros mijos – fuera como forraje, ante una posible pérdida de cosecha cereales de invierno, se optaría por plantar estos de primavera, obteniendo los campesinos al menos un producto que les salvaría de la hambruna. Se adaptan bien a suelos pobres y sequías prolongadas, (Buxó, 2005: 113) lo que los hace muy útiles como cereal de “sustitución”. Sus características los hicieron conocidos y apreciados entre poblaciones del norte de África, y se piensa que quizás la migración de bereberes a Al-Ándalus tuvo bastante que ver en la expansión de su cultivo (Alexander, 2019). Hay referencias de su cultivo en áreas del sur (Granada) y este de la península, especialmente en Benialí (Valencia), donde se ha encontrado un registro arqueológico pero ya del s. XIV (Treasure 142).

También parece que fue habitual entre los mudéjares, sector de población que por estar segregado del conjunto de la sociedad cristiana, tenía que echar mano de estos cereales, ya que la producción de trigo se orientaba al mercado urbano. Tampoco les era fácil conseguir productos cárnicos *halal*, por lo que su situación alimentaria era muy precaria.

En la composición de estos **panes de carestía o hambre** se integran también, como veíamos, productos silvestres de variado espectro. Algunos son leguminosas (*Vicia sativa*, *V. sp.*: veza, arvejas; *Lupinus albus*: altramuces; algarrobas, yeros) otros, **frutos secos** (**avellanas**: *Corylus avellana*, bellotas: *Quercus sp.* **nueces**: *Juglans regia* o **castañas**: *Castanea sativa*, o bien **variantes silvestres de las frutas** (ciruelas, manzanas, peras), **frutos de latonero** (*Celtis australis*), **espino blanco o acerolos** (*Crataegus monogyna*, *C. azarolus*), o **raíces y tubérculos** (muchos plenamente incorporados a la dieta humana desde hace milenios (ajos, cebollas, puerros, hinojo, nabos) otros, quizás gracias a los islámicos (chirivías, zanahorias).

Las más conocidas y usadas son las **bellotas, nueces y avellanas**. Las primeras se han usado para componer “panes” o tortas nutritivas ya desde incluso, el Paleolítico. Es sabido que era parte importante de la dieta de los pueblos prerromanos, y tuvo que seguir siendo consumida a lo largo del primer milenio. Continuó teniendo, eso sí, un estigma de tosquedad y grosería. Autores como Ibn al-Awwam e Ibn Zurh nos hablan de panes hechos a base de estos productos (algarrobas, bellotas, castañas, almendras), muy habituales en épocas de escasez. El primero nos informa sobre el modo de preparar harina con los huesos y pipas de frutas, aunque desaconseja su consumo (García 1983: 167).

Algunas se comían directamente, asadas; otras debían pasar un remojo para que perdieran su amargor (taninos tóxicos). Una vez más nos encontramos con la “corrección” aplicada a estos alimentos: grasa y azúcar. En Andalucía siguen comiéndose, en su variedad dulce, como picoteo.

EL ARROZ

El arroz (*Oryza sativa*), tuvo una tardía introducción en la dieta hispana. Procedente de la cuenca del río Yangtsé (China) se extendió con éxito en zona monzónica del SE asiático. Fue conocido por los romanos, y su cultivo creció a partir del s. III. El Islam lo conoció pronto y en la zona oriental el **pan de arroz** se convirtió en un producto de primer orden. En Europa se cultivó en Sicilia y Al-Ándalus. Aquí su cultivo se expandió en las marismas del Guadalquivir, el Aljarafe sevillano y la Albufera valenciana. Aparece citado ya en el Calendario de Córdoba (961); por estas mismas fechas (siglo IX-X) el médico al-Razi recomienda comer el pan de arroz (se entiende, mezclado con otros cereales que tengan gluten) con otros alimentos salados y abundante azúcar, miel, o arrope de uvas y dátiles para hacerlo más nutritivo.

No parece que prosperara fuera de estos ecosistemas de marjales y marismas. En la zona valenciana y murciana en cambio, se convirtió en un cultivo prioritario. Así lo narra Ibn Razin en 1230, aunque explica que en otras regiones de la península no existía tal abundancia de arroz (Riera: 155). También el médico al-Rundi menciona las elevadas cotas de producción que el cultivo del arroz llegó a alcanzar en la zona levantina, cuyos excedentes se importaban al resto de Al-Ándalus. Por ello el arroz provocó un cambio profundo en el régimen alimentario de los habitantes del Sarq (Levante) andalusí, "que siempre se alimentan con pan elaborado con dicho grano, aparte de los muchos platos que preparan con él" (Ibn Razin). Este autor incluye en su Kitab al-Agdiya variadas recetas con fines terapéuticos, pero que constituyen auténticas recetas culinarias en las que el arroz es el elemento base (García 2011: 131).

Pero en general, el arroz no se integró fácil ni rápidamente en la alimentación andalusí: las recetas que ofrecen los Recetarios representan tan solo el 2 o el 0,7% del total; tampoco en el Magreb arraigó su consumo (Riera: 159). Ibn Razin alude a una receta de **yasis** o **gasis al-arruzz**, con grano triturado y caldo de carne (Riera 2001: 807), y recomienda comer el pan de arroz con grasa, leche o ajos; con azúcar, miel o arrope, o dátiles, para que sea más nutritivo.

El arroz consolidó su expansión tras la conquista cristiana en las zonas donde se venía plantando ya, aunque no sin resistencias ya que, al precisar abundante agua, los cultivos atraían insectos que propagaban la malaria (Parra: 28).

VERDURAS Y HORTALIZAS

Totalmente relacionadas con los árboles frutales, verduras y hortalizas se consideran otra de las grandes aportaciones de la agricultura árabe en la península. Una vez más, tendría como causa la llamada "**revolución verde**" vivida en Al-Ándalus, gracias a la introducción de nuevas variedades de verduras y hortalizas, venidas de los países integrados en Dar al-Islam, y aclimatadas gracias a la introducción del regadío (que permitió el cultivo de plantas provenientes de zonas más cálidas y secas) y a la sabiduría de los agrónomos y botánicos andalusíes (Watson, 1973).

Tal y como vimos en lo referente a estos autores, muchos de ellos desarrollaron su actividad como encargados de los jardines de los palacios de los gobernantes, hay noticias ya muy tempranas de mediados del s. IX con Abderramán II, y es notoria la importancia de los jardines y huertos califales (García 2011). Más adelante, los reyes de las taifas retoman estas empresas en las grandes ciudades del momento. Para algunos autores, los manuales de los agrónomos encargados de los jardines palaciegos habrían tenido una decisiva repercusión en el medio rural. Primero, se cultivarían estos nuevos productos en las huertas suburbanas, finalmente serían difundidos a los valles y tierras de labor de todo Al-Ándalus.

Otros autores afirman que, independientemente de la importancia de los botánicos y médicos que introdujeron las nuevas especies, los cambios no podrían haberse generalizado antes de los siglos XII-XIII, y aducen que fueron las prácticas agrícolas basadas en los conocimientos tradicionales las que permitieron su aclimatación a fin de cuentas.

Otros muchos opinan además que habría sido complicado que estas novedades fueran adoptadas por la totalidad del campesinado; no solo por las evidentes diferencias geográficas y climáticas, sino porque muchos de esos cultivos eran plantas comerciales que solo habrían podido prosperar en las inmediaciones de las ciudades principales, y no en explotaciones agrarias de subsistencia (Parra 2017: vol II p. 6).

Ciertamente, no podemos olvidar que la introducción de nuevos cultivos o especies no transforma por sí sola una economía agrícola. Frutales y hortalizas precisan infraestructuras de regadío y técnicas de agricultura intensiva. Una agricultura a pequeña escala, más orientada a la autarquía del clan familiar habría sido incapaz de plantearse estas transformaciones.

Si revisamos las obras literarias que venimos considerando, tendríamos una primera relación de productos novedosos en el Calendario de Córdoba (s. X), tomado por A. Watson como una prueba de la temprana **aclimatación de plantas como arroz, algodón, caña de azúcar, berenjena, sandías, o colocasia**. Hoy en día el propio autor (y otros muchos, muy críticos con esta relación) ha matizado en gran medida estas afirmaciones. En 1998 admite que muchos de estos hallazgos corresponden a especies ya existentes en épocas muy antiguas (higos, uvas, olivas, manzanas, peras, ciruelas) o extendidas con la romanización (nueces, melocotones, granadas, pepino/melón (Martínez y Watson).

Es notorio también el hecho de que **algunas de estas especies solo prosperan y se difunden en época bajomedieval: berenjena, arroz, caña de azúcar, cítricos**. A partir del siglo XIV al-Ándalus queda reducido al Reino nazarí de Granada, por lo que el cultivo de estas hortalizas queda al cuidado de los cristianos (y de sus campesinos mudéjares) que prolongan e intensifican su producción aunque variando las proporciones y preferencias, tanto por razones gastronómicas como por los intereses especulativos de la nobleza terrateniente, y la necesidad de trigo para abastecer las ciudades (M. Barceló habla de un incontestable predominio del grano y el vino).

La investigadora E. García Sánchez, especialista en la alimentación de los andalusíes, nos describe en uno de sus numerosos escritos (2011b: 55) la importancia de estas novedades: los **cítricos**... símbolo de la aportación de la agricultura árabe a la de la Europa mediterránea, alubias (*Vigna* o *Dolichos*), **alcachofas, berenjenas, melón, espárragos, espinacas, plátanos, membrillo, granadas, cereales - trigo duro, mijos, arroz -** y herbáceas de gran interés comercial como la **caña de azúcar, cáñamo,**

algodonero asiático, y especies tintóreas o encurtidoras (zumaque, por ejemplo). Todos ellos se mencionan en los tratados geopónicos y los médico-dietéticos, mientras que los tratados de *hisba* y los recetarios, por el contrario, los mencionan en mucha menor proporción.

Si consideramos los que aparecen en los tratados agrícolas, podemos comprobar que hay una evolución en cuanto al número y variedad de especies que aportan: desde la que aparece en la obra de Ibn Habib (s. IX) y la de los posteriores, ya de época taifal (García, 2011: 125). Es una buena prueba de la diversificación de especies y variedades en relación con períodos históricos anteriores. Llegando a Ibn Jalsun (s. XIII), las plantas son ya mencionadas por sus nombres en romance, lo que resulta un indicativo muy consistente de que eran plantas conocidas e integradas en la alimentación. Se mencionan por ejemplo **qarnabit (coliflor)** o **kuhayla (borraja)** (García 2011: 127).

En cuanto a los libros de cocina, a pesar su incuestionable valor por la riqueza espectacular de alimentos que recogen no nos puede servir como única guía para interpretar la realidad de la producción agrícola.

Siendo una cocina cortesana, era de esperar que la contribución de estos vegetales no fuera muy cuantiosa. En concreto, el Anónimo magrebí tiene una escasa representación de verduras y hortalizas; algunas se elaboran con berenjenas, otras – en menor proporción - con espárragos, calabaza, espinacas o alcachofas. Frutas se mencionan por ejemplo membrillo, ciruelas, manzana, arrope de higos o granada.

Como ejemplo, A. Huici Miranda en el Anónimo “Kitab at-tabij”, p. 216, nos presenta una receta llamada Jardinera:

Con verdolaga, acelgas, calabaza, berenjena, hinojo, uva de zorra, yemas de calabaza tierna, carne de cohombro o de melón. Se corta menudo y se cuece con sal. Se sofríe cebolla picada con ajo, pimienta, cilantro seco y alcaravea; a este sofrito se le añade la verdura escurrida. Se le agrega agua y aceite, pan rallado o majado y levadura, huevos batidos y zumo de cilantro y de menta y se deja el rescoldo hasta que se ligue los huevos. Si se hace en primavera es con lechuga, hinojo, habas frescas peladas, espinacas, acelgas, pinillo, cilantro tierno, se cuece todo y se le añaden las especias, mucho aceite, queso deshecho y huevos.

La **espinaca**, a pesar de su presencia, no fue una verdura del gusto de las élites. Su raíz popular queda en evidencia en una receta donde se le añaden hierbas aromáticas (más vulgares): alcaravea, cilantro, ajo, cebolla, menta; siendo la única especia la más corriente: la pimienta.

El libro de Ibn Razin, Fudalat al-Jiwam refiere una extensa variedad de verduras y hortalizas . Tiene una sección para las verduras con 10 capítulos; de los que se han conservado solo unas 35 recetas. Sin ir más lejos, había un capítulo entero con recetas de espinacas, hoy perdido; por lo que esta verdura se integra en el resto de los platos solo como acompañamiento.

Aparecen las calabazas, berenjenas, zanahorias, trufas, espárragos, cardos, alcauciles, espinacas, armuelles y lechuga, colocasia, habas verdes. Las frutas son variadas, pero con frecuencia solo aparecen en una ocasión: manzanas, ciruelas, algunos membrillos (componiendo el almorí), lima, higos frescos, uvas (normalmente con queso), almendras, nueces, alfóncigos (avellanas), piñones, dátiles o pasas. Para guisar cebollas y ajos son muy abundantes.

Ya en el siglo XIV, Ibn al-Jatib nos proporciona un panorama algo más variado, añadiendo a las ya registradas las acelgas, rábanos, coliflor o zanahorias. Aparecen las hortalizas de verano - sandías o pepinos/melones – por lo que se sospecha que habrían cambiado los tiempos de cultivo, suprimiendo el barbecho (García, 1996, 229).

La **gastronomía andalusí** muestra su **preferencia por dos hortalizas: espinacas** (*Spinacia oleracea*) y **berenjenas** (*Solanum melongena*). La **espinaca** fue cultivada por primera vez en Persia, de donde toma su nombre “**isfanach**”, quizás como una variedad de otras plantas amarantáceas ruderales o arvenses que se han venido consumiendo en épocas de necesidad (bledos, cenizos, quinoa). Puesto que no se la menciona en el Calendario de Córdoba, probablemente fue introducida entre los siglos XI o XII; a pesar de que se podía cultivar todo el año, tardó en generalizarse. Ibn Hayyay le dedicó un tratado específico en 1073, hoy perdido (Riera 2001: 817). También Ibn al-Awwam nos habla maravillas de su cultivo, y la considera “la mejor de las hortalizas” (Fernández: 73).

Más tardía aún fue la **berenjena**, pero su éxito fue tal que se ha llegado a considerar un producto identitario musulmán. Quizás lastrada por su pertenencia a la familia de las solanáceas (bastante venenosas), no gozó de la aprobación de los primeros autores que la registraron (Riera 2001: 812)., a pesar de lo cual el médico cordobés Averroes (s. XII) la mencionó ya como un ingrediente de platos delicados.

Su fácil cultivo, la rapidez de su maduración y su textura pastosa, que permite adaptarla a todo tipo de platos y combinaciones con variados ingredientes (cocida, frita, asada, rellena, en tortilla o en forma de salchichas) la convirtió en la reina de las hortalizas en la cocina árabe. Ibn Razin aporta hasta 22 recetas con berenjena, y 36 el Kitab at-Tabij, lo que nos demuestra el éxito de esta hortaliza incluso en las mesas más distinguidas. Como tal pasó también a los recetarios cristianos, con algún plato con remembranza islámica (**Cazuela mojí**, de Maese Robert) o las “**alboronías**” (*al-buraniyya*) que nos relata Manuela Marín (Abad: 97).

Otra hortaliza que hoy tenemos en gran aprecio es la **alcachofa**. Los romanos ya conocían algunos cardos comestibles, pero según Ibn al-Awwam fueron los andalusíes los responsables de agrandar su flor y desarrollar su potencial culinario (**al harchaf**). La alcachofa comparte con el **cardo** de nuestra tierra nombre y procedencia, ya que es una variedad de este (*Cynara scolymus* o *C. cardunculus* – cardo – var. *scolymus*). Otros

autores apuestan por un origen magrebí, por lo que su tardía difusión en Al-Ándalus sería fruto de las invasiones bereberes (Bolens: 131).

En cuanto a los **espárragos** (*Asparagus officinalis*), es muy conocida la anécdota, referida a Ziryab (el famoso personaje de origen iraquí, de la corte de Abderramán II), que dio a conocer sus virtudes en al-Ándalus, siendo muy consumidos a partir de entonces tanto por la aristocracia como por el pueblo (lo narra Ibn Hayyan). Su nombre (**isfaray**) de origen magrebí o andalusí, lo comparte con la zanahoria (**isfaraniyya**), también llamada **duku rumi** (*Daucus*, su nombre latino, *rumi*, de los hispanos “romanos”) (García, 2011: 125).

También son muy interesantes las sandías, melones o pepinos. La **sandía** (*Citrus lanatus*) también fue un logro de la horticultura: procedente de las estepas y de las sabanas africanas, se menciona ya en el Calendario de Córdoba de 961 y aparece en los tratados de agronomía totalmente integrada (Bolens: 131).

Pepinos y melones comparten su origen: son una misma planta (*Cucumis melo*) hibridada por los hortelanos hasta conseguir dos variedades muy diferentes.

El interés por los huertos, la probable supresión del barbecho y la incorporación de todo tipo de harinas en sopas, rellenos o salsas favoreció la difusión de las **legumbres**. De las empleadas en la alimentación son muy populares los **guisantes** (*Pisum sativum*) y las **lentejas** (*Lens culinaris*); **judías y habas** (*Vicia faba*) aparecen con cierta frecuencia. Prevalece en la Fuḍālat el consumo de **garbanzos** (*Cicer arietinum*: Ibn Razīn al-Tuyībī 2007: 279,308, 310), bien en puré (**hummus**), como guarnición de guisos de carne o para cosmética (garbanzos molidos con que se hacen “los polvos de jabón que usa la gente” para lavarse las manos tras la comida), mientras que el popular **puré de habas** (el actual **baysar** marroquí) acompañaba a las carnes y el **alcucuz** (Ibn Razīn al-Tuyībī 2007: 279).

Eran famosas y apreciadas las **habas** egipcias, y algún autor ha defendido su llegada a la península con las tropas del yund sirio en el siglo VIII a la zona murciana. Se cultivaban en cuatro variedades: la **negra o bajema**, la **blanca o grecorromana**, la **roja o egipcia** y la **bachaly**, variedad de invierno de origen babilonio (Abad: 96). Igual de cotidianos debían ser los **altramuces** (*Lupinus albus*), hoy un aperitivo casi desaparecido, salvo en la mitad sur de nuestra península.

Los **guisantes**, ya muy habituales en las mesas romanas, y las **habas** debieron cultivarse en variedades tiernas (para consumo con su vaina) y otras en las que se preferían secas. De los guisantes tiernos derivan nuestros deliciosos **bisaltos**, cuyo nombre proviene directamente del romance andalusí (**biššáut**).

FRUTAS

Los tratadistas musulmanes heredarán la pobre opinión que los clásicos tenían sobre ellas, tildándolas de poco recomendables por ser húmedas y favorecer enfermedades.

Aun así sabemos de la gran variedad de siropes y preparados más o menos líquidos realizados con ellas: el registro cerámico avala estos preparados (gran cantidad de tazas y jarras), propios de un consumo en el que en teoría, estaba prohibido el vino.

La fruta fresca era una exquisitez más que un verdadero alimento, un lujo prohibitivo al alcance de unos pocos, aquellos que podían consumir los de sus tierras, huertos urbanos, almunias o jardines palaciegos. Sabemos que los jardines eran imagen del Paraíso en la tierra, recuerdo de los oasis, lugar de placer, sensualidad y alegría de vivir. La presencia de árboles era indispensable, pero a su dimensión lúdica se sumaba también, su vertiente como espacio productivo, por lo que la mayoría de las especies se elegían en función de su utilidad.

La imagen de estos vergeles se puebla de frutos deliciosos, aclimatados gracias la sabiduría y buen hacer de los labradores. Plantas llegadas de oriente con un aura de exotismo y distinción, que los monarcas exhiben como joyas, símbolo ostentoso de su poder y refinamiento. Como tales eran demandadas a los jardineros de palacio, como los ciruelos de la variedad “ojo de buey”, plantados por el califa Abu Yakub Yusuf en su palacio de Sevilla (Huerta del Rey), y se reclamaban a través de medios diplomáticos, como la granada “safari” o el higo “doñegal” llegados de Damasco y Constantinopla a Córdoba a mediados del IX (este último de contrabando. Treasure: 24).

Especial mención merece la figura del músico, poeta y cortesano Ziryab, del que se dice que difundió el consumo de **espárragos silvestres** en la corte de Abderramán II. Y aunque su prestigio y vinculación con el poder les aseguró un puesto en los recetarios y tratados agronómicos, en estas fechas tales productos tuvieron que ser inaccesibles para el común de la sociedad.

Allí [en la Ruzafa cordobesa] tuvo un hermoso palacio y situó amplios jardines a los que hizo traer plantas exóticas y magníficos árboles procedentes de las regiones más diversas. En ellos plantó los huesos de frutas seleccionadas y las semillas extrañas que le habían traído Yazid y Safr, sus enviados en Siria, hasta que crecieron, en un breve espacio de tiempo, gracias a los esfuerzos y cuidados adecuados, árboles tocados con el turbante [de sus hojas], que dieron curiosos frutos y se diseminaron, en breve, por toda la tierra de Al-Ándalus.

Las puntualizaciones sobre novedades aportadas por los islámicos son especialmente críticas en el caso de las frutas (melocotón, almendro, granado, morera o palmera datilera), ya muy conocidos en época romana. Lo que no puede negarse es que, dadas sus costumbres gastronómicas y la devoción que suscitaban entre las élites y los intelectuales islámicos, los andalusíes contribuyeron a expandir su cultivo y a generalizar su consumo.

Veremos a continuación las diferentes especies de frutales que se cultivaban en Al-Ándalus, recalcando aquellas que sean novedosas o especialmente representativas de su cultura. Comenzaremos por aquellas que han estado presentes en nuestra península

desde hace milenios, derivadas a partir de especies naturales o aclimatadas ya con el neolítico. La extensa familia de las rosáceas es un buen ejemplo: los géneros *Pyrus*, *Malus* y *Prunus* acogen muchas variedades de frutas.

El primero, muy ligado a variedades silvestres, el **peral** (*Pyrus communis*), con numerosas variedades también, de manera que algunas se preferían por la dulzura o acidez de su pulpa, por su tamaño o por su temporada, pues los había desde inicios del verano hasta el invierno. Algunos silvestres (*P. pyraeaster*) eran muy apreciados (variedad de la localidad de “dólar”)

“**Manzana**” (*Malus*) designa en latín a cualquier fruto con drupa. Mal adaptado al clima mediterráneo, que quedó relegado en la península a las zonas norte y de interior. En la gastronomía islámica no se cita apenas; geógrafos y geógrafos mencionan diversas **variedades propias de cada región**; en concreto Abu l-Jayr (s. XI) cita unas de **gran calidad y muy aromática, que se cultiva en Granada Toledo y Zaragoza** (García 2011b: 88). También las manzanas ácidas tenían cabida, pues se sabe que se usaban para comerlas o por su zumo, para jarabes o para cocinar salsas agridulces. Algunas recibían el nombre de su ciudad o zona, en una suerte de “denominación de origen” de la época. Otras, se distinguían por su procedencia originaria, como la llamada “**manzana siria**” (**tuffah sami**) que al parecer era propia de la ciudad de Zaragoza (García 2011: 126, citando al *Mujtasar* de Ibn Habib).

El género *Prunus* incluye ciruelos, cerezos, melocotoneros y sus variedades. Cultivados desde antiguo, es notable la gran variedad de frutos que se cultivaron en la península. Los **ciruelos** (*Prunus domestica*) se cultivaban con profusión, sus numerosas variedades (según color o época de maduración) permitían un consumo escalonado durante todo el año.

Los **cercezos** (*Prunus avium*), en sus variedades hortense y de montaña, tenían distintos sabores: dulce, ácido y acerbo. Probablemente silvestre todavía, el **guindo** (*Prunus cerasus*), se menciona en Sierra Nevada. El consumo de **endrinas** también tuvo que ser habitual (*Prunus spinosa*). Más interés concita el **melocotonero** (*Prunus persica*): llegado de China y aclimatado en nuestra península en época romana (s. I d.n.e.), su fruto debía ser muy diferente al que hoy conocemos. Las **nectarinas** o **pavías** ya existían en época islámica. La variedad que se “abre” (abridores, *Prunus armeniaca*), quizás tuvo aquí su aparición: el nombre **albaricoques proviene de una palabra del dialecto andalusí albéřiq, de donde deriva el aragonés alberge**. También debemos anotar aquí el **almendro** (*Prunus dulcis*), un árbol emblemático de la gastronomía islámica por su destino culinario.

Pero sin duda, las frutas más numerosas y constantemente presentes, en cualquier lugar desde hace miles de años, son las uvas y los higos. Las **uvas** (*Vitis vinifera*), se sabe que fueron consumidas desde la prehistoria en su variedad silvestre; en el primer milenio los

peninsulares comenzaron a cultivarlas para producir vino, una práctica que se prolongará sin interrupción (también en época islámica) hasta nuestros días. La prohibición coránica fue sistemáticamente desatendida, como explican ya los propios andalusíes (Escartin: 45). Como curiosidad, Ibn Luyun sugiere disimular su consumo con coliflor y cubeba (pimienta de Java), y después de comer (¿enjuagándose?) con vinagre y cilantro.

Al parecer, dado que se consumían en principio como una fruta, no ocupaban grandes extensiones. Se plantaban en huertos bien irrigados, en cepa o en parras. Obviamente, se cultivaron **variedades de mesa y viníferas**. Las primeras se consumen frescas o pasas (estas últimas muy apreciadas y utilizadas en todo tipo de guisos y preparados, en jarabes o arropes). Variedades destacadas cultivadas en tierras meridionales fueron la “**melar**” y la “**almujardal**” (García, 2015: 87-88). De las **pasas**, el agrónomo al-Tignari (ss. XI-XII) menciona la **jarifi**. Su dulzura y calidad motivaba su venta en todo Al-Ándalus. Se exportaban las de Ibiza, Jete o Almuñécar; la mayoría desde Vélez, al decir de numerosos autores (Ibn Batuta, Ibn al-Jatib, al-Maqqari) (Abad: 98).

Otro árbol “estrella” es la **higuera** (*Ficus carica*). Extendido por cualquier rincón del Mediterráneo (*shichar* en árabe: “árbol”), se disputa el honor de haber sido el primer cultivo de la humanidad con la palmera datilera. Con este pedigrí será ocioso explicar que los islámicos tenían en gran aprecio los frutos de la higuera, en sus dos modalidades: **brevas** e **higos**, y que las variedades fueron numerosas: melar, doñegal, godo, velludo y malagueño, especialmente apreciado (*rayyî*) (García 2015: 87). Una gran mayoría de los frutos se secaban, y como tales se exportaban también al Magreb, Egipto, Siria o Iraq. Como ejemplo de la pujanza de este cultivo, en el momento de la conquista de Almería se registraron hasta 4.300 higueras (Parra 2015: 584).

Su importancia para la alimentación se refleja en la cantidad de advertencias que aparecen en los tratados de *hisba*, pues junto con las pasas, e incluso los cabrahigos (destinados a la polinización de la higuera) eran las frutas más vendidas en los zocos (García 2015: 97). Se comían frescos, secos o confitados, (García 1996: 229; Abad: 97) lo mismo que las uvas, los melocotones y los albaricoques (futuros “orejones”). El **pan de higos**, prensados, aromatizados y enharinados ha llegado hasta nuestros días (“**turrón de pobres**”). El higo es, junto con la uva, la única fruta fresca mencionada en los recetarios (Ibn Razin: García 2015: 101).

Otros métodos de conservación nos los relatan tratadistas como Ibn al-Awwam, Abu l-Jayr e Ibn Luyun. Los dos primeros narran un sistema de conservar las manzanas ciertamente costoso, consistente en hacer unos moldes de barro en donde se meten los frutos. El tercero ofrece otro método más simple: secar al sol cerezas, albaricoques, peras y acerolas tras hacerles hendiduras (para que pierdan humedad más rápidamente), o sumergiendo los frutos anteriores (añade los granos de granada) en arrope caliente (caramelizado) (García 1996: 229). Otros más accesibles y tan populares que han llegado hasta nosotros serían colgar los frutos en un altillo bien oreado (granadas), enterrarlas en

serrín (manzanas) o sellar los pedúnculos de las peras con pez (Anónimo magrebí: C. Abad: 98).

Frutas más infrecuentes podrían ser las **granadas** y los **dátiles**, ambos citados como frutos propios del Paraíso en el Corán. La primera se conocía ya desde época ibérica, asociada a mitos orientales; sin embargo es más que dudable que fuera un cultivo ampliamente asentado: se citan solo en Elche y Murcia. En Almería, habría unos 5.000 granados en el momento de la conquista cristiana (Parra 2015: 584). En Elche parece que había una granada autóctona, llamada “rumi”, mientras otras habrían venido con los Sirios de *yund* a la cora de Tudmir (*safarî -o ya` farî*). Las variedades cubrían diferentes grados de acidez o dulzor (García 2011b: 59).

La **sandía** (*Citrullus lanatus*), el **melón** (*Cucumis melo*) o el **bananero** (*Musa* spp.) son especies aún más tardías, a pesar de la noticia de que estos últimos se cultivaban en la Granada del s. X (al-Razi, Calendario de Córdoba; García 2015: 88), y al parecer eran deliciosos. El melón y el pepino comparten idéntico origen botánico, por lo que es muy complicado seguirles la pista y distinguir una del otro. La sandía se cita en textos agronómicos a partir del XII, lo que no garantiza un consumo generalizado, como vamos viendo.

También es una incorporación importante la **morera** blanca (*Morus alba*). La variedad negra se extendió con la romanización; esta en cambio está asociada al uso de sus hojas para alimentar los gusanos de seda. Ambos árboles tienen frutos comestibles.

Más exótico aún serían el **pistachero** (*Pistacia vera*) o la **palmera datilera** (*Phoenix dactylifera*), cuyos frutos constituyen una auténtica seña de identidad para las poblaciones norteafricanas, y en especial, para la dinastía omeya: Abderramán I, el emigrado, plantó en su palacio una palmera de su Siria natal que le enviara su hermano: le dedicó un poema donde se expresaba la nostalgia por su tierra de origen. (Abad: 97).

Pero las menciones a su cultivo se limitan al palmeral de Elche. Los frutos hispanos no debían ser muy dulces pues tratadistas como Abu l-Jayr describen fórmulas para endulzarlos (García 2011b: 91). Por todo ello, aunque en los recetarios los dátiles son un ingrediente destacado, lo más probable sería que en la mesa de los pudientes fueran de importación.

En cuanto a los **membrillos** (*Cydonia oblonga*) su presencia en Al-Ándalus se difundieron ya en fechas más posteriores (s. XII) y contextos alejados (Martínez y Watson 1998: 117). Su consumo nunca era como fruta seca, ya que su amargor y aspereza exigen maduración, cocción y endulzado; se empleaba más como una medicina. Las **acerolas** o **acerollos** (*Crataegus azarolus*; *Sorbus domestica*) precisan también de un sobremadurado para poder ser aprovechados.

Al-Udri menciona la **riqueza de la huerta oscense**, y la originalidad de sus frutales, citando específicamente acerolas y nísperos. **Nísperos** (*Mespilus germanica*) y acerollas son frutales que se salen de lo común. Los **acerollos o cerolleras crecen silvestres en Aragón**, y se han aprovechado para madera. Sus frutos son dulces y muy astringentes. Solían conservarse en las casas, se empleaban como antidiarreicos y para hacer mermeladas. El níspero es diferente del que hoy puebla nuestros jardines (es otra especie: *Eriobotrya japonica*). Este, llamado níspero común o de invierno, crece también silvestre. Sus frutos exigen una sobre maduración tras su recolecta. Su interés se cifra en que son especies que pudieron jugar un papel, si no esencial, sí importante en zonas donde era complicado cultivar otro tipo de frutales (Cuchí *et al.*: 150).

De más tardía introducción fueron aún los **cítricos**. Son una familia botánica muy amplia, compleja y muy hibridada desde hace miles de años (y en consecuencia, de muy complicado estudio genético e histórico; un buen resumen en Riera 2001: 808). El que se conocía en la península era el **cidro** (*Citrus medica*), usado ya por los romanos en botica, reflejado por San Isidoro en sus Etimologías (s. VII) y citado en el Calendario de Córdoba (s. X). También se le llamaba **toronja, del árabe utrunġ** (hoy designa otra especie). La **naranja (C. aurantium amarga: nârang)** alcanzó occidente por la ruta de la seda (Persia, India, Arabia). Algo más tardíamente, los **limones, limas, pomelos o mandarinas**, y la naranja dulce que trajeron los portugueses (*C. sinensis*, “de la China”), ya en los siglos XV y XVI (García 2015: 92).

Sobre su **expansión en la Corona de Aragón**, quedan varias noticias de época de Jaime II (1304), que reclama le envíen cuatro cargas de limones y cuatro de naranjas y cidras, con las que piensa obsequiar a su cuñado don Dionis de Portugal. Sabemos que eran frutas muy prestigiosas, y sus árboles se plantaban en los jardines palaciegos por el exquisito aroma de sus flores (Riera 2001: 833).

Según algunos autores, todos estos frutos, junto con el azúcar, transformaron radicalmente el gusto de la cocina de tradición romana, enfocándola hacia sabores agridulces (Bolens: 132).

FRUTOS DEL BOSQUE

En los bosques, muchas especies de árboles y arbustos tienen frutos comestibles. Los llamados “**frutos secos**” han sido utilizados desde siempre por el ser humano: bellotas, avellanas, frutos del majuelo (*Crataegus monogyna*: espino blanco), endrinas, arándanos (*Vaccinium myrtillus*), cerezas (*Prunus avium*), madroños (*Arbutus unedo*), aladiernos (*Rhamnus* spp.) y otros fueron utilizados también en época andalusí, aunque con escasa repercusión alimentaria o gastronómica, dado que no formaban parte de la cultura de los pueblos que aquí llegaron. Una especie que parece que fue extendida por los islámicos es el **latonero o almez** (*Celtis australis*), de buena madera y hermosa estampa; sus frutos

son comestibles, pero de tan escaso aprovechamiento que más parece un entretenimiento que un verdadero recurso alimenticio.

Las **nueces** (*Juglans regia*), **castañas** (*Castanea sativa*) y los **piñones** (*Pinus pinaster*) muy favorecidas por los romanos, seguían presentes en la península, pero salvo las almendras o las nueces eran poco utilizadas en los platos cortesanos. En menor proporción también se usan pistachos y piñones, y finalmente dátiles, bellotas o castañas (García, 2015, 101).

CARNES Y PESCADOS

Algunos autores, deseosos de ensalzar las bondades de la agricultura árabe, relegaron las actividades pecuarias a un papel casi marginal en la economía musulmana. Pero se ha demostrado que **ganadería y cultivo van unidos, y son interdependientes, porque aún con regadío, es imposible aumentar la producción sin no se abonan los campos.** Ibn Luyun, en su Tratado de agricultura (siglo XIV) menciona la práctica de combinar el barbecho con la entrada del ganado en ese campo, al que proporciona estiércol. Ya en el s. XI, Ibn Bassal expresaba la necesidad del abonado de los campos, pero aclara que en parcelas muy extensas, habría que optar por el laboreo del barbecho. Da la impresión por lo tanto, de que no habría suficientes animales para cubrir esa necesidad.

El tamaño de los rebaños se supone relativamente modesto. Es una estrategia conocida de antiguo, en las tierras de la cuenca del Mediterráneo, combinar diferentes fuentes de recursos para minimizar las posibles pérdidas y evitar una hambruna. Un policultivo variado combinado con un hatillo de ovejas, cabras y un corral parecía la opción menos arriesgada. La arqueología está documentando esta posibilidad: además de las tierras llanas de los valles bien irrigados, en las laderas de las zonas montañosas se mantenían pastos que alimentaban una numerosa cabaña ganadera. Además, es notorio que en cualquier alquería o caserío había corrales domésticos donde se criaban todo tipo de animales, averío, conejos, mulas y caballos, y sobre todo, ovejas y cabras

La **ganadería andalusí** aportó otras prácticas que perdurarán en el tiempo: la más evidente fue la renovación de la cabaña con nuevas razas traídas del norte de África: la más conocida es la llegada de la **raza merina**. También parece que consolidó la tradición de la **trashumancia** (García 1986: 238).

Además de satisfacer las necesidades alimentarias de los campesinos, los rebaños proveían también a las ciudades, pues es notorio que las carnes eran uno de los productos más demandados y regulados en los zocos. Se vendía sobre todo carne de oveja y carnero (y en menor medida, de cordero), cabra, vaca, buey, volatería, perdices, faisanes, pajaritos, conejos y un largo etcétera; aparte de los despojos, intestinos y casquería de todo tipo, que eran los únicos productos a los que podía acceder la inmensa mayoría de la población.

En esta enumeración se aprecia la tradicional jerarquía de productos cárnicos que, en líneas generales, se compartía en el ámbito islámico en general e incluso, con la zona cristiana. Las tierras hispánicas favorecieron la ganadería ovicáprida desde tiempos neolíticos, por sus condiciones climáticas y orografía montañosa, que dejaba los fondos de los valles para el laboreo agrícola. **Ovejas y cabras** fueron los taxones más habituales en toda época; de ellos la cabra, por su adaptación a cualquier entorno y su escasa exigencia a la hora de alimentarse, ha sido la más asequible. Los carneros componían el grueso de la provisión cárnica (de donde toma precisamente su nombre), ya que las ovejas se aprovechaban para lana y leche. Los corderitos machos, por ello, eran consumidos con relativa asiduidad, aunque siempre en mesas más distinguidas. Los paladares más exigentes buscaban, además de la terniza de la carne, los sabores complejos y succulentos, por lo que eran muy apreciados los animales castrados, con una mayor proporción de grasa.

Las aves se fueron generalizando también. **Gallinas** y, sobre todo, pollos eran bocados inusuales en las casas modestas, mientras triunfaban casi a diario entre los potentados. Precisamente, Averroes la considera la mejor de las viandas. La **carne de caza** era un buen complemento, relativamente accesible en las mesas modestas: perdices, codornices o pichones y numerosos conejos.

Los **bóvidos** en cambio eran poco apreciados. Algunos autores afirman que fueron los magrebíes los que impusieron esta repulsa, algo que tiene su lógica si pensamos en el medio en el que se pueden criar con comodidad estos animales, pues precisan de pastos tiernos que no suelen ser muy habituales ni en el Magreb ni en nuestra península. Además, las vacas y bueyes se consumían a edades avanzadas, tras toda una vida de trabajo en el campo o suministrando leche (que no era por cierto, la más valorada). Sobre este escalafón, E. García Sánchez nos relata el pasaje de un libro en el que se habla del “rey cordero”, el ministro “carne de cabra”, el emir “carne de vaca” y los nobles “carne de gallina” (García 1986: 239).

Naturalmente, la carne de **cerdo** estaba prohibida, aunque se sabe de casos en que se consumían ejemplares jóvenes (cochinillos) en ámbitos sobre todo palaciegos. También hay casos en los que se constata la existencia de puercos. En algunos casos son evidencias muy notorias: por poner un ejemplo ya tardío, en el reino de Granada (s. XV) se criaron piaras de cerdos, pues hay constancia de que los porqueros eran pagados por su trabajo. Incluso algunos médicos (Maimónides) califican la carne de cerdo como la mejor. Es posible que su elevado aporte cárnico y su fertilidad la favorecieran en el medio rural andalusí (García 1986: 240 y 246.).

Pero en general, el consumo de cerdo se interpreta como signo de una escasa o deficiente islamización: en la mayoría de los casos sucede en fechas tempranas, o en contextos mozárabes. Disminuyen a lo largo del siglo X (momento en que se considera que los

habitantes peninsulares abrazan ya en masa la religión y la cultura islámicas) y prácticamente desaparecen a partir del s. XIII.

Como ejemplo de las diferencias sociales a la hora de consumir unas u otras carnes, en la excavación de la casa de Yafar, visir de Abderramán III en Medina Azahara, además de constatar la ausencia de suidos, destaca la elevada presencia de ovicápridos y ejemplares jóvenes (84%), mientras que en las estancias del servicio de Yafar este porcentaje descendía al 64%. Poquísimos bóvidos, sobre todo en la casa del visir (una tendencia que se mantendrá a lo largo de los siglos) y un 14% de gallináceas que aumenta al 24% entre la servidumbre, seguramente para cubrir la falta de corderos, cabritos, etc. (Vaquerizo: 347)

Como era de esperar, los médicos andalusíes, siguiendo las teorías galénicas, acomodaron las preferencias sensoriales de las clases superiores a las teorías clásicas. Al Arbuli establece que la mejor es la de cordero añojo, seguida por la de choto, vacuno (hembras y lechales) y la de caza (Abad: 95).

La descripción de los productos cárnicos contempla la digestibilidad, el valor nutricional pero también, el placer gastronómico, considerado siempre un elemento positivo a favor de la salubridad del plato. Las carnes que alimentaban con mayor eficacia resultan ser siempre las de mayor proporción de glúcidos, las carnes rojas y las de consistencia espesa. La grasa tenía un papel destacado: la preferencia por la carne de cordero vendría asociada a la imposibilidad de comer cerdo (García 2011: 124).

A pesar de este elitismo, los médicos y dietistas ampliaron con el tiempo la apreciación de ciertas carnes o partes del animal: Ibn Zuhr (s. XI) por ejemplo, nos ilustra con las propiedades y bondades de los **despojos y vísceras** (con probabilidad, las únicas proteínas cárnicas a las que tendría acceso una gran proporción de la sociedad), e Ibn Jalsun (s. XIII) además, proporciona recetas sencillas para cocinarlas; puesto que se aderezan con costosas especias, sería indicativo de que estas ya estaban al alcance de quienes hasta ahora no comían carne. Como ejemplo, una con hígado: "se pone a asar sobre las brasas espolvoreado con canela y almástiga, previamente macerado en vinagre y almorí".

Ya en el siglo XIV, Ibn al-Jatib describe una gama de productos mucho más variado: **salchichas** secas, asadas, cocidas, saladas, con carnes diversas: vacuno, carnero, gacela, liebre, ganso y polluelos, además de pescados. Este autor recomienda como mejores las carnes de añojo, ternero, cabrito o gallina.

Los platos que describen los recetarios de los siglos XII y XIII, como era de esperar, presentan una elevadísima proporción de platos de carne: de hecho, prácticamente todos se confeccionan con ella, pues incluso las recetas de verduras u hortalizas usan en su elaboración caldo de carne, o directamente, carne picada.

Tenemos abundante información de las carnes que se vendían en el mercado, gracias a los Tratados de *hisba* (sobre todo el de Al-Saqati). En ellos como ya se ha explicado, el objetivo principal es el abastecimiento regular y el mantenimiento de las necesarias condiciones de salubridad de los productos vendidos, además de evitar y sancionar los fraudes. También nos proporcionan una interesante información sobre los productos procesados que se vendían en el zoco. Por ejemplo, guisos de carne con verduras, embutidos, etc. El almotacén debía vigilar que no se incluían huesos (para subir el peso) o que se emplearan carnes de calidad inferior o en mal estado. También se perseguía los intentos de acaparar productos (para especular subiendo el precio).

El **pescado** tuvo una importancia muy relativa en Al-Ándalus. Es cierto que por la cantidad de costa que tiene la península Ibérica, y lo reputados que son hoy en día los pescados andaluces (por poner un ejemplo) se podría haber esperado un consumo muy elevado de estos productos. Pero hay que considerar varias cuestiones, siendo las más importantes la conservación y el transporte, que encarecían mucho el producto. También hay que tener en cuenta las cuestiones culturales: un pueblo de origen árabe o magrebí difícilmente va a considerar una buena opción nutricional el consumo de pescado; de hecho algunos autores afirman que fue el rechazo de los magrebíes lo que provocó su bajo consumo (Bolens:59). También había una prohibición de comprar productos alimenticios a los cristianos y judíos, y aunque el pescado no tiene un rito de sacrificio como sucede con los cuadrúpedos, se veían con malos ojos adquirirlo y consumirlo (Fernández: 13).

A pesar de todo ello, en las costas sí que era muy consumido y apreciado, donde sustituía a la siempre costosa carne. Igualmente, es sabido que se pescaba en los ríos de interior, aunque siempre como un recurso de necesidad. Los peces predilectos eran **sardin**as (otro hispanismo) y **salmonetes** (Costa del sol) y el **atún**, que mantuvo el prestigio adquirido desde época prerromana, perdurando también su potente industria pesquera y de salazones. Los de río, el **mújol**, **sábalo** y **esturión**, citados por los autores ya conocidos. El puerto de Sevilla era un punto privilegiado para este tipo de artículos, que llegaba de la costa marismeña y el Algarve.

Los dietistas o autores de recetarios dedican muchísimo menos espacio a describir las características o preparaciones de pescados, lo que es indicativo de su puesto secundario en la cadena gastronómica de los andalusíes (García 1986: 258). Como nota curiosa, Ibn Razin nos habla de la forma de cocinar los **camarones**, abundantes en el Guadalquivir. El más prolijo en su descripción es al-Arbuli: las especies más conocidas, afirma, son **pargo**, **salmonete**, **jurel**, **caballa**, **sardina**, **melva**, **lisa**, **camarón**, y **las anguilas de mar y río** (García 1986: 260).

HUEVOS, LÁCTEOS, GRASAS

Eran alimentos muy populares, y al alcance prácticamente de toda la población. Aunque carecemos de datos lo más probable es que se tratara de una producción básicamente doméstica. Se comían todo tipo de **huevos**, preferentemente de **gallina**, pero también de ánades (**pata, pava**, con fama de ser afrodisíacos), **paloma** o **perdiz** y todo tipo de pájaros (Vaquerizo).

Arqueológicamente es muy complicado hallar restos de cáscaras de huevos o de huesos de gallináceas, de ahí la impresión de su ausencia, fácilmente desmentida por las numerosísimas menciones en los recetarios o los Tratados de *hisba*.

En los recetarios, los huevos son, como cabía esperar, un producto secundario: aparece como adorno (huevos marmóreos, duros en trozos, formando costra sobre el guiso), o complemento. Los médicos recomendaban tomarlos escalfados o pasados por agua sin que estuviesen muy cuajados; los huevos fritos con aceite de oliva eran muy consumidos a nivel popular pero no gozaban de la simpatía de los médicos.

La **leche** también era un alimento muy común, y al parecer, accesible a buena parte de la población. Sabemos que en el medio rural se disponía de abundante leche fresca. **Se prefería la leche de cabra, o la de oveja, siendo la de vaca la menos usada**, ya que no era un animal tan frecuente como los anteriores. Las opiniones dietéticas coincidían en líneas generales con estas preferencias, aunque con alguna diferencia: Averroes por ejemplo consideraba que la **leche de burra** era la mejor, y decía que la de oveja era pesada.

En la leche se cocían harinas de todo tipo y cereales, normalmente con caldo más o menos grasiento. Con ella se elaboraba **manteca o mantequilla** (aunque esto en menor proporción), **requesón y cuajadas** que también se integraban en las preparaciones culinarias, animando los guisos. El **queso**, por el contrario, no parece haber tenido tanta presencia. Casi no aparece en los recetarios ni se menciona en los tratados de *hisba*; predomina decididamente la leche fresca o sus derivados más inmediatos. Los beduinos preparaban una suerte de **leche agria o cuajada (aqit)** (citado por Ibn Abd Rabbihi)

Las grasas lácteas se usaban también profusamente, pues aunque el aceite de oliva estaba más extendido que entre los cristianos, de ninguna manera era un producto accesible para el común de la población.

Aun no teniendo una noción concreta de las causas de este peligro, médicos y almotacenes aconsejaban tratar la leche y los utensilios y recipientes con que se manipulaba con grandes prevenciones, higiénicas y culinarias. También eran frecuentes los fraudes alimentarios, en los zocos de las ciudades la población no tenía tanto acceso a este producto, y los comerciantes menos escrupulosos no dudaban en adulterar las mantecas o requesones con otros productos. Quizás por todo esto, en las mesas

distinguidas se sustituía la leche animal por la de almendras, que era más delicada y además evitaba todo tipo de enfermedades.

Otras grasas animales empleadas en la cocina eran el **sebo o manteca** (tejido adiposo y otras partes del cuerpo del animal). En las mesas más modestas, el **alajé** (sebo y tasajos de carne salada) era equivalente del tocino o la panceta (**carnsalada**) en la cocina, se emplea en los últimos años de la dominación islámica: conocemos su existencia por un texto del inquisidor Zárate.

Como sociedad mediterránea, **el olivo tiene en el Islam un papel económico, social y simbólico de gran relevancia**. Árbol totémico, aparece en la Biblia y en el Corán, en donde se describe el Paraíso con "huertos plantados de vides y los olivos y los granados, parecidos y diferentes".

El **aceite de oliva** era, sin duda, la grasa vegetal preponderante de la cocina andalusí, ya que otros aceites (de nuez, lino...) aparecen en proporción ínfima. La tradición mediterránea heredada de los romanos tuvo una continuidad en la cultura árabe, que recuperó los procesos industriales que habían entrado en crisis al desaparecer el Imperio romano (no olvidemos que Hispania era conocida por su excelente aceite de oliva). Aparece como ingrediente habitual en el 90% de las combinaciones gastronómicas reflejadas en los recetarios andalusíes y en los tratados de *hisba* (García 2007: 145).

Al-Ándalus, como civilización urbana, recuperó la estructura productiva y comercial, fomentando el cultivo en aquellos lugares que ya habían sido comarcas de producción olivarera. Las **aceitunas** se preparaban también para ser consumidas como hoy en día, en salmuera, o con diferentes aliños. Estos preparados fueron una de las aportaciones culinarias de los magrebíes, aparecen recogidos en los textos de XIII y del XIV-XV (Ibn Luyun, al-Arbuli). Había distintas variedades y combinaciones de hierbas y especias; Jerónimo Münzer nos elogia el sabor de la gordal sevillana. Este mismo autor describe la **fabricación de aceite en las almazaras**, una actividad muy ligada en la baja edad media y comienzos de la moderna al colectivo islámico (mudéjares y moriscos): la descripción de la muela, la prensa, los capachos de esparto, nos ofrece una imagen no muy distante de la fabricación artesanal del aceite que se adoptaba hasta hace bien poco en nuestro medio rural.

Se elaboraban tres tipos de aceite: de agua, de almazara y cocido. El primero era el mejor, y vendría a ser el que hoy llamamos de primera prensa: se trituraba el fruto en el alfarje, se lavaba con agua caliente y se decantaba. El segundo se lograba prensando la pulpa previamente pisada en grandes pilas, donde se maceraba. Pasaba después a una pileta desde la que se decantaba. El tercero se producía a partir del orujo del primer prensado que se lavaba con agua hirviendo para someterlo a un nuevo prensado.

El aceite se utilizaba para diversos propósitos: servía para iluminar y era un componente imprescindible en farmacología y medicina pero, principalmente, su uso era culinario. **Se**

empleaba en la cocina en frituras: huevos, pescados y dulces. Eran muy habituales en los zocos, donde se preparan muchos y variados platos, fáciles y rápidos de elaborar y de mayor poder energético. El uso de abundante aceite quedaba aquí rentabilizado, debido a que el aceite de oliva soporta bien temperaturas muy elevadas, fríe con rapidez, se puede reaprovechar en mayor medida que otros, y su sabor es inigualable. También se usaba en **guisados de carne, esta vez combinando fritura (o sofrito) con cocción, en un orden u otro** (carne que se cuecen un poco primero para luego freírse, o sofritos de carne posteriormente incorporados a un preparado caldoso). Mencionar también la tradición de encurtir todo tipo de vegetales y hortalizas (pepinos, berenjenas, calabacines), usando sal y vinagre.

El laboreo del olivo es difícil y trabajoso; las cosechas se ven muy condicionadas por las sequías: se sabe que alguna de ellas provocó la importación de olivos desde Ifriqiya a Al-Ándalus para ser replantados. El cultivo a gran escala debió comenzar a partir del siglo X. Una gran eclosión productiva provocó la aparición de una agricultura especulativa, orientada a la venta en grandes centros urbanos y a exportación a través de rutas comerciales. El cambio fue paralelo a la consolidación del estado califal, que organizó los contactos con determinados puertos y destinos comerciales. Por ellos circularán no sólo el aceite, sino los higos de Rayya y otros productos “emblemáticos”, como sedas o cerámicas, potenciando la especialización de ciertas comarcas en determinados productos. Los contactos no se interrumpirán con la crisis del estado omeya, y la instalación de los imperios almorávide y almohade consolidarán los intercambios.

Las comarcas más decididamente olivareras serán pues las que hoy reconocemos como máximas productoras: los campos de Jaén (Jódar era considerada como *Gadir al-Zayt*, "la poza del aceite" de Al-Ándalus), el Alfaraje sevillano o el Valle del Guadalquivir en su conjunto. En estos lugares la producción podríamos calificarla de intensiva, y aunque no pudo alcanzar el monocultivo que hoy conocemos, su abundancia permitía abastecer la demanda hispana e incluso, exportarla a otros lugares del dar al-Islam. Otras zonas, por el contrario, no parece que destacaran por su cultivo. Incluso en regiones adecuadas y meridionales (Almería) los agrónomos Ibn Luyun o al-Arbuli se refieren al olivo con cierta parquedad), mientras los sevillanos Ibn al-Awwam o Abul Jayr al-Isbili los citan con profusión.

El Magreb era uno de los destinos prioritarios en las exportaciones peninsulares. El geógrafo Al-Idrisi menciona alguno de estos intercambios de aceite del Aljarafe sevillano y grano magrebí. Atravesando el Atlas, el comercio se prolongaría a buen seguro hacia las rutas caravaneras que llegaban a Siyilmasa. Igualmente fue intenso el comercio con Egipto, cuyo clima dificultaba sobre manera los cultivos arbóreos. La demanda egipcia era muy elevada, y se cubría con aceite de Al-Ándalus, Túnez o Siria. Las exportaciones andalusíes atravesaban el mar y llegaban al puerto de Alejandría. El filósofo Maimónides

mencionará que el flujo comercial existente entre las ciudades de Sevilla, Almería y tenía al menos 150 años de antigüedad.

AZÚCAR

La **caña de azúcar** (*Saccharum officinarum* y *S. sinense*); tiene su origen en Nueva Guinea y China. Su cultivo se extendió por Asia, fundamentalmente el SE asiático e India, donde se produjo azúcar cristalizada por primera vez. Los comerciantes árabes extendieron el cultivo desde esta zona hacia el Califato abasí en el s. VIII-IX. En nuestra península se menciona en el s. X (Calendario de Córdoba), y el historiador cordobés al-Razi detalla su expansión en la época califal.

En la época de las Taifas, se incorporó como planta exótica en los jardines palaciegos: una anécdota sobre al-Mutamid de Sevilla (s. XI) narra cómo, ante el antojo de su esposa por amasar ladrillos con sus pies, le preparó un “barro” compuesto de canela, azúcar, jengibre y perfumes. En esta escena podemos apreciar las virtudes que adornaban este producto – refinamiento, sofisticación y lujo – considerada una especia por su origen lejano y misterioso, su exquisito sabor, y su uso medicinal (Malpica y Fábregas).

Al Mutamid impulsó una escuela agronómica en Sevilla; otros reyes también se interesaron por plantar especies exóticas: al-Mutasim, el monarca de Almería, introdujo en un jardín de la ciudad - según al Udri – bananeros y caña de azúcar.

Quizás estos ensayos permitieron la aclimatación de la planta en estas tierras. Ya que era una planta tropical, con gran necesidad de agua, prosperó en la costa sureste, desde Málaga a Almería (Riera: 798) y en el valle del Guadalquivir. Algo más adelante, la Gandía cristiana también se sumará al cultivo de caña.

Esta localización geográfica, además, era muy ventajosa para poder incluirla en los fletes que partían desde los puertos de Almería, Sevilla o Almuñécar hacia las rutas que comerciaban por el Mediterráneo. En estos mercados se vendía azúcar magrebí, egipcio o sirio (según nos cuenta al-Idrisi en el s. XII), pero pronto el azúcar andalusí entró en competencia con ellos.

Fue el momento en que la Europa cristiana “descubrió” el azúcar, en buena medida por las noticias que traían los cruzados. Tras la pérdida de S. Juan de Acre, su cultivo se expandió por las islas mediterráneas (s. XIII) y fue uno de los productos estrella del comercio bajomedieval.

El proceso de elaboración del azúcar es largo y trabajoso, y precisa de conocimientos e instalaciones especializados. Ibn al-Awwam proporciona una detallada explicación del proceso (comienzos del s. XII). Tras la recolección, era necesario cocer el jugo de la caña varias veces (cuantas más, mejor era el azúcar) y después se decantaba,

consiguiendo la cristalización del azúcar propiamente dicho, que se separaba de la melaza (Riera: 799).

Su nombre (*officinarum*) refiere a su uso en las boticas medievales: considerado una medicina por su maravilloso poder nutritivo, se empleó también como conservante de frutas, hortalizas y flores, integrando cosméticos y medicinas, endulzando los jarabes o siropes que curaban enfermedades o deleitaban a los comensales de elegantes banquetes. Su función dietética era “corregir” y equilibrar las propiedades de otros ingredientes, según la teoría humoral de la farmacopea clásica.

El azúcar, como producto gastronómico, se usaba como aderezo, para componer salsas agridulces, para elaborar exquisitos postres y golosinas. Los tratados de hisba - Ibn Abdun y al-Saqati - describen los dulces que se vendían en los mercados, y que eran objeto de numerosas adulteraciones y fraudes. Se citan habitualmente las **zalabiyya** (figuritas de masa con especias y azúcar), **buñuelos** (*isfany*) o las populares **almojábanas de queso**. Al parecer, estos dos últimos fueron creaciones andalusíes (García 1989: 227), pues algunos juristas reprochaban a los musulmanes que consumieran estas “innovaciones” para celebrar fiestas religiosas.

Debido a su precio, su uso culinario fue esporádico, propio de mesas señoriales y elaboraciones festivas. A partir del siglo XIII, el aumento de la producción abarató el artículo, pasando a integrar mesas más modestas (Riera: 801). A pesar de ello, le edulcorante más habitual para el común de la población siguió siendo la miel (García 1989: 222).

Naturalmente, la mayor proporción de preparados con azúcar lo encontramos en recetarios, redactados precisamente en el momento en que el azúcar pasa a usarse como ingrediente en los guisos, y no solo como “especia” ocasional o componente de golosinas: en el Fudalat de Ibn Razin, además de los guisos y salsas, se recogen hasta 10 recetas de turrón. Por su parte, en el Anónimo magrebí se incluyó un compendio de 66 remedios y jarabes.

En estas fórmulas, el azúcar se combinaba en proporción inversa con las especias (pimienta, clavo, jengibre o canela), según la teoría del equilibrio dietético, por ser todas sustancias cálidas. Para “refrescar” el manjar, se la añade agua de rosas al final (Riera: 801).

En el paladar medieval no hay fronteras entre los sabores dulces y salados: el azúcar se combina a la perfección con cualquier verdura, fruta, carnes o pescados; lo mismo que con otros condimentos y aderezos: especias, vinagre, zumos de frutas. Se puede integrar en sopas, asados o fritos, alcanzando una versatilidad maravillosa.

La cúspide de estos preparados eran **las esculturas de azúcar (mazapanes)**, costosísimas en precio y tiempo de elaboración, que **eran celebradas por los asistentes**

a un banquete o a una fiesta con gran regocijo. Tales hazañas arquitectónicas y pasteleras, también fueron imitadas por las casas principescas en días de fiestas muy señaladas. Se sabe, por ejemplo, que **se realizaron en Aragón en el s. XV**, siendo aún más habituales en el reino valenciano. Además del azúcar y la miel, se podía endulzar las comidas con **almíbares** (los árabes fueron maestros en prepararlo), frutos secos (pasas, higos, dátiles), mostos y otros productos vegetales.

El azúcar (y los dulces en general) son alimentos de gran valor nutritivo, pero también simbólico y social. **En el Islam, se invita a los creyentes a gozar de la vida y sus placeres, uno de los cuales es sin duda la gastronomía.** Además celebrar con la familia y con el grupo forma parte de la hospitalidad, de la amistad y de la paz social. **Ofrecer y consumir dulces es parte de este ritual.** En la edad Media peninsular musulmanes y cristianos solían celebrar en común algunas fiestas religiosas o “profanas” (1 de enero, solsticios o equinoccios, convenientemente rebautizados con santos o vírgenes). **De ese modo pasaron a las mesas y mercados cristianos los dulces de azúcar, las frutas de sartén (masas azucaradas fritas en abundante aceite), las grajeas, los turrones, sorbetes, horchata y otras muchas exquisiteces.**

ESPECIAS

“Debes saber que el conocimiento del uso de las especias - *tawabil* - en las comidas es la base principal de las mismas y constituye los cimientos sobre los que se edifica el arte culinario, ya que en ellas encontramos las que mejor se adaptan a los diversos platos. Mediante su empleo se transforman, a la vez que los hacen más sabrosos y los mejoran. El empleo de las especias en las comidas tiene un doble efecto, ya que, por una parte producen efectos beneficiosos, y por otra evitan los posibles daños que pueden producir ciertos alimentos”

Kitab at-Tabij (Anónimo hispano magrebí, en García: 80).

Uno de los apartados más recurrentes y significativos al hablar de la gastronomía andalusí, es el que se refiere a las especias. Adornadas de un halo de exotismo oriental, lujo y singularidad, su uso en los diversos platos nos resulta, a un tiempo, atractivo y excéntrico.

Es complicado definir qué es una especia, pero todas tienen en común su procedencia lejana (en general, del lejano oriente), su origen misterioso y su elevado precio. Una autora tan reputada como E. García Sánchez, comenta al respecto que las especias se distinguen del resto por su connotación de lujo, mientras las humildes plantas aromáticas locales quedarían fuera por ser productos más próximos y conocidos.

En su artículo sobre las especias en Al-Ándalus (García 2004) realiza un profundo y pormenorizado estudio sobre estos condimentos. En concreto, explica cómo **en la gastronomía andalusí las especias aportaban a los platos sabor, perfume y color.** Sus

propiedades no eran exactamente dietéticas (ya que sabían que carecían de valor alimenticio), sino gastronómicas, visuales y enfáticas (García: 79).

Respecto a su implantación en el ámbito musulmán, partimos siempre de los precedentes romanos, que ya conocían ampliamente muchas de las especias que se siguieron utilizando. A pesar de ello casi todos los investigadores coinciden en afirmar que, debido al colapso económico, su uso se habría reducido en la península Ibérica hasta prácticamente su desaparición. La restauración de los canales comerciales en los siglos VIII al X permitió la llegada de estos productos en una proporción mucho mayor. Así se puede comprobar echando mano de las fuentes escritas. A la conocida influencia de Ziryab en el s. IX – muy exagerada según esta autora – siguen los tratados agronómicos, médico-dietéticos y los de hisba, que registran puntualmente estas especies. En ellos se enumeran **las especias (*tawabil*)** propiamente dichas, **las plantas herbáceas (*abazir*)** y **los colorantes (*sibag*: azafrán, orcaneta o granza)**.

El primero a tener en cuenta es el Calendario de Córdoba (s. X), donde se mencionan **7 hierbas aromáticas, todas muy comunes (tomillo/orégano, menta/hierbabuena, anís, hinojo, albahaca, juncia olorosa)**. Algo posterior el Botánico anónimo (ss. XI-XII) aporta hasta 24, siendo el más amplio y completo de todos los registros. No obstante, entre ellas tan solo son **especias: pimienta, canela, clavo, galanga y espinacardo**. Como **plantas aromáticas, a las más conocidas se suman la alcaravea, cilantro, comino, alhova, juncia olorosa, ajenuz, ruda o alcanfor**.

Por tanto, se podría deducir que entre los siglos X y XII se ha producido una verdadera revolución, con una incorporación de las especias al menos, a los jardines palaciegos.

En cuanto a los textos médicos repiten igualmente las plantas aromáticas, añadiendo los populares **ajo, cebolla y mostaza**. Otras comenzaron a cultivarse en los huertos (así lo afirma Ibn Abd Rabbihi sobre el comino, **la ruda o el anís**), y se generalizaron condimentos elaborados como el **vinagre y el almorí** (al-Arbuli; García: 80). Pero sin duda, el producto más ampliamente utilizado será el **cilantro**, una planta del ámbito mediterráneo que ya utilizaron los romanos, pero que ahora se convertirá en el **sabor estrella en todo guiso de Al-Ándalus**.

Autores más tardíos (Ibn al-Baytar e Ibn al-Jatib, ss. XIII y XIV) proporcionan la lista más completa, junto con el almotacén al-Saqati, mencionando **pimienta, clavo, jengibre, espinacardo, galanga, almáciga, cinamomo, canela, azafrán, cilantro fresco y seco, alcaravea y comino**. Ibn al-Jatib es el único que recoge la idea popular de que con ellas se disimulan ingredientes de escasa calidad en malas condiciones. Las más nombradas en todos los casos es la pimienta; seguida de jengibre, canela y clavo, que aparecen más tardíamente.

Como ya se explicó en otros apartados, **a las especias se les atribuían virtudes no solo organolépticas, sino salutíferas**. Gracias a sus cualidades, podían corregir o mejorar los

alimentos, incluyendo de manera determinante en la salud de los que las ingerían. En cierto modo, eran sustancias casi mágicas, con poderes afrodisíacos. Ibn al Jatib por ejemplo, afirma que las especias son excelentes medicamentos, que sirven para abrir caminos, facilitar el tránsito, suavizar, laxar, retener, constreñir y aflojar.

Una parte de estas afirmaciones tenían una base real basada en la experiencia: muchas de las plantas aromáticas eran y son todavía hoy, medicinales. Sus propiedades conservantes y bactericidas eran bien conocidas desde hacía siglos: vinagre, salmueras, almorí, mostazas. Algunas se recomiendan en los tratados médicos como digestivas y antiinflamatorias, por lo que neutralizan los efectos nocivos de las legumbres y guisos consistentes: alcaravea, comino, anís (Riera: 812).

En cuanto a su uso rigurosamente culinario, podemos analizar su uso en los recetarios. Las más nombradas en ambos son: pimienta, cilantro, canela, azafrán, espinacardo y jengibre. Del resto, si soslayamos las aromáticas, se incluyen alcanfor, galanga, clavo y almáciga.

La más usada, ya desde la antigüedad, es la **pimienta**. A pesar de ello, tenía un precio muy elevado, hasta tal punto que se usaba como patrón de trueque. Importada a través de la Ruta de la Seda, proviene del fruto de árbol del pimentero. En Al-Ándalus se emplearon sus dos variedades, negra y blanca, esta preferida en platos más suaves, como pescados.

El **cilantro** es una especie nativa de África y el sur de Europa. Aunque ya se menciona en la culinaria romana (Apicio) parece seguro que fueron los musulmanes los que lo implantaron como un ingrediente fundamental de su cocina. Al no ser originario de la península tuvo que traerse de importación, o más probablemente, cultivarse en huertas o jardines. Con su potente aroma será el preferido en amplias capas de la sociedad. Su presencia en la cocina andalusí es tan habitual que viene a constituir un rasgo de identidad. Tenía varios usos: las hojas daban un color verde a los platos, también se usaban las semillas y su zumo, que se empleaba como conservante. Se recolectaba en el campo, pero también se cultivaba debido a su amplia demanda (García: 86-88).

La **canela** (qirfa o *Cinnammomum zeylanicum*). Su adaptabilidad a todo tipo de platos le dio una proyección extraordinaria. En la cocina refinada de los recetarios la mezcla de especias más frecuente es pimienta y canela, o bien pimienta, azúcar y canela. Estas combinaciones pasarán a ser “**condimentos**” definitorios de los recetarios europeos a partir del s. XIII, árabes o cristianos.

El **jengibre** fue una especia muy apreciada desde épocas muy remotas, aparece ya citado en el Corán como bebida reservada en el paraíso a los creyentes. Aunque se intentó su cultivo en Al-Ándalus no prosperó, por lo que el que se usaba era de importación. Su raíz, fresca o seca, fue muy utilizada en confituras, pasteles y salsas, a las que da un sabor picante y amargo.

El **clavo** fue otro de los productos traídos por los musulmanes. En la cocina andalusí se usaban enteros, majados o en polvo, para platos de sabores fuertes, o para conservas o bebidas. En Marruecos todavía se usa para la cocción de la carne de cordero, o en guisos de pescado (en pequeña cantidad) o en pastelería.

Procedentes del Magreb, los **cominos** se cultivaron sobre todo en la región de Sevilla. Hay varios tipos, el comino común (negro), el de Persia (amarillo) y el nabateo, que al parecer fue el que se aclimató. En Marruecos se utiliza en numerosos platos, tajin, kefta, escabeches, ensaladas, cuscús, etcétera.

Comino, alcaravea, tomillo, orégano eran muy utilizadas, tiernas o desecadas, trituradas o en zumo o infusión, en numerosas variedades y preparados. **Cilantro, hinojo, menta o albahaca** solían usarse más en zumo. Del **hinojo** también se usaba, como ahora, las semillas y la raíz.

El **almorí** que es uno de los condimentos más frecuentes en la cocina islámica medieval; **suele confundirse o traducirse como salmuera o garum**. A pesar de su abundante empleo en todo tipo de preparados, desapareció de las mesas hispanas sin dejar más rastro que alguna mención erudita (Juan de de Aviñón, médico del arzobispo de Sevilla a comienzos XV).

Había dos variantes de este producto: el de pescado, que remitiría al garum clásico, y el de cereales, muy antiguo en su composición, y casi el único que se menciona en los recetarios (Al-Tignari nos aporta la receta de su elaboración).

Otro condimento de larga tradición es el **silphium**, quizás el utilizado en la gastronomía romana. L. Bolens lo identifica con el *anjudan*, mencionado por algunos autores andalusíes (Maimónides, Ibn-Buqlaris, al-Razi o Ibn Baytar), describiéndolo como una fécula fétida de la que se usan diversas partes: la variedad blanca es la usada en las preparaciones culinarias, recomendando las legumbres.

El **azafrán** se usaba sobre todo como **colorante en cocina** o cosméticos, quizás por su elevadísimo precio (solo Ibn al-Awwam destaca su poder aromatizante). **Su cultivo estaba concentrado en la zona de Jaén y Córdoba (Úbeda, Baeza, Priego), Toledo y Zaragoza (muy famosos por su calidad)**. Tenía un destacado papel en fiestas de la comunidad musulmana. Otro colorante conocido era la **orcaneta**, daba un color rojo que a veces se usaba en vez del azafrán, para adulterar diversos preparados. En menor medida se empleaban el cártamo el agracejo, y la rubia o granza.

Hierbas aromáticas como el **apio, hinojo, comino negro** (*Nigella* sp. y también *N. damascena*, de propiedades farmacológicas), **ajo y romero** están presentes en la zona catalana, y en **Aragón** se han hallado ajos (*Allium* sp.) y comino. Aunque son especies propias del paisaje mediterráneo, la proporción en que aparecen y la cercanía a zonas de

cultivo lleva a pensar que se plantaron en huertos con fines culinarios (Alonso *et al.* 1994, p. 154-158).

PATRIMONIO CULTURAL MATERIAL

LA CERÁMICA ANDALUSÍ EN ARAGÓN Y SU LEGADO

La comida es cultura cuando “se hace” (transformación del producto), “se prepara” (presentación) y “se consume” en compañía (Montanari 2006: 9-10). Los alimentos hervidos, estofados o fritos precisan de la concurrencia de “una manufactura cultural”, es decir, de los recipientes de cocción, y precisamente por ello, su manejo cotidiano manifiesta una tendencia a “asumir significados simbólicos ligados a la noción de domesticidad”. (Montanari 2006: 45-48). Por otra parte, el consumo de alimentos cocinados en un marco convivial adquiere siempre una dimensión ritual, que es sencilla en la ingesta diaria y se llega a hacer muy compleja en la ocasión extraordinaria (banquete, celebración religiosa o fiesta mundana).

La repetición de gestos y acciones que conforma un determinado código de comportamiento precisa de la concurrencia de objetos específicos, que en la mesa son básicamente recipientes y utensilios que suman a su función práctica valores estéticos y simbólicos refrendados con cada uso. Su materialidad, morfología y decoración son portadoras de significados culturales, pues denotan la vigencia de una tradición culinaria y unos determinados sentidos de la belleza y el lujo.

Consecuentemente, tanto los **artículos cerámicos de utilidad culinaria** como los de servicio de mesa constituyen una parte fundamental del Patrimonio Cultural Material en la que se puede rastrear el legado andalusí en Aragón. Así lo ponen de manifiesto los estudios de ceramología andalusí (A. Mendívil Uceda y A. Hernández Pardos) mudéjar (M.I. Álvaro Zamora), además de las **colecciones de piezas** custodiadas en el **Museo del Teatro Romano de Zaragoza**, en el **Museo de Zaragoza (Sede Cerámica)**, el **Museo de Teruel**, el **Museo de Albarracín** y el **Museo de Huesca**.

SARAQUSTA, UN YACIMIENTO DE ESPECIAL RELEVANCIA

La **cerámica saraqustí** reviste una especial importancia en el conjunto de España puesto que el **yacimiento del teatro romano de Zaragoza** conserva numerosos restos cerámicos de las épocas califal y taifa, a diferencia de lo que sucede en otros lugares, donde las acumulaciones de materiales almohades o nazaríes prácticamente arrasaron con las fases anteriores. **La excepcional conservación de restos de las etapas emiral, califal y taifa en Saraqusta** es precisamente lo que ha permitido corroborar la larga permanencia de ciertos tipos de artículos en la **alfarería aragonesa**, como sucede, por

ejemplo, con **tapaderas y jarritos de boca ancha**, circunstancia que, por otra parte, dificulta su datación (Mendívil Uceda, tesis doctoral, 2019).

En el caso de las primeras, se trata de modelos de paredes troncocónicas y base plana. Este tipo de tapadera [giṭā] servía para cerrar ollas de cuerpo globular o pequeños contenedores tales como cántaros, jarras y jarros. No se han hallado tapaderas para recipientes de boca amplia como tinajas o cazuelas, de manera que es plausible que se utilizaran ataifores para esta finalidad. En lo que respecta a los jarritos de boca ancha, los primeros ejemplares se pueden datar en el siglo IX, si bien se siguieron haciendo sin apenas variaciones formales hasta el siglo XIII.

En su tesis doctoral, leída en la Universidad de Zaragoza en 2019, Aránzazu Mendívil Uceda ha identificado y catalogado la variedad tipológica de este yacimiento. En el informe rescatamos exclusivamente la información relativa a los artículos de uso culinario más representativos de cada periodo.

RESTOS CERÁMICOS EMIRALES

En el **periodo emiral** destacan los siguientes tipos de recipiente:

- La cazuela-fuente ovalada de base plana con paredes exvasadas y borde decorado con pellizcos. Se trata de un artículo de mesa para el servicio de alimentos pues no se ha encontrado ninguna con huellas de fuego.
- La olla, con grosores que van entre los 4 y 6 mm y unos cuellos bien trabajados, algunas con una moldura interna para facilitar el encaje de la tapadera.
- Algunas piezas raras, probablemente de importación como un bote o botella de paredes verticales y decoración incisa similar a la de obotes de Madīnat al-Zahrā’.

RESTOS CERÁMICOS DE ÉPOCA CALIFAL

Aunque el número de pozos de este periodo es menor aumenta considerablemente la variedad de piezas encontradas:

- **Ollas de cuerpo globular**, semejantes a las de Madīnat al-Zahrā’
- **Jarros de boca recta o trilobulada**, cuello cilíndrico alto y cuerpo globular con estrías en la parte inferior, con asa entre la moldura del cuello y la panza. Generalmente, este tipo de piezas presenta decoración libre de goterón de manganeso, como los ejemplares califales de Córdoba, Madīnat Ilbira o Cercadilla.

- **Ataifores** que combinan el vidriado melado con cubierta blanca de barniz estannífero, decorados con motivos epigráficos, vegetales, geométricos y, en menor medida, zoomorfos.
- **Jarritas** decoradas en cuerda seca parcial, que en Zaragoza están documentadas desde finales del periodo califal y siguen produciéndose durante la taifa.
- **Tazas** de cuatro asas e inflexión marcada en el borde.

RESTOS CERÁMICOS DE LA TAIFA

En este periodo se aprecia claramente una continuidad en la producción de tipos surgidos en época califal como las jarritas y jarros decorados cuerda seca parcial y las tazas de cuatro asas con borde flexionado.

- Las **ollas** experimentan una interesante transformación en lo tecnológico, puesto que la mayoría de ellas incorporan una **cubierta vítrea** que las impermeabiliza completamente al interior.
- Abundan los **ataifores carenados**, que se convierten en las piezas más características de este periodo. Presentan muchísimas variantes con un solo elemento en común, un pie anular de escasa altura y sección vertical.

RESTOS CERÁMICOS ALMORÁVIDES

En este periodo se producen cambios en la decoración, con acusada influencia levantina. Sin embargo, son escasas las novedades tipológicas en lo que respecta a la cerámica de uso culinario, pues se siguen produciendo tipos de periodos anteriores.

RESTOS CERÁMICOS DATABLES TRAS LA CONQUISTA (A PARTIR DEL 18 DE DICIEMBRE DE 1118)

La nota general es la continuidad de los modelos, aunque se detecta la aparición de producciones cerámicas propias de los territorios andalusíes, caso de las **tinajas estampilladas** o de las **jarritas en cuerda seca parcial** que presentan motivos decorativos típicamente almohades. Otra novedad que contrasta con el panorama continuista es la ausencia de cuscuseras [keskes] en los pozos de esta cronología.

EL LEGADO EN LA CERÁMICA MUDÉJAR Y MORISCA DE USO CULINARIO

En un contexto más amplio que el analizado en la exhaustiva tesis de Mendivil se confirman también parte de las conclusiones apuntadas por la investigadora en torno a

la continuidad de tipos y formas en la cerámica de uso culinario, así como las dificultades de datación que esta circunstancia trae consigo. Efectivamente, la **cerámica hispanomusulmana** en uso y la obra de los alfares ubicados en los territorios conquistados por los cristianos fueron asimiladas como propias por estos últimos, de manera que ciertas piezas catalogadas tradicionalmente como tardo-islámicas podrían pertenecer ya a un contexto de dominio cristiano. Estos materiales serían, de hecho, **el eslabón que uniría la tradición andalusí con la nueva producción que surgió en Aragón a partir de mediados del siglo XIII** (Álvaro 2002: 17).

En los **alfares mudéjares**, y más adelante en los moriscos, perduran los sistemas de trabajo y las técnicas andalusíes de decoración. En lo que respecta a **la cerámica de uso culinario (vajilla, utillaje de cocina, recipientes para almacenamiento y conservación)** se perpetúan los tipos de origen hispanomusulmán siempre que la adecuación de las formas a su finalidad original no se altere. Esto explica la longevidad de ciertos modelos en la cerámica tradicional, incluso más allá de la expulsión de los moriscos de tierras aragonesas en 1610. Aunque con el paso del tiempo el repertorio ornamental de las piezas fue incorporando sucesivas influencias foráneas (italianas fundamentalmente), en la cerámica bajomedieval y moderna se mantuvo una parte significativa del repertorio decorativo de la alfarería hispanomusulmana, así como un sentido de la estética de idéntica filiación, lo que se traduce en cierta tendencia al *horror vacui*, así como en la ordenación de los motivos en esquemas de distribución repetitivos, en alternancia o en eje de simetría (esquemas en los que se irán integrando, y combinando con aquellos, los motivos cristianos). Por todo ello, **la cerámica tradicional aragonesa debe contemplarse “dentro del fenómeno de pervivencia del arte hispanomusulmán”** (Álvaro 2002: 17-18).

En el presente informe se recopila la evolución de este legado andalusí en los alfares de Teruel, Calatayud y Muel entre el siglo XIII y la expulsión de los moriscos (1609-1610), atendiendo en exclusiva a dos aspectos de su producción:

- La morfología y función de los artículos de uso culinario más representativos de cada centro de producción (ollería, cantarería, vajilla).
- La aplicación de piezas de vajilla a la arquitectura (ataifores, platos, salseras), fundamentalmente a la ornamentación de paños de una serie de torres mudéjares.

TERUEL

La cerámica tradicional turolense se caracteriza por su fuerte arraigo en lo musulmán. La vajilla realizada durante el siglo XIII se puede considerar una producción transicional entre la cerámica islámica —con una fuerte impronta almohade por entonces— y la mudéjar. Las vajillas obradas entre finales del XIII y a lo largo del XIV

presentan ya, en la **serie clásica bicolor (verde-manganeso)**, las características que definirán al foco cerámico turolense en su trayectoria posterior. Hacia el último cuarto del siglo XIV se introduce la decoración en **azul cobalto** y, con él, un repertorio decorativo procedente, en su mayor parte, de Manises.

PRIMERA ETAPA. PERIODO DE TRANSICIÓN [SIGLOS XIII-XIV]

SERVICIO DE MESA

PLATOS Y FUENTES DE SERVICIO

El **plato**, en sus diversas variantes tipológicas, **sustituye al ataífor musulmán**, también denominado **zafa o safa**. Hay siete tipos básicos, diferenciados por su forma y función:

- El **plato plano** con repié anular, pared rectilínea y labio vertical aplanado.
- El **plato hondo** o acuencado con solero anular, labio saliente triangular o plano. Según Álvaro Zamora, podrían identificarse con las piezas que en la documentación medieval valenciana se registran como “terolet” o “plat de Terol”. Así se llamaba hasta el siglo XX, en los territorios levantinos limítrofes con el sur de Aragón, a un tipo de plato hondo de uso corriente.
- La **salsera** con solero anular, pared carenada o curva y ala plana o levemente inclinada, que suele estar perfilada por un resalte y borde verticales
- La **fuelle o bandeja de servicio** aplanada, con pie anular y paredes rectilíneas terminadas en labio vertical, que presenta en su centro una especie de cazoleta, probablemente para presentar en la mesa preparaciones en salsa.
- La **fuelle o plato acuencado** de gran tamaño, casi siempre sin vidriar por el reverso, con pequeño solero anular y pared de perfil convexo terminada en borde recto algo proyectado hacia fuera. En ocasiones presenta decoración incisa y se asemeja a producciones de alfares levantinos como el de Paterna (Olivar 1950, anejo II: 25-26).
- Las **escudillas** de dos modelos distintos. La de mayor tamaño y perfil quebrada está emparentada formalmente con ataífores hispanomusulmanes. Presenta solero anular y pared convexa o rectilínea terminada en labio recto o abombado y reentrante. El segundo modelo es más pequeño, con solero anular, perfil hemiesférico o de paredes abiertas formando ángulo y con borde recto. Ambos modelos se consideran una continuación de la producción almohade y son servicios individuales de comida.
- El **salero o especiero de pellizco**, pieza torneada al modo de las escudillas pero que se distingue claramente por su borde ondulado, que resulta de presionar con

dos dedos dicho borde cuando el barro está todavía blando. De ahí que a este modelo, igualmente común en focos de producción levantinos como Paterna, se le conozca en la zona de Levanteí como “**escudilla de pellizco**”. Mientras que **las piezas valencianas no superan los cinco pellizcos, las turolenses presentan cinco, seis o incluso siete.**

RECIPIENTES PARA BEBER O ESCANCIAR LÍQUIDOS

JARRAS

Existen dos **modelos turolenses** derivados de la “jarrita andalusí”, concretamente de modelos almohades de los siglos XII y XIII. Uno de finas paredes y pequeño tamaño, que presenta pie anular, panza globular con dos asas, cuello corto, recto y ligeramente exvasado. Otro similar al anterior pero dotado de cuatro asas. Fueron piezas utilizadas seguramente para beber.

Según Álvaro Zamora, este tipo de jarras de pequeño tamaño estaban muchas veces provistas de un **filtro calado o rejilla interior para depositar hierbas aromáticas**. Este detalle se perpetuó en piezas del ajuar doméstico de mudéjares y cristianos, que adoptarían el modelo andalusí y sus usos con escasas alteraciones formales. Por otra parte, la misma autora ve en ello el remoto origen de una **costumbre aragonesa** mantenida hasta el siglo XX. **La de beber el agua en rallos, como se denomina también a los botijos con caño y un filtro sobre el que se colocaba un poco de tomillo para conferir sabor y aroma al agua.**

A estos tipos de jarra de inspiración andalusí se añadiría un tercer modelo hacia finales del siglo XIV, diseñado para escanciar líquidos. Presenta base plana y cuerpo troncocónico, de tres o cuatro asas, cuello recto y ligeramente exvasado. En la variante de tres asas la cuarta es sustituida por un vertedor largo, que arranca de la parte alta del cuerpo.

JARROS

La **producción turolense de jarros** cuenta con tres modelos diferenciados. El primero es de pie anular, cuerpo globular con asa y cuello estrecho, alto y recto con su vertedor. El segundo presenta repié diferenciado, cuerpo globular, cuello alto exvasado, asa larga vertical y vertedor de pico de pato. El tercero tiene base plana, cuerpo troncocónico, asa gruesa y alargada, cuello saliente y vertedor preminente. Este tipo de vertedores de pico de pato o piquera también estaba presente en piezas de vajilla nazaríes.

CANTARILLOS (CANTARILLOS DE ENGAÑO)

Francesc Eiximenis, en su obra *Com usar bè de beure e menjar*, señala que mientras que “los catalanes y españoles beben en grandes tazas”, “los moros de cantarillos pequeños, y de un cantarillo beben todos” (ed. de 1983: 127). Este término, no obstante, puede

hacer alusión a piezas de distintas funciones y formas, desde recipientes para beber a aguamaniles. **En los alfares turolenses se hicieron cantarillos de engaño** para la mesa, una especie de aguamaniles de cuerpo globular un tanto aplanado, dotados de varios vertedores modelados con formas animales, humanas o híbridas y una boca muy ancha de llenado terminada en un labio horizontal del que salía un asa plana. Se considera que **los precedentes de este modelo son los aguamaniles almohades** con decoración en manganeso, como los hallados en el castillo de Monteagudo, en Murcia. Este tipo de artículos también se dio en la cerámica nazarí y se ha apuntado la posibilidad de que sus curiosas formas estuvieran inspiradas en aguamaniles de bronce del Egipto fatimí y ayyubí (Álvaro 2002, II: 45). **En la cerámica aragonesa los cantarillos de engaño se seguirían haciendo hasta comienzos del siglo XVII en centros productores turolenses pero también tendrían su continuidad en los alfares de Muel.**

REPOSADEROS

Se trata de un complemento para jarras y cántaros equivalente a los reposatinajas de cantarería, pero con un sentido más decorativo que funcional, propio de los segundos. Es probable que dejaran de hacerse a principios del siglo XIV. Estos soportes planos suelen estar vidriados o incluso impermeabilizados con un barniz estannífero, lo que aporta valor ornamental a una pieza en sí misma pues el baño no era necesario desde un punto de vista funcional puesto que las jarras, jarros y cantarillos a los que complementaba no rezuman líquido al estar vidriadas.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y ALMACENAJE

ALMIREZ O MORTERO (MIHRAS)

Aunque no se conservan piezas antiguas completas, los fragmentos procedentes de **las excavaciones de la ciudad de Teruel y el yacimiento del castillo de Albarracín** (rico, sobre todo en ejemplares de ollería) permiten aseverar que se trata de recipientes de base maciza, cuerpo grueso troncocónico con estrías verticales en las paredes exteriores y un vertedor en el borde. **El almirez o mortero con su mano sirve para majar toda clase de ingredientes.** El majado se “desata” con un líquido para añadir la mezcla a un guiso o una salsa. De ahí la aparición del vertedor en algunos ejemplares. Esta forma ha perdurado hasta el siglo XIX, en modelos de formas muy retardatarias.

TERRIZO O MONDONGUERA (LEBRILLO EN CASTILLA)

Recipiente de base plana amplia, paredes muy abiertas hacia la boca y borde aplanado, engrosado y saliente. De diversos tamaños, puede desempeñar múltiples funciones, tanto culinarias como de limpieza en la cocina. Algunas de estas piezas llegaron a utilizarse también como braseros.

SEGUNDA ETAPA. SIGLOS XV- XVI Y XVII [HASTA 1610]

A lo largo de esta nueva etapa desaparecen algunas de las tipologías de raíz andalusí como las jarritas para beber, las llamadas salseras —reconocibles por el ala de gran desarrollo que rodea a la cavidad central—, la escudilla (conquilla) o salero de borde ondulado y el cantarillo de cuerpo globular achatado con vertedores zoomorfos. También dejaron de producirse las ollas y recipientes de paredes finas, dando paso a otras de paredes gruesas y algo más toscas en su factura. No obstante, en este periodo aparecen artículos nuevos que, en el caso de las olieras, aceiteras o alcuzas, por poner un ejemplo, se encontrarán a partir de entonces en las piezas más representativas de la producción turolense.

SERVICIO DE ALIMENTOS

PLATOS Y FUENTES

En este periodo se da una gran variedad de piezas planas y también acuencadas. El modelo más singular, sin una denominación concreta, es una suerte de fuente con solero anular y perfil rectilíneo en cuya superficie incorpora cinco cazoletas circulares (una central y las otras perimetrales) que presentan en el fondo, cada una de ellas, una hamsa o mano de Fátima como decoración. Este modelo específico de los **alfares turolenses** ha suscitado diversas teorías sobre su supuesta utilidad, desde servir como especiero a ser un artículo diseñado para la clientela judía, como parte de la vajilla específica de Pascua.

ESCUDELLAS, CUENCOS O ZAFAS DE PEQUEÑO TAMAÑO

La producción se diversifica en dos grupos:

- **Escudillas sin asas.** Estos modelos empiezan conservando el solero anular y la pared reentrante hacia el borde (reminiscencias de la producción transicional), pero fueron perdiéndolo en favor de una base plana.
- **Escudillas con asas o de orejas.** Son de base plana, con perfil hemiesférico y presentan dos orejas o asideros planos que pueden adoptar una forma triangular recortada (en relieve o festoneada) o bien rectangular y festoneada.

SERVICIO DE BEBIDAS

PICHER O PICHEL

La denominación, que aparece en los inventarios desde el XIV, abarca modelos de jarro muy variados, y utilizados todos ellos para escanciar bebidas.

TERRAZOS/TERRAZIQOS

Por la documentación se entiende que son una especie de jarros con una o más asas de usos diversos, tanto estrictamente culinarios o de limpieza.

JARROS CON VERTEDOR DE CAÑO

Dentro de los jarros hay piezas que, por su descripción, pueden asimilarse a lo que en la documentación valenciana de la época se denomina “barralet”, “cetrill” o “porró”. Su componente distintivo es un caño que parte de la panza del recipiente.

BOTIJOS DE MESA

Vidriados y decorados, de cuerpo globular algo achatado, con asa alta y caños de llenado y vertido.

AGUAMANILES

El modelo predominante en esta etapa es una especie de cántaro vidriado de base plana, cuerpo voluminoso, cuello acampanado y caño inferior para la salida del agua.

PREPARACIÓN, COCINADO, ALMACENAJE

OLIERAS, ACEITERAS O ALCUZAS

A finales del XIV las **alcuzas u olieras turolenses** ya presentan ese voluminoso cuerpo que les confiere un aspecto muy característico. Tienen base plana y un cuerpo acampanado o cilíndrico que se estrecha de forma abrupta en un cuello estrecho, corto y abierto en una boca trebolada. Se hicieron en diversos tamaños, el grande para almacenar el aceite o trasvasarlo y las pequeñas, más manejables, empleadas para cocinar en el hogar o aliñar platos.

Hay algunas variantes que sustituyen la característica boca trebolada por un vertedor de pico que parece poco adecuado para el aceite. De ahí que se hayan identificado estas variantes como jarras para servir vino (Álvaro 2002, II: 83)

ORZAS

Son contenedores vidriados, de base plana, la mayoría con cuerpo globular con la panza situada en la parte superior, cuello corto y recto y boca ancha, pensada para cerrar con un lienzo encerado y sujeto mediante un cordel. Las hubo con asas y, sobre todo, sin ellas. Este tipo surgió, al parecer, en el siglo XV. En la misma centuria y en la siguiente aparecieron otras variantes de paredes más gruesas y con el diámetro máximo de la panza centrado, cuello muy corto o borde saliente y cuatro asas molduradas.

Las orzas servían para almacenar adobos, encurtidos, confituras, miel e incluso harina. También para las conservas en aceite como adobos cárnicos y escabeches, la misma utilidad que asumirían más adelante las parras o parretas vidriadas por ambas caras.

MORTEROS

En esta época y por influencia levantina aparece algún ejemplar de borde almenado, variante simplificada del remate de los albahaqueros de reflejo metálico de Manises. Además, en este periodo surgen modelos de almirez o mortero que imitan las formas de sus equivalentes metálicos de bronce o azófar (latón).

TERRIZOS

Además de la continuidad de los modelos anteriores, con diversas funciones prácticas, en el siglo XVI aparece un terrizo más pequeño y decorado íntegramente que presenta cuatro asitas en el borde. Se considera que esta variante es una pieza de mesa más que de cocinado o preparado.

CALATAYUD

La noticia más antigua sobre la actividad de este centro de producción se debe al geógrafo Al-Idrisi quien, en 1152, elogia la buena fama alcanzada por la **loza dorada de Calatayud**. En los archivos bilbilitanos hay noticias de artífices importantes e incluso sagas como los Çulema/Çuleyman, vecinos de la morería que ejercían como cantareros y “maestros de la Malega”, es decir, artesanos especializados en la manufactura **de loza dorada o loza de motivos dorados y azules sobre una cubierta blanca de estaño**. Aunque carecemos de restos conservados de la producción más temprana de este foco, contamos con un testimonio muy completo de la variedad de artículos culinarios producidos en *Calatayut* gracias a un documento oscense del siglo XV. En 1483 el concejo de la ciudad firmó con el “maestro de Malega” Miquel d’Epuz la producción de loza de reflejo metálico por dos años, especificando que las piezas debían ser de una calidad “semblant de las de Calatayut”. Así pues, de forma indirecta, María Isabel Álvaro Zarmora pudo identificar todas las variantes de artículos de uso culinario realizadas en los alfares bilbilitanos durante este periodo:

ESCUDELLAS “DE MALEGA”

Se documentan varios modelos distintos: comunes, de pastera, de partera y de migas pasteras. Las propias denominaciones hacen referencia al uso específico de estos recipientes de servicio. En lo que toca concretamente a las escudillas de partera, debían utilizarse para servir el caldo reconstituyente que se daba a las parturientas.

ESCUDELLAS “PLATERADAS”

Más planas que las anteriores, las escudillas plateradas deben identificarse como platos de uso individual. Probablemente eran de un diámetro mayor que las primeras.

SALSERICAS

Se distingue entre “comunes” y “maiores”. En ambos casos se utilizaban para servir alimentos con salsa o bien con el caldillo espeso con el que se aderezaban algunas piezas cocinadas de carne.

PLATOS

Se citan en la documentación “platos comunes”, “platos maiores de obra común” y “platos blancos”.

PICHERS O PICHERAS/PICHELAS

Es el término empleado genéricamente para las jarras, equivalente al “pitxer” de las fuentes valencianas.

MUEL

La vajilla de Muel sobresale a lo largo del siglo XVI y llega a igualar en relevancia, cuando no a sobrepasar, a la producción turolense. La obra de Muel tuvo una gran expansión comercial de manera que su uso se expandió por todo el territorio aragonés. Se hizo accesible para un amplio espectro social gracias a la venta a precio reducido de las piezas defectuosas, que se mencionan en la documentación bajo las categorías de “repuey” o “repui”. Los restos arqueológicos confirman además que **entre finales del siglo XV y principios del XVI las producciones de Muel y otros alfares zaragozanos coparon por completo el mercado de la capital aragonesa desplazando a las producciones valencianas y turolenses en las preferencias de los usuarios.**

La producción mejor valorada, por encima de las series azul, azul y verde y verde y manganeso, **es la loza dorada** (obra de Malega, Maleca/Maliqa) que, en el caso de Muel, responde a una **concepción estética “netamente mudéjar”** (Álvaro 2002, II: 167). La morfología de algunas piezas de uso culinario, como los cantarillos y los cucharones, pudieron inspirarse en modelos turolenses de loza bicolor de los siglos XIII y XIV.

En lo que respecta a la diversidad tipológica de la obra de Muel anterior a 1610 podemos destacar los siguientes artículos:

SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ESCUDELLAS, CUENCOS, ZAFAS O CONQUILLAS

A las escudillas del tamaño habitual añade también una variante pequeña, recogida en la documentación como “conquillica”. Todas ellas se hicieron tanto con asas como sin ellas. Presentan un perfil hemiesférico, con base plana o bien ligeramente cóncava. Las orejas o asas planas llegaron a alcanzar, como en Manises, un gran desarrollo,

convirtiéndose en un elemento más ornamental que funcional. En el siglo XVI abundan las piezas que imitan las formas de las escudillas de orejas de plata.

El vocabulario presente en la documentación se amplía considerablemente, sin que se puedan distinguir con claridad la forma exacta de las variantes registradas: **conquilla, taza, taco o taçon, nabera y escudilla**. En cualquier caso, todas estas derivaciones del cuenco o zafa se utilizaban como servicio individual de una preparación caldosa o cremosa.

PLATOS Y FUENTES

Se hicieron a torno en tres medidas: grandes, medianos y pequeños. Los primeros serían utilizados como fuentes comunes. Los más pequeños, de uso individual y anotados como “platos chicos” o “platonzillos” respondían a dos modelos: uno de superficie ligeramente cóncava, con pared rectilínea y labio redondeado y otro con el ala inclinada y diferenciada del fondo. Entre los platos medianos el más común tiene una base o fondo casi plano, con paredes poco inclinadas y un reborde ligeramente convexo.

Los platos grandes debieron emplearse como fuentes de servicio. En este tamaño (con un diámetro que oscila entre los 34 y los 39 cm) aparecen también ejemplares que presentan en el centro del fondo un tetón cónico, a imitación de las fuentes de platería o latón ornamentales, para exhibir en el aparador o tinelo en los banquetes.

Se hicieron además piezas de gran tamaño (hasta 42 cm) y paredes muy gruesas. Al tratarse de ejemplares muy pesados es posible que su función fuera más ornamental que práctica. Estarían pensadas, al igual que las anteriores, como parte integrante de la vajilla de ostentación.

JARROS Y JARRAS

Bajo esta etiqueta genérica se engloban los recipientes para servicio de bebida equivalentes al “pitxer/picher” valenciano. El modelo de Muel más característico parte de un repié circular, cuerpo esférico, cuello alto que se ensancha hacia la boca, vertedor de pico y asa. Los hubo también que recuerdan a las líneas de los ejemplares de plata. Pueden presentar molduras decorativas en relieve

CANTARILLOS

Relacionados con los “refredadors de engany” valencianos con varios caños pero un solo orificio de salida, estos cantarillos presentan **una gran semejanza con los cantarillos turolenses** que se hicieron entre los siglos XIII y XIV. Se fabricaron en las **series azul, azul y verde, reflejo metálico y verde**. Algunos ejemplares se enriquecieron con motivos en relieve añadidos, en un repertorio que comprende flores, “botones” e incluso cabezas de guerrero, o bien crestas onduladas que coronan los animales-vertedores de los tres o cuatro caños que salen del cuerpo de la vasija. Son piezas para el servicio de agua con un marcado carácter decorativo.

PREPARACIÓN, COCINADO O ALMACENAJE

OLLAS

Similar a las de otros alfares. Cuerpo globular sobre base plana, cuello ancho y asas. Para cocinar en el rescoldo, calentar o contener alimentos en el caso de las formas vidriadas con barniz.

ORZAS

De cuerpo esférico alargado verticalmente, con cuello corto y cilíndrico. Las que no tienen asas cuentan con un cuello algo más largo. Las que las tienen cuentan con dos o más, a veces acabadas en forma de rollo.

TERRIZOS O MONDONGUERAS

El uso de recipientes de este tipo para hacer el mondongo en las matacías queda corroborado en la inscripción de una de las piezas conservadas, donde se especifican además su propietaria y año de factura: “Esperança de la Tierça, muger de Miguel Navarro. Tesorera de las tripas de la villa de Muel. Año 1603”.

CUCHARONES

Los cazos o cucharones cerámicos son una producción característica de Muel. Tienen la forma de un pequeño cuenco dotado de un brazo grueso y alargado. Pudieron servir también como medida. Al igual que en el caso de los cantarillos (de engaño) es posible que su origen esté en piezas turolenses de los siglos XIII o XIV (Álvaro 1982: 158).

COBERTERAS

Planas por el reverso y ligeramente cóncavas por el anverso, se toman por un agarradero central. Las conservadas son de tamaño pequeño, para tapar ollas, orzas o cazuelas de boca no muy grande.

LA APLICACIÓN DE PIEZAS DE VAJILLA EN LA DECORACIÓN DE LA ARQUITECTURA MUDÉJAR

En la arquitectura mudéjar del territorio aragonés hay valiosos ejemplos del **uso combinado de apliques ornamentales de cerámica (fustes, columnillas y discos vidriados) con piezas de vajilla de mesa para decorar las fachadas de las torres**, lo que permite **ofertar rutas turísticas que pongan en relación el patrimonio artístico y monumental con la herencia gastronómica andalusí**.

Uno de los primeros exponentes de este uso extraordinario de la vajilla mudéjar se fecha en la segunda mitad del siglo XIII, en la torre de **Santa María de Ateca**, localidad de la comarca de Calatayud donde se pueden apreciar, en buen estado de conservación, algunos ataifores vidriados y estampillados (Álvaro 2002, II: 24). Poco después, hacia el

1300, se podría fechar la decoración de la torre de **San Miguel del Monte**, también en la misma comarca de Calatayud.

En dos paños superiores de la torre de la actual **iglesia parroquial de El Salvador en Pina de Ebro** (Zaragoza) se insertaron siete piezas de vajilla, concretamente en las caras norte y oeste de dicha torre, edificada inicialmente en el segundo cuarto del siglo XIV, aunque transformada con recrecimientos posteriores de cronología moderna. **La decoración cerámica de la torre incluye un conjunto de piezas de vajilla** abiertas de distintas procedencias: tres son platos de la serie verde-morada de Teruel, otro presenta un simple baño blanco a base de barniz estannífero y los tres restantes son ejemplares clasificables en la loza dorada de “estilo malagueño evolucionado” que se produjo en Manises, combinando en uno de los platos el reflejo metálico con motivos decorativos en azul cobalto.

El ejemplo más destacable de todos nos devuelve a la comarca de Calatayud, concretamente a la torre de la **iglesia de la Asunción en Terror**, fechada hacia el año 1400. Es excepcional porque se trata del único caso conocido hasta la fecha en el que se emplean de manera exclusiva piezas de vajilla insertas en la fábrica de ladrillo. Estas se agrupan en el paño más alto del primer cuerpo de la torre, distribuyéndose en todas sus caras. Haciendo gala de un gran sentido práctico los constructores seleccionaron las piezas de mesa que, por su forma, se podían adherir mejor al muro, en este caso platos hondos y salseras de diámetros distintos y con alas más o menos anchas. Salvo un ejemplar liso con baño blanco de estaño, el resto pertenecen en su totalidad a la serie verde-morada de Teruel, de forma que ofrecen un repertorio extremadamente completo de toda la decoración utilizada en los ajuares domésticos de la época. En este conjunto se incluyen motivos ornamentales de evidente raíz islámica como la mano de Fátima, los lazos, los atauriques y rasgos de caligrafía pseudocúfica.

ILUSTRACIONES SOBRE EL LEGADO ANDALUSI EN EL PATRIMONIO MATERIAL DE LA GASTRONOMÍA DE ARAGÓN

CERÁMICA DE USO CULINARIO. PREPARACIÓN, COCINADO, ALMACENAJE

OLLAS

1. Olla de base plana perfil esférico oblongo, cuello corto, borde exvasado y labio de perfil redondeado, con marcas de combustión. Hallada en el Castillo de Albarracín. 1001-1200 (siglos XI- XII). Museo de Teruel, nº inv. 21280.
2. Olla de cuerpo globular, cuello indicado, cóncavo, borde exvasado de labio recto algo reentrante; y base convexa. Está provista de cuatro asas en cinta dispuestas en la panza. 714-1118. Museo del Teatro de Caesaraugusta, nº inv. 00150.
3. Cazuela de cuerpo bitroncocónico con carena muy marcada, borde exvasado de labio engrosado y moldurado, cuello convexo, fondo ligeramente convexo y dos asas de sección ovalada, con marcas de combustión. Siglos X-XIII. Museo del Teatro de Caesaraugusta, nº inv 901-1300.
4. Tapadera con pedúnculo central perforado de cuerpo curvo y redondeado, borde triangular y base plana. 901-1100. Museo del Teatro de Caesaraugusta, nº inv. 00149.

TERRIZO O MONDONGUERA

5. Terrizo o vidriado al interior con decoración en verde y morado que mezcla temas derivados de tradiciones orientales con otros del repertorio decorativo feudal cristiano de la primera mitad del siglo XIII. Siglos XIII-XIV. Museo de Teruel, nº inv. 07153.

ACEITERAS, OLIERAS O ALCUZAS

6. Alcuza u oliera turolense de base plana, cuerpo acampanado y cuello estrecho que se abre en una boca trilobulada. Asa en el borde que se une al cuerpo por el hombro. Vidriada al interior y parcialmente al exterior. Siglo XIV. Museo del Teatro de Caesaraugusta, nº inv. 00231.
7. Oliera o jarra turolense de fondo plano, cuerpo acampanado, asa de cinta y pico vertedor trilobulado. Superficie esmaltada, con decoración morada de piña enrejada y borde oculado. Finales del s. XIV. Museo de Teruel, nº inv 07969.

ORZAS

8. Orza o tinaja andalusí de cuerpo globular-troncocónico con decoración incisa y cuello estrangulado que da paso a un borde exvasado con labio horizontal. Está dotada de dos asas que nacen en el hombro para morir en la panza. Siglos XI-XII. Museo del Teatro de Caesaragusta, nº inv. 00182.
9. Orza turolense de base plana, cuerpo troncocónico y cuello estrecho, con dos asas de cinta. Superficie esmaltada con decoración vegetal en verde y morado. Mediados del siglo XV. Museo de Teruel, nº inv. 07316.
10. Orza de cuerpo globular con fondo ligeramente cóncavo, cuello corto de pared vertical y cuatro asas de cinta, decorada en azul sobre baño blanco. Siglo XVI. Museo de Albarracín 00 359

VAJILLA DE MESA. SERVICIO DE COMIDA Y BEBIDA

ATAIFORES

11. Ataifor con borde exvasado y labio redondeado, pared curva con suave carena y pie anular. Vidriado melado en ambas superficies y decoración con goterón de manganeso. 901-1100. Museo del Teatro de Caesaraugusta, nº inv. 00158.
12. Ataifor carenado con pie vertical circular, vidriado melado en ambas caras y decoración floral en cuatro pétalos ejecutados con goterón de manganeso. 901-1100. Museo del Teatro de Caesaraugusta, nº inv. 00173
13. Ataifor en loza de reflejo metálico procedente del castillo de Arberuela con fondo plano, paredes curvas divergentes y borde exvasado de labio redondeado. 951-1000. Museo de Huesca, nº inv. 07845.
14. Ataifor carenado de borde recto y pie anular con el anverso esmaltado en verde y el reverso sin vidriar, finales del siglo XIII. Museo de Teruel, nº inv. 08314.

SALSERAS

15. Salsera turolense con pie de anillo, concavidad central y ala desarrollada de borde plano. Bañada en el anverso con decoración en el ala a base de manos de Fátima y motivos vegetales en verde y morado. 1276-1325. Museo de Teruel, nº inv. 07158.

CUENCOS Y ESCUDILLAS

16. Cuenco andalusí de cuerpo esférico y abombado, con borde invasado de labio redondeado. Vidriado por ambas caras, con decoración aplicada e incisa en la exterior, 851-900. Museo del Teatro de Caesaraugusta, nº inv. 00165.

17. Escudilla de Teruel o salero de pellizco con pie de anillo, cuerpo hemiesférico y borde ondulado. Anverso esmaltado y decoración en manganeso de siete círculos concéntricos. 1367-1400. Museo de Teruel nº inv. 07161.
18. Escudilla de Teruel o salero de pellizco con cuerpo hemiesférico y borde reentrante lobulado. Anverso esmaltado con decoración vegetal verde y manganeso. 1376-1425. Museo de Teruel, nº inv. 18473.
19. Escudilla de Muel de orejas lobuladas, fondo redondeado y base cóncava. Vidriada con barniz estannífero por ambas caras. Decoración pintada con color azul oscuro y reflejo dorado. Siglo XVI. Museo de Zaragoza, nº inv 01301.
20. Escudilla azul de Muel con orejas rectangulares de bordes festoneados. Siglo XVI. Museo de Zaragoza, nº inv. 01338.
21. Escudilla de loza dorada de Muel con orejetas triangulares de bordes festoneados. Siglo XVI. Museo de Zaragoza, nº inv. 35473.

JARRITAS

22. Jarrita o taza con base anular, cuerpo cilíndrico y paredes convexas que terminan en boca ancha. Presenta dos asas de sección triangular con apéndice de botón. Vidriado melado por ambas caras y manganeso ejecutado con goterón. Es un modelo frecuente en los yacimientos zaragozanos del Teatro Romano y el Paseo de la Independencia, así como en el Castillo de Albarracín, ss. X-XI. Museo del Teatro de Caesaraugusta, nº inv. 00184.
23. Jarrita decorada a cuerda seca de pie anular, cuerpo globular con filtro calado en el interior, cuello troncocónico, borde recto ligeramente exvasado y labio biselado. Del cuello salen dos asas de sección circular y apéndice de botón que mueren en el cuerpo. 976-1125. Museo del Teatro de Caesaraugusta, nº inv. 00188.
24. Jarrita turolense de base plana, cuello cilíndrico y cuatro asas. Superficie esmaltada y decorada en verde y manganeso. Último tercio del siglo XIV. Museo de Teruel, nº inv. 08575.

JARRO PITXER

25. Picher de juguete turolense, con pico vertedor horizontal, asa de cinta y base plana recortada en forma ochavada. Superficie esmaltada con decoración en manganeso. Mediados del siglo XIV. Museo de Teruel, nº inv. 06674.
26. Jarro de Teruel con pie alto, cuerpo cilíndrico, vertedor de pico y asa de cinta, esmaltado y decorado con motivos geométricos en azul. Este tipo, inspirado en

ejemplares de plata, sustituye a los antiguos “picheres” a lo largo del siglo XV.
Museo de Teruel, nº inv. 05306.

27. Piezas de vajilla en la torre de la iglesia de la Asunción en Terrer. Ca. 1400.



Figura 1. Olla de base plana perfil esférico oblongo, cuello corto, borde exvasado y labio de perfil redondeado, con marcas de combustión. Hallada en el Castillo de Albarracín. 1001-1200 (siglos XI- XII). Museo de Teruel, nº inv. 21280.



Figura 2. Olla de cuerpo globular, cuello indicado, cóncavo, borde exvasado de labio recto algo reentrante; y base convexa. Está provista de cuatro asas en cinta dispuestas en la panza. 714-1118. Museo del Teatro de Caesaraugusta, nº inv. 00150.



Figura 3. Cazuela de cuerpo bitroncocónico con carena muy marcada, borde exvasado de labio engrosado y moldurado, cuello convexo, fondo ligeramente convexo y dos asas de sección ovalada, con marcas de combustión. Siglos X-XIII. Museo del Teatro de Caesaraugusta, nº inv 901-1300.



Figura 4. Tapadera con pedúnculo central perforado de cuerpo curvo y redondeado, borde triangular y base plana. 901-1100. Museo del Teatro de Caesaraugusta, nº inv. 00149.



Figura 5. Terrizo o vidriado al interior con decoración en verde y morado que mezcla temas derivados de tradiciones orientales con otros del repertorio decorativo feudal cristiano de la primera mitad del siglo XIII. Siglos XIII-XIV. Museo de Teruel, nº inv. 07153.



Figura 6. Alcuza u oliera turolense de base plana, cuerpo acampanado y cuello estrecho que se abre en una boca trilobulada. Asa en el borde que se une al cuerpo por el hombro. Vidriada al interior y parcialmente al exterior. Siglo XIV. Museo del Teatro de Caesaraugusta, nº inv. 00231.



Figura 7. Olieria o jarra turolense de fondo plano, cuerpo acampanado, asa de cinta y pico vertedor trilobulado. Superficie esmaltada, con decoración morada de piña enrejada y borde oculado. Finales del s. XIV. Museo de Teruel, nº inv 07969.

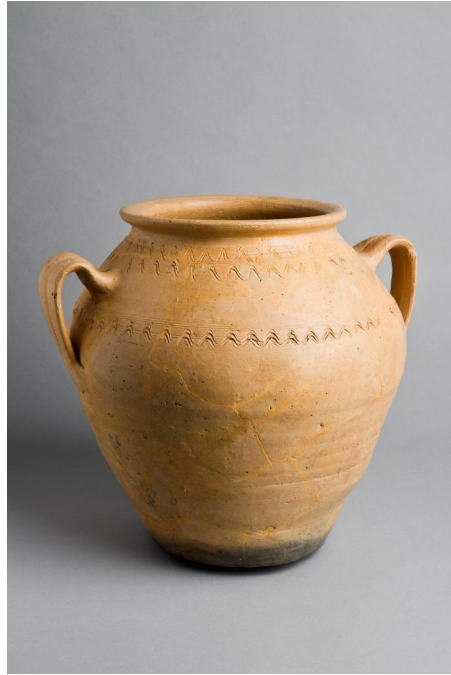


Figura 8. Orza o tinaja andalusí de cuerpo globular-troncocónico con decoración incisa y cuello estrangulado que da paso a un borde exvasado con labio horizontal. Está dotada de dos asas que nacen en el hombro para morir en la panza. Siglos XI-XII. Museo del Teatro de Caesaragusta, nº inv. 00182.



Figura 9. Orza turolense de base plana, cuerpo troncocónico y cuello estrecho, con dos asas de cinta. Superficie esmaltada con decoración vegetal en verde y morado. Medios del siglo XV. Museo de Teruel, nº inv. 07316.



Figura 10. Orza de cuerpo globular con fondo ligeramente cóncavo, cuello corto de pared vertical y cuatro asas de cinta, decorada en azul sobre baño blanco. Siglo XVI. Museo de Albarracín 00 359.



Figura 11. Ataifor con borde exvasado y labio redondeado, pared curva con suave carena y pie anular. Vidriado melado en ambas superficies y decoración con goterón de manganeso. 901-1100. Museo del Teatro de Caesaraugusta, nº inv. 00158.



Figura 12. Atafor carenado con pie vertical circular, vidriado melado en ambas caras y decoración floral en cuatro pétalos ejecutados con goterón de manganeso. 901-1100. Museo del Teatro de Caesaraugusta, nº inv. 00173.



Figura 13. Ataifor en loza de reflejo metálico procedente del castillo de Arberuela con fondo plano, paredes curvas divergentes y borde exvasado de labio redondeado. 951-1000. Museo de Huesca, nº inv. 07845.



Figura 14. Ataifor carenado de borde recto y pie anular con el anverso esmaltado en verde y el reverso sin vidriar, finales del siglo XIII. Museo de Teruel, nº inv. 08314.



Figura 15. Salsera turolense con pie de anillo, concavidad central y ala desarrollada de borde plano. Bañada en el anverso con decoración en el ala a base de manos de Fátima y motivos vegetales en verde y morado. 1276-1325. Museo de Teruel, nº inv. 07158.



Figura 16. Cuenco andalusí de cuerpo esférico y abombado, con borde invasado de labio redondeado. Vidriado por ambas caras, con decoración aplicada e incisa en la exterior, 851-900. Museo del Teatro de Caesaraugusta, nº inv. 00165.



Figura 17. Escudilla de Teruel o salero de pellizco con pie de anillo, cuerpo hemiesférico y borde ondulado. Anverso esmaltado y decoración en manganeso de siete círculos concéntricos. 1367-1400. Museo de Teruel nº inv. 07161.



Figura 18. Escudilla de Teruel o salero de pellizco con cuerpo hemiesférico y borde reentrante lobulado. Anverso esmaltado con decoración vegetal verde y manganeso. 1376-1425. Museo de Teruel, nº inv. 18473.



Figura 19. Escudilla de Muel de orejas lobuladas, fondo redondeado y base cóncava. Vidriada con barniz estannífero por ambas caras. Decoración pintada con color azul oscuro y reflejo dorado. Siglo XVI. Museo de Zaragoza, nº inv 01301.



Figura 20. Escudilla azul de Muel con orejas rectangulares de bordes festoneados. Siglo XVI. Museo de Zaragoza, nº inv. 01338.



Figura 21. Escudilla de loza dorada de Muel con orejetas triangulares de bordes festoneados. Siglo XVI. Museo de Zaragoza, nº inv. 35473.



Figura 22. Jarrita o taza con base anular, cuerpo cilíndrico y paredes convexas que terminan en boca ancha. Presenta dos asas de sección triangular con apéndice de botón. Vidriado melado por ambas caras y manganeso ejecutado con goterón. Es un modelo frecuente en los yacimientos zaragozanos del Teatro Romano y el Paseo de la Independencia, así como en el Castillo de Albarracín, ss. X-XI. Museo del Teatro de Caesaraugusta, nº inv. 00184.

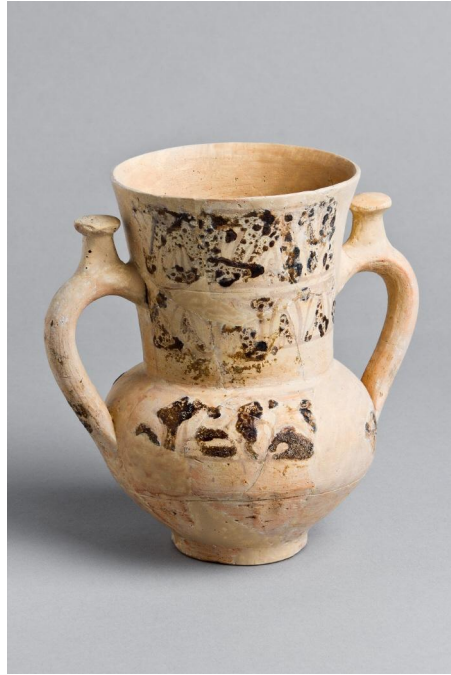


Figura 23. Jarrita decorada a cuerda seca de pie anular, cuerpo globular con filtro calado en el interior, cuello troncocónico, borde recto ligeramente exvasado y labio biselado. Del cuello salen dos asas de sección circular y apéndice de botón que mueren en el cuerpo. 976-1125. Museo del Teatro de Caesaraugusta, nº inv. 00188.



Figura 24. Jarrita turolense de base plana, cuello cilíndrico y cuatro asas. Superficie esmaltada y decorada en verde y manganeso. Último tercio del siglo XIV. Museo de Teruel, nº inv. 08575.



Figura 25. Picher de juguete turolense, con pico vertedor horizontal, asa de cinta y base plana recortada en forma ochavada. Superficie esmaltada con decoración en manganeso. Medios del siglo XIV. Museo de Teruel, nº inv. 06674.



Figura 27. Piezas de vajilla en la torre de la iglesia de la Asunción en Terror. Ca. 1400.

EL ESTUDIO DE LOS TRATADOS Y RECETARIOS HISPANOMUSULMANES EN EL MUNDO ACADÉMICO ARAGONÉS. UN LEGADO INTELECTUAL

La cocina de los musulmanes en la España medieval es el resultado de la superposición de tradiciones de distinta procedencia. Hasta la península ibérica llegaron culturas culinarias muy diferentes, que unas veces se fundieron sin más y otras intentaron reemplazar al gusto anterior. En los contextos históricos del emirato y el califato independientes habría llegado una cocina cortesana, refinada y cosmopolita cuyo recetario incluía sabores del imperio sasánida, especialidades sirias traídas por los omeyas e iraquíes del periodo abbasí. Por otra parte, algunos platos cortesanos se habrían concebido como versiones mejoradas de especialidades beduinas que, según la tradición, habría comido el propio Mahoma. Más adelante, con las sucesivas oleadas de nómadas bereberes —almorávides y almohades— vendrían a la península aromas y sabores nuevos, procedentes no ya de Asia sino del norte de África.

Como se ha podido deducir de los contenidos del bloque inicial de este informe, **en España no hay recetarios de cocina islámica anteriores al siglo XIII**, pero lo que se comía en la refinadísima corte califal cordobesa nos traslada hasta Damasco y Bagdad. Como ha sugerido la arabista Manuela Marín, **el legado de literatura gastronómica que el Islam nos dejó en época medieval no tiene parangón en otras culturas a excepción de la china.**

En los círculos cortesano y señorial de Bagdad, saber de gastronomía y hacer pequeñas incursiones en la cocina era un signo de distinción social cultivado incluso por los propios califas. En el año 822 el músico más valorado de la corte abbasí, apodado Ziryab, mirlo negro, se instaló en la corte cordobesa de Abd al-Rahman II, donde se convirtió en el auténtico árbitro del gusto. Por sugerencia suya, las mesas se cubrirían con mantelerías de cuero fino y blanqueado, se bebería en recipientes fino vidrio, y se comenzarían los banquetes por las sopas para continuar con los primeros de carne y una larga sucesión de aves de corral bien condimentadas.

El caso de Zaragoza tiene sus propias características, derivadas de la historia de la ciudad blanca. La **Taifa de Saraqusta** se erigió en reino independiente en 1018. Los **tuyibíes** serían depositarios de la herencia de la cocina califal, crisol de cocinas orientales pasadas por el tamiz cordobés. No obstante, la procedencia de las sucesivas dinastías tuyibí y **hudí** nos permite establecer lazos con la tradición culinaria de los **yemeníes**. Tiempo después, en 1110, llegarían los **almorávides**, procedentes del norte de África. Nada sabemos de las preferencias culinarias de estos rigoristas pero sí conocemos algo más de la cocina de quienes los desplazaron en su expansión por la península, los

almohades, también procedentes del norte de África. Esta segunda oleada de bereberes nos dejó como legado dos **recetarios en la España del siglo XIII**, uno anónimo y otro escrito por el ulema Ibn Razín al-Tuyibi, ambos comentados en el bloque I del informe. Los almohades, a diferencia de sus predecesores, se mostraron más interesados en la cocina, y de hecho, se considera que, aunque conserven reminiscencias orientales, sus recetarios manifiestan una cierta voluntad de diferenciarse de omeyas y abbassies. Ejemplo de ello es el uso preferente del aceite de oliva (zayt) por encima de otros aceites como el de sésamo o el de almendras dulces.

Los primeros estudios de ambos recetarios, y los más completos, están relacionados de alguna manera con la actividad investigadora y la tradición docente de la Universidad de Zaragoza.

Como ya se ha mencionado en otros apartados de este informe, **el recetario *Fudalat Al-Jiwan***, texto atribuido al jurista y gastrónomo andalusí Ibn Razín al-Tuyibi de Murcia, fue el objeto de estudio de la tesis doctoral de Fernando de la Granja Santamaría, defendida en Madrid en 1960 con el título *La cocina árabigoandaluza*. En ella, el arabista dio a conocer el manuscrito que tradujo parcialmente. De este trabajo, por otra parte, solo llegó a publicarse un resumen de treinta páginas. Semejante carencia historiográfica fue salvada hace unos años con la concienzuda edición del recetario publicada en Trea (2007) por Manuela Marín quien no solo recogió el testigo de Fernando de la Granja Santamaría sino que emprendió una traducción completa en la que se reconocía el peso de las aportaciones del arabista Federico Corriente, particularmente en el análisis de los arabismos de naturaleza culinaria. Fernando de la Granja Santa María ejerció su magisterio en la Universidad de Zaragoza entre 1961 y 1968. Fue nombrado profesor adjunto de esta institución poco después de la lectura de su tesis, llegando a ser catedrático de lengua árabe en 1965, tras el fallecimiento del Doctor Perpiñá. Sus textos, como los trabajos lexicográficos de Federico Corriente —el catedrático más relevante en el campo de los estudios árabes e islámicos de la Universidad de Zaragoza—, se siguen considerando una referencia ineludible en la materia.

El manuscrito anónimo de origen almohade fue traducido y estudiado en 1966 por el investigador de origen navarro Ambrosio Huici Miranda. En aquella primera edición, Huici agradecía la ayuda recibida de otros arabistas, entre ellos de Fernando de la Granja Santa María, que por entonces estaba ejerciendo su magisterio en la Universidad de Zaragoza. Allí conoció también al medievalista zaragozano Antonio Urbieto Arteta, discípulo del medievalista José María Lacarra, que fue durante años colaborador de Ambrosio Huici Miranda, para convertirse más adelante en el depositario de sus archivos personales. La traducción de Huici Miranda fue reeditada por la editorial Trea en la misma colección que la revisión del manuscrito estudiado por Fernando de la Granja Santa María, acompañada de una completa semblanza de don Ambrosio escrita por Manuela Marín, donde expone

un esclarecedor recorrido por la historiografía española de la cocina árabe en occidente (Huici Miranda /prólogo de Marín Niño 2016: 9-40).

LA SALVAGUARDIA DE LA ALFARERÍA ARAGONESA DE RAÍZ ANDALUSÍ Y MUDÉJAR. PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL Y ALICIENTE TURÍSTICO

El fenómeno actual de **recuperación histórica de las técnicas de trabajo, las formas y los repertorios decorativos de la cerámica de uso culinario mudéjar** —continuadora, a su vez, de la andalusí— reúne las características necesarias para quedar amparada en la **categoría de Patrimonio Cultural Inmaterial Tradicional** tal y como lo define la UNESCO puesto que **se trata de un fenómeno “contemporáneo, viviente, integrador, representativo y basado en la comunidad”**. Artesanos en activo como Fernando Malo y Néstor Pablo, instituciones como el Taller Escuela Cerámica de Muel y las estancias de investigación o residencias artísticas convocadas por *Territorio Mudéjar* son actores fundamentales a la hora de salvaguardar los conocimientos y saberes técnicos inherentes a esta artesanía ancestral. En los siguientes apartados se exponen sus contribuciones a la **recuperación, consolidación y transmisión del legado andalusí en el ramo de la cerámica de uso culinario**, particularmente las piezas de servicio de mesa. En torno a su actividad productiva, de difusión y formativa se pueden articular diversos programas y actuaciones de interés turístico.

EL TALLER ESCUELA CERÁMICA DE MUEL

A finales del año 1964, la Diputación Provincial de Zaragoza promovió la creación de lo que en principio iba a ser un **taller cerámico que tenía por finalidad prioritaria “la recuperación de la famosa y extinguida cerámica” de los alfares mudéjares y moriscos de Muel**. Una vez cumplido este propósito, el siguiente paso fue la formación de artesanos que recuperasen y diesen continuidad a una tradición olvidada a consecuencia de la desaparición de los últimos alfares de la zona. El proyecto, puesto en marcha por Antonio Zubiri y Enrique González García-Mayorga, tomó como punto de apoyo simbólico el testimonio del viajero Enrique Cock (Hendrik) sobre los alfares de Muel, custodiado en la Biblioteca Nacional de Francia (Anales de 1585, BNF, París). El entonces “archero” de la Guardia Real de Felipe II afirmaba en su paso por la villa de Muel que **“todos los vecinos cuasi de este lugar son ollereros”, y de origen “moro”**. Otros documentos del siglo XVI corroboraban la impresión del holandés mencionando los variados oficios del barro que desempeñaban muchos de sus habitantes, entre los que había **“malequeros” o “malagueros”, es decir, artífices especializados en la producción de loza dorada y oficiales de “baxilla de barro” y “escudilleros”, ocupados en la producción de las series de color**.

El inicial taller reconvertido más tarde en escuela para futuras generaciones de ceramistas ocupó su primera sede entre 1964 y 1975, año en el que se inauguraron las instalaciones todavía en uso. **En el Taller Escuela Cerámica de Muel se emplean de forma exclusiva “hornos árabes”, y en ellos se cuece cada año un importante volumen de piezas que reproducen, siguiendo los secretos del oficio tradicional de la alfarería, modelos antiguos de este foco de producción cerámica. Se ha recuperado además la técnica secular de la vajilla de reflejo metálico de Muel (los secretos de los antiguos malequeros), parcela del patrimonio cerámico aragonés con una marcada personalidad, y cuya producción prácticamente desapareció a raíz de la expulsión de los moriscos en 1610.**

Por su particular política de personal, el taller Escuela de Cerámica de Muel actúa como factor de cohesión social en la comunidad, pues toda la plantilla procede de esta misma localidad y ha recibido su formación allí. Los sentimientos de identidad y comunidad construidos en torno a la recuperación de la tradición alfarera se proyectan a través de un amplio programa de visitas turísticas, visitas didácticas, jornadas abiertas al público y muestras temporales, destacando en este último apartado la creación de un espacio expositivo dedicado al viajero Enrique Cock. En los talleres de alfarería y decoración de sus instalaciones educativas, los visitantes pueden contemplar además los trabajos — concluidos o en proceso— de alumnos y profesores. A su vez, las piezas de nueva factura pueden compararse con la pequeña pero cuidada colección permanente de piezas antiguas.

La oferta didáctica de la escuela abarca tanto la formación de ceramistas profesionales y la impartición de cursos avanzados o de especialización para estos como la impartición de cursos y talleres para un público aficionado de diferentes edades. Además de facilitar residencias artísticas de carácter internacional colaborando en la programación de CERCO, esta institución favorece las sinergias entre el mundo académico universitario y el de la cerámica profesional, vinculando así investigación histórica y aplicación práctica.

Un evento modélico lo constituyen las **Jornadas de historia de la cerámica en el valle del Huerva** celebradas en 2024. En la sesión del 27 de mayo, dedicada a la cerámica medieval, la ponencia teórica corrió a cargo Aranzazu Mendivil, Doctora en Ciencias de la Antigüedad por la Universidad de Zaragoza especializada en cerámica andalusí. El taller complementario fue impartido por el ceramista Fernando Malo, especialista en cerámica mudéjar.

[\(https://escuelaceramicademuel.es/\)](https://escuelaceramicademuel.es/)

FERNANDO MALO

Fernando Malo es, desde la última década del siglo XX, una **referencia indiscutible en el ámbito de la restauración del patrimonio monumental mudéjar en Aragón**. Diez años

después de haber cursado sus estudios de cerámica en la Escuela Massana de Barcelona (1976-1981), en 1991 comenzó a trabajar en la Restauración del Patrimonio Artístico monumental, realizando copias de piezas de cerámica aplicadas a la arquitectura, lo que le llevó a intervenir en muros y pavimentos de los más relevantes monumentos mudéjares de Aragón. Esta faceta profesional realizada por encargo determinó de alguna manera las vías de experimentación y creación que desarrollaría en su obra creativa personal, así como en su labor didáctica, centrada en la enseñanza de las técnicas, las formas y la gramática ornamental de la cerámica mudéjar. Su participación, desde 2005, en proyectos en los que colabora con ceramistas de Argelia y Túnez ha enriquecido su conocimiento de la cerámica andalusí y mudéjar desde otras perspectivas.

<https://www.fernandomalo.com/>

NÉSTOR PABLO ROLDÁN

Relevo generacional de Fernando Malo, el ceramista Néstor Pablo garantiza la continuidad de la cerámica producida por medios artesanales desde su propio taller, ubicado en el mundo rural, concretamente en la localidad zaragozana de Sediles. Su empresa, CERÁMICA SAEDILE, produce y comercializa una interesante línea de cerámica histórica en la que Néstor Pablo aplica sus **investigaciones sobre la alfarería que se hacía en España entre los siglos X y XV (andalusí y mudéjar)**. Sus intereses se han centrado en técnicas concretas de la **tradición alfarera hispanomusulmana**: esgrafiado levantino, cuerda seca, estampillado nazarí, reflejo dorado y tinajería. Realiza reproducciones exactas de modelos históricos y creaciones propias inspiradas en los principios estéticos de la cerámica islámica.

<https://ceramicasaedile.com/>.

AYUDAS A LA INVESTIGACIÓN Y RESIDENCIAS ARTÍSTICAS DE TERRITORIO MUDÉJAR

En su convocatoria de 2023 la asociación de ayuntamientos *Territorio Mudéjar* concedió una residencia artística a Javier Seral Posac, diseñador industrial, ingeniero en organización industrial y técnico superior de cerámica artística. Con el título **Barro mudéjar** su proyecto no deja ver, de manera tan explícita como en los ejemplos previamente apuntados, la inspiración en la cerámica hispanomusulmana, pues la forma y decoración de las piezas resultantes de su trabajo se aleja mucho del aspecto de las manufacturas andalusíes, mudéjares o de inspiración islámica. La conexión con dicho legado pasa en esta ocasión por otras vías distintas, pero no menos importantes por su posible proyección posterior: **la búsqueda de canteras de arcilla, el análisis de la plasticidad de las muestras y la extracción de las arcillas para la consecución de**

unas pastas cerámicas características del territorio y trabajadas mediante métodos artesanales de tradición secular

<https://www.territoriomudejar.es/>

<https://onegallery.one/javier-seral-posac>

En definitiva, las iniciativas aquí reunidas y comentadas contribuyen —en sintonía con las características consustanciales al concepto de Patrimonio Cultural Inmaterial— a difundir unos sentimientos de “identidad y continuidad” en diferentes zonas del territorio aragonés, creando con su trabajo **“un vínculo entre el pasado y el futuro a través del presente”** (<https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>). Además del evidente interés turístico que tiene la visita a estos centros de producción (Escuela de Muel, talleres de F. Malo y N. Pablo) se pueden diseñar actividades específicas que relacionen paisaje, oferta gastronómica, y rutas turísticas en colaboración con *Territorio Mudéjar*.

CRITERIOS PARA VALORAR EL LEGADO ANDALUSÍ EN LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL ARAGONESA

En el último apartado de este informe **se exponen las dificultades que surgen a la hora de identificar el legado andalusí en la cocina tradicional aragonesa, así como se proponen las posibles estrategias para superarlas**. Este tipo de cocina, adjetivada como regional y tradicional al mismo tiempo es, por definición, anónima y refractaria a una codificación estable. Esto quiere decir que, en ausencia de recetarios de autoría probada —un género de literatura culinaria que debemos distinguir de las compilaciones hechas por estudiosos a partir de testimonios orales—, dicha cibaria (comida o alimento) está sujeta a continuos cambios y ramificada en multitud de variantes locales (Revel 2007 :234-236).

A pesar de ello, a menudo **los medios de comunicación nos sorprenden con declaraciones que afirman como verdad absoluta el “origen árabe” de algunos platos regionales**, si bien los argumentos empleados para defender esta filiación son, casi siempre, bastante endeble. **Entre los más recurrentes y cuestionables se encuentra la simple aparición de ciertos ingredientes en su preparación**. Así sucede con las almendras, el azúcar o la miel, el arroz, las migas y, por supuesto, algunas especias (azafrán, por ejemplo).

Para arabistas con una trayectoria consolidada en la historia de la alimentación como Manuela Marín **son mucho más fiables otros criterios**, desde la **adición de etiquetas como “morisca”, “a la morisca” o “moxí”** (Covarrubias 1611, voz moxí) para hacer referencia a una forma específica de preparar un alimento común y, de forma más concluyente, la **presencia de arabismos tanto en la denominación del plato como en**

La redacción de su receta, en caso de que haya registro escrito. Dos supuestos claros en este sentido son los diferentes postres que en Aragón reciben el nombre de “almojábanas” o aquellos que, como en el caso del mostillo aragonés, tienen como base el arrope o *rub*.

En su *Diccionario de arabismos y voces afines en iberorromance*, el que fuera catedrático de la Universidad de Zaragoza don Federico Corriente recopiló hasta 31 voces de este tipo. Entre las seleccionadas por el insigne arabista predominan claramente las preparaciones dulces, pero no son las únicas. No obstante, estos casos no están exentos de su propia problemática. Así pues, **resulta frecuente que la receta islámica se haya transformado con el paso del tiempo hasta perder parte de sus ingredientes más representativos (el queso en las almojábanas), o bien que se hayan incorporado a la antigua receta ingredientes nuevos —e incluso desconocidos en época andalusí—** que son, en realidad, aportaciones de otras culturas culinarias posteriores (tan lejanas como las que vienen del continente americano). **La cocina tradicional, al fin y al cabo, se construye a través de superposiciones, adaptaciones e hibridaciones.**

Por otra parte, **muchas de las preparaciones o denominaciones de preparaciones que se insertan en la cocina tradicional aragonesa pueden ser compartidas por otras cocinas regionales**, dando lugar a una casuística que comprende fenómenos distintos y hasta contradictorios. De esta manera, puede haber preparados semejantes desde una perspectiva organoléptica que reciban nombres muy diferentes según las regiones o que, por el contrario, una misma denominación se refiera a preparaciones muy distintas entre sí (bien en cuanto a sus cualidades organolépticas o bien en lo que respecta a los métodos de tratamiento/cocción del alimento). Aun con todo, **los arabismos pueden ser considerados, tomando las necesarias reservas, como indicios fiables del “trasvase de prácticas y técnicas culinarias desde la cultura andalusí” a otras cocinas posteriores.** La cuestión clave consiste en valorar, caso por caso, si las sucesivas transformaciones, incorporaciones o sustituciones de ingredientes han llegado a eclipsar e incluso a desnaturalizar la fórmula tomada como referencia original.

Además de los indicios de carácter lingüístico (defendidos también por Montanari en su texto “Comida, lenguaje, identidad”, *La comida como cultura* 2006: 124), **un segundo criterio** propuesto por Manuela Marín **para probar la procedencia andalusí de un plato consiste en comparar los procedimientos culinarios empleados en su elaboración.** Dicho de otro modo, se trata de analizarlo desde un punto de vista técnico, lo que implica tomar en consideración, además, los medios materiales necesarios para llevar a cabo un determinado método de cocción y transformación de los ingredientes naturales (el uso de recipientes de metal o de barro, la morfología de aquellos etc.). Como precisa Marín, para aportar argumentos definitivos “hay que tratar de reconocer procedimientos que no sólo sean similares, sino que contengan elementos de indudable o muy probable procedencia andalusí”. La investigadora propone el **ejemplo del cuajado con huevo de**

un alimento previamente guisado como fase final o acabado del plato, operación que persiste que en muchos recetarios españoles de cronología moderna (siglos XVI-XVIII) bajo el término “encostrar”. A esta proposición podrían añadirse otras preparaciones que se caracterizan por métodos de trabajo bien definidos como la elaboración de pastas modelables y moldeables a base de azúcar y almendras, el escabechado, el tratamiento de las salazones o el uso de la alcachofa o cardo como cuajo vegetal para la elaboración de quesos y otros derivados lácteos.

Así pues, para confirmar la posible relación de un plato tradicional contemporáneo con la culinaria andalusí es imprescindible, al igual que en el caso de la cultura material culinaria, **encontrar el eslabón intermedio que conecte el remoto referente, la fórmula original codificada en los recetarios y tratados hispanomusulmanes, con el plato actual compilado a partir de una fórmula escrita o de un testimonio oral.**

Si en el caso de los recipientes de uso culinario los arqueólogos otorgaron este papel relacional y de transición a las piezas que los alfares mudéjares continuaron haciendo ya bajo el dominio cristiano, **en el caso de los recetarios el nexo entre las lejanas fuentes textuales andalusíes y las compilaciones contemporáneas del recetario tradicional aragonés (Bardají, Lasierra Rigal, Beltrán, Vidal Llisterri, Pisa, Abad Alegría y las obras colectivas de la Academia Aragonesa de Gastronomía) lo constituyen los recetarios aragoneses de época moderna.** Por esta razón, resulta imprescindible realizar un **estudio exhaustivo de estas fuentes históricas**, con el fin de elaborar las líneas maestras de una oferta gastronómica de interés turístico **que recupere, sobre fundamentos teóricos constatables, el legado culinario andalusí.**

PROPUESTAS DE TRABAJO PARA RECUPERAR EL LEGADO ANDALUSÍ EN LA OFERTA CULINARIA DE LA HOSTELERÍA ARAGONESA

Para concretar el legado andalusí en la cocina tradicional aragonesa, difundir su conocimiento y garantizar su continuidad sería imprescindible, como primer paso, completar las siguientes tareas de investigación:

- a) Acometer un **estudio filológico del *Vergel de Señores* para rastrear la presencia de aragonesismos en el texto.** De hallarlos en una cantidad relevante se confirmaría la hipótesis formulada por la investigadora del CSIC y académica de gastronomía (RAGM) Carmen Simón Palmer, quien apunta a la posible procedencia aragonesa de este recetario. **Si el estudio filológico corrobora la hipótesis de Simón Palmer se podrían vincular las fórmulas de mazapán y otras elaboraciones en pasta dulce contenidas en el manuscrito con la herencia islámica en la dulcería tradicional aragonesa** y, de paso, realizar una

comparativa con recetarios inequívocamente vinculados a la Corona de Aragón, como es el caso del *Llibre de coch* o *Libro de guisados* de Ruperto de Nola.

- b) Acometer **un estudio comparado entre las fórmulas de dulces de los recetarios islámicos y las contenidas en los recetarios de obradores de confitería** aragoneses **entre los siglos XVIII y XIX**, fundamentalmente los de Joaquín Gacén (Huesca) y Francisco Molins (Libro de zuquerero de Francisco Molins, La Codoñera, Teruel).
- c) Por último, **comparar las técnicas culinarias de las recetas del *Nuevo Arte de Cocina sacado de la experiencia de la escuela económica* de Juan Altamiras con las de los recetarios andalusíes conservados**. La atención debería fijarse en los **platos encostrados** o cuajados con huevo (de carnes, pescados, verduras y hortalizas), en las técnicas e ingredientes de los **escabeches** y **adobos**, en las variantes de “**almondigas**”, en las **técnicas de cocción del arroz**, en las empleadas para la **preparación de salsas** y, finalmente, en el **uso de “la flor de cardo y algorchofa seca” para “quaxar” leche**.

Una vez realizados los estudios previos —por la Academia Aragonesa de Gastronomía en colaboración con la Universidad de Zaragoza— y a partir de las conclusiones obtenidas en aquellos se pueden dictar una serie de directrices básicas para los cocineros o establecimientos de hostelería interesados en incluir, entre su oferta gastronómica, cocina aragonesa de raíz hispanomusulmana.

Sería muy conveniente adaptar la oferta, al menos una parte de aquella, a la normativa halal, con el fin de captar el interés del cliente musulmán. Del mismo modo, podrían servirse las preparaciones en piezas de vajilla que recuperasen las formas y decoraciones de la cerámica tradicional aragonesa de raíz islámica. Contamos con el patrimonio cultural material (colecciones museísticas, monumentos) e inmaterial (artesanía) necesarios para llevarlo adelante.

ILUSTRACIONES SOBRE EL LEGADO ANDALUSÍ EN EL PATRIMONIO INMATERIAL DE ARAGÓN

1. Ambrosio Huici Miranda.
2. Fudalat Al-Jiwan, manuscrito atribuido a Ibn Razin al-Tuyibi.
3. Tesis doctoral de Fernando de la Granja Santamaría.
4. Federico Corriente.
5. Aulas Muel. Taller Escuela de Cerámica de Muel.
6. Reproducción de plato o fuente de tetón. Taller Escuela de Cerámica de Muel.
7. Fernando Malo en su taller.
8. Néstor Pablo Roldán.
9. Piezas abiertas de cerámica Saedile.
10. Piezas cerradas de cerámica Saedile.
11. Piezas de Javier Seral Posac. Territorio Mudéjar.
12. *Vergel de Señores*. Biblioteca Nacional de Madrid.
13. *Libro de cocina* de Ruperto de Nola.
14. *Memoria para los confiteros* de Joaquín Gacén.
15. *Nuevo Arte de Cocina* de Juan Altamiras.



Figura 1. Ambrosio Huici Miranda.

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ ، صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ وَآلِهِ وَسَلَّمَ
 قَالَ الْقَفِيُّ الْأَدَبِيُّ الْكَاتِبُ الْغَنِيُّ
 الْعَلَامَةُ أَبُو الْحَسَنِ عَلِيُّ بْنُ عَبْدِ اللَّهِ الْقَائِمُ
 أَبُو مُحَمَّدٍ أَبُو بَكْرٍ رَزِينُ التُّيَيْبِيُّ أَنْزَلَهُ اللَّهُ
أَحْمَدُ لِلَّهِ الَّذِي بَطَلَ نَوْعَ الْإِنْسَانِ عَلَى جَمِيعِ الْخَلْقِ وَأَخْتَصَهُ
 مَخْرَجَةً فَلَمْ يَدْخُلْ فِيهِ اللَّهُ زِينَةَ اللَّهِ الَّتِي أَخْرَجَ لِعِبَادِهِ ، وَالصَّيِّبَاتِ
 مِنَ الرِّزْقِ وَالَّذِينَ وَسِعَ عِبَادَهُ إِحْسَانًا ، وَأَجَاضَ عَلَيْهِمْ نِعْمَ الْوَالِدِ
 وَيَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا اتَّقُوا اللَّهَ حَقَّ اتَّقَاةٍ وَأَقْبِلُوا لِيَوْمٍ لَمْ يَكُنْ
 لَهُمْ مِيزَةٌ وَكُلُوا مِنْ حَيْثُ شِئْتُمْ مِنْ رِزْقِ اللَّهِ إِنَّهُ كَانَ عَلِيمًا مُنِيبًا
وَصَلَّى اللَّهُ عَلَى سَيِّدِنَا وَمَوْلَانَا مُحَمَّدٍ طَاهِرِ الشَّجَاعَةِ
 وَالْمَوْضُوعِ الطَّاهِرِ وَمَحَلِّهِ وَالْمَهَابَةِ الشَّاهِدِ الطَّاعِمِ
وَبِعَلَّ بِأَنَّهُ مَا أَتَيْتَ هَذَا الْكِتَابَ وَالْحَمْدُ لِلَّهِ تَعَالَى
 بِجَمْعِهِ فِي صُنَائِحِ الصَّخْرِ أَوْ فِي الْبَيْتِ الْكَمِينِ
 بِكِتَابِ جِزَانَةَ الْفَخْرَانِ ، فِي طَبَقِ الْبَيْتِ الْكَمِينِ

Figura 2. Fudalat Al-Jiwan, manuscrito atribuido a Ibn Razin al-Tuyibi.

AMBROSIO HUICI MIRANDA

LXXIII
3363

TRADUCCION ESPAÑOLA DE UN
MANUSCRITO ANÓNIMO DEL
SIGLO XIII SOBRE LA COCINA
HISPANO-MAGRIBI

PATROCINADA POR EL

EXCMO. AYUNTAMIENTO DE VALENCIA

R. 5.336

MADRID
1966



Figura 3. Tesis doctoral de Fernando de la Granja Santamaría.



Figura 4. Federico Corriente.



Figura 5. Aulas Muel. Taller Escuela de Cerámica de Muel.



Figura 6. Reproducción de plato o fuente de tetón. Taller Escuela de Cerámica de Muel.



Figura 7. Fernando Malo en su taller.



Figura 8. Néstor Pablo Roldán.



Figura 9. Piezas abiertas de cerámica Saedile.



Figura 10. Piezas cerradas de cerámica Saedile.



Figura 11. Piezas de Javier Seral Posac. Territorio Mudéjar.

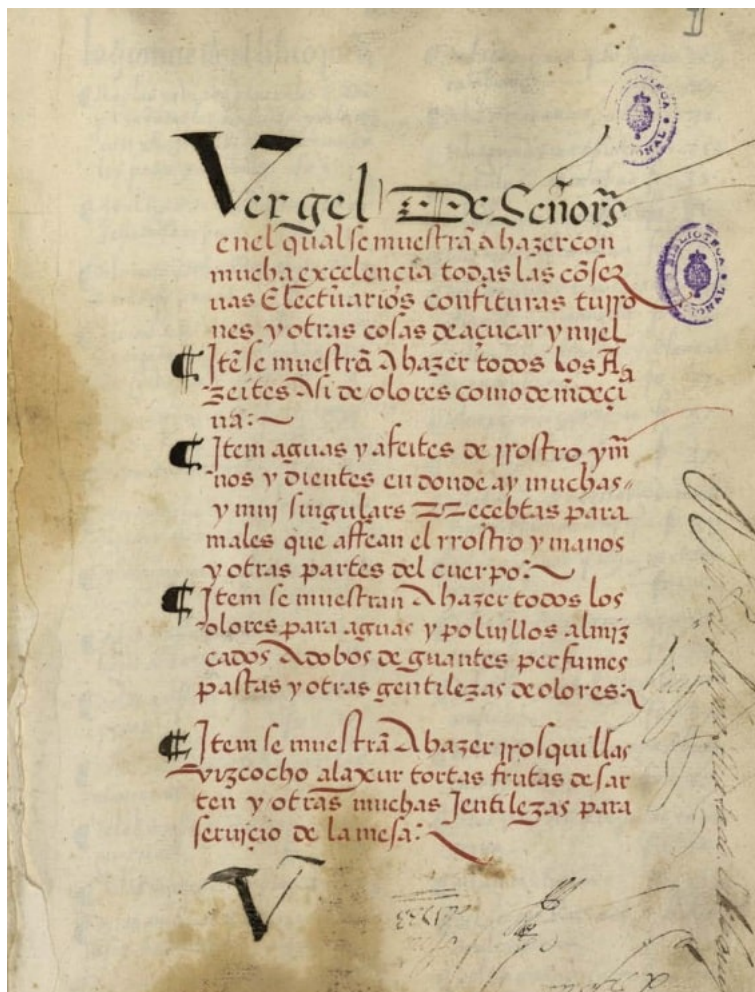


Figura 12. Vergel de Señores. Biblioteca Nacional de Madrid.



Figura 13. *Libro de cocina* de Ruperto de Nola.

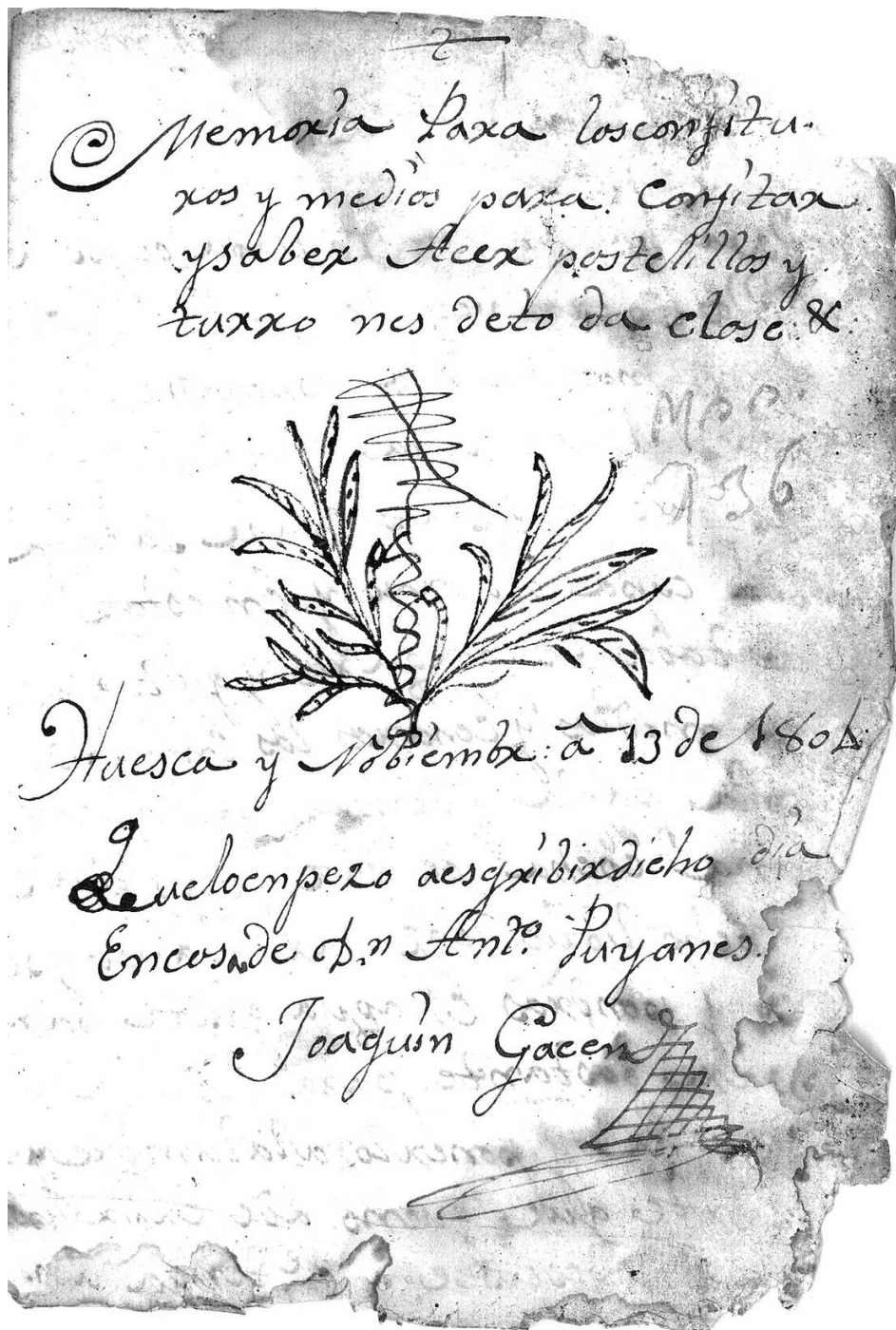


Figura 14. Memoria para los confiteros de Joaquín Gacén.

Libro, que trata de la
facultad y oficio de Luque-
reros, recalis, dados, y otras cosas. &c.
para el uso de Franco. Mobius y
Burguera de Caduñera.
Año 1841. a 17 de febrero.

Figura 15. Nuevo Arte de Cocina de Juan Altamiras

BIBLIOGRAFÍA

Real Academia de la Historia, *Diccionario Biográfico electrónico* <http://dbe.rah.es/>

Abad Zardoya, C. (2005). “Cultura gastronómica mudéjar”. *Mudéjar, Catálogo de la exposición “Mudéjar”*. Coord. Álvaro Zamora M.I., Borrás Gualis, G., Sarasa Sánchez, E. Diputación Provincial de Cuenca e Ibercaja. Zaragoza: pp. 90-100.

Abu Shams, L. (1999). “Descripción de las especias más utilizadas en Al-Andalus y su uso actual en la cocina marroquí”. Aragón en la Edad Media. [Homenaje Carmen Orcástegui Gros](#) (14-15(1), Universidad de Zaragoza, pp. 27-34.

Alcolea Gracia, M., Longares Aladrén, L. A., Cunill Artigas, R., Peña Monné, J. L., Royo Navascués, M.: (2016) “Aportaciones de la antracología al conocimiento del marco paleoecológico y paleoeconómico del castillo de Juslibol (Zaragoza) en época medieval”. *Zephyrus* (77), Salamanca, pp 173-189

Alexander, M.M.; Gerrard, C.M., Gutiérrez, A., Millard, A.R. (2014). “Diet, society, and economy in late medieval Spain: stable isotope evidence from Muslims and Christians from Gandía, Valencia”, *American Journal of Physical Anthropology* (156). pp. 263–273.

Alexander, M.M., Gutiérrez, A., Millard, A.R., Richards, M.P., Gerrard, C.M., (2019). “Economic and socio-cultural consequences of changing political rule on human and faunal diets in medieval Valencia (c.fifth–fifteenth century AD) as evidenced by stable isotopes”. *Archaeological and Anthropological Sciences* (11), pp. 3875-3893.

Alonso i Martínez, N. (2005). “Agriculture and food from the Roman to the Islamic Period in the North-East of the Iberian Peninsula: archaeobotanical studies in the city of Lleida (Cataluña, Spain)”. *Vegetation History and Archaeobotany* (14), pp. 341-361.

Alonso, N., Antolín, F., Kirchner, H. (2014). “Novelties and legacies in crops of the Islamic period in the northeast Iberian Peninsula: The archaeobotanical evidence in Madīna Balagí, Madīna Lârida, and Madīna Turṭûša”. *Quaternary International* (346): pp. 149-161.

Anónimo (2005). *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade*. Estudio preliminar de Manuela Marín Niño, revisión de la traducción de Ambrosio Huici Miranda, Gijón: Trea.

Álvaro Zamora, María Isabel (2007). “La cerámica andalusí”, *Artigrama. Revista del Departamento de Historia del Arte de la Universidad de Zaragoza* (22): pp. 337-370.

- (2002) “Cerámica mudéjar. La vajilla vidriada”, *Trébede: Mensual aragonés de análisis, opinión y cultura* (62): pp. 77-80.

- (1992) “El trabajo de los alfares mudéjares aragoneses. Aportación documental acerca de su obra, controles de su producción y formas de comercialización y venta”, *Revista de historia Jerónimo Zurita* (65-66): pp. 97-138.
- (1991-92) “El museo etnológico de Muel. Interés de sus fondos de azulejería, *Artigrama: Revista del Departamento de Historia del Arte de la Universidad de Zaragoza* (8-9): pp. 165-198

Bazzana, A., Cressier, P. and Guichard, P. (1988). *Les châteaux ruraux d'al-Andalus: histoire et archéologie des Hūṣū n du sud-est de l'Espagne*. Madrid: Casa de Velázquez.

Bolens-Halimi, L. (1997). Al-Andalus, un modelo de influencias agrarias externas. *Impactos exteriores sobre el mundo rural mediterráneo: del Imperio Romano a nuestros días*. José Morilla Critz (ed. lit.), Joaquín Gómez-Pantoja Fernández-Salguero (ed. lit.), Patrice Cressier (ed. lit.). Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación *Estudios* (137). Madrid. pp. 125-138.

- (1990). *La cocina andaluza, un arte de vivir. Siglos XI-XIII*. Trad. Española 1992. Madrid: Edaf.

Buxó i Capdevila, R., et al. (1997). “Archaeobotanical remains of hulled and naked cereals in the Iberian Peninsula”. *Vegetation History and Archaeobotany* (6), pp. 15-23. <http://www.jstor.org/stable/23417318> (20 abril 2024)

Buxó i Capdevila, R. (2005). «L’agricultura d’època romana: estudis arqueobotànics i evolució dels cultius a Catalunya». *Cota zero: revista d’arqueologia i ciència* (20), pp. 108-120. <https://raco.cat/index.php/CotaZero/article/view/67391> (20 abril 2024).

Corriente, F. (2003). *Diccionario de arabismos y voces afines en iberorromance*. Madrid: Gredos.

Cuchí Oterino, J.A. Casanova Gastón, J., Badía Villas, D., Martí Dalmau, C., Boné Grasa, A. (2005) . “Nota sobre acerollas y nísperos cultivados en la huerta de Huesca, a partir de una antigua cita”. *Lucas Mallada: revista de ciencias* (12), pp. 145-151.

De la Granja Santamaría, F. (1960). *La cocina árabe-andaluza según un manuscrito inédito*. Tesis doctoral. Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Complutense de Madrid.

Decker, M (2009). "Plants and Progress: Rethinking the Islamic Agricultural Revolution", *Journal of World History* (20, No. 2), pp. 187-206.

Díaz García, A. (1983). “Un tratado nazarí sobre alimentos. Al-Kalam 'Ala l-Agdiya de Al-Arbuli. Edición, traducción y estudio, con glosarios (II)”. *Cuadernos de estudios medievales y ciencias y técnicas historiográficas*(10-11).Valencia: Arráez editores, S.L., pp. 5-91.

Escartín González, E. (2004). Estudio económico sobre el tratado de Ibn Abdún el vino y los gremios en al-Andalus antes del siglo XII. Tesis doctoral. Universidad de Sevilla. Departamento de Análisis Económico y Economía Política.

Fernández Reina, D. (2021). “Gastronomía y salud en Al-Ándalus. (VIII-XV)”. *Revista Anahgramas* (VIII). Departamento de Historia, Área de Historia Medieval. Universidad de Córdoba, pp. 71-107.

Hernández Pardos, Antonio (2020). “En torno a la cerámica medieval de los ss. VIII-XV”, *Actas del XVII Congreso de la Asociación de la Ceramología*. Ojós, Murcia, pp. 239-251.

Ibn Razin al-Tuyibi (2007). *Relieves de las mesas, acerca de las delicias de las comidas y los diferentes platos*. Estudio, traducción y notas por Marín, Manuela. Gijón (Asturias): Trea.

Jiménez-Castillo, P., Camarero, I. (2021). “Los tratados de agricultura como fuente para el estudio de la propiedad aristocrática andalusí”. *Al-Qantara: Revista de estudios árabes* (42, 1), pp. 1-33. <https://dbe.rah.es/biografias/>

García García, M., y Moreno García, M.: (2018) “De huertas y rebaños: perspectivas históricas y ecológicas sobre el papel de la ganadería en la agricultura andalusí”, *Revista de agricultura e historia rural* (76), pp. 7-48.

García Sánchez, E.

- (1983). “La *alimentación* en la Andalucía islámica. Estudio histórico y Bromatológico: I. Cereales y leguminosas”. *Andalucía Islámica. Textos y Estudios* (II-III), Madrid: CSIC: pp. 139-176.
- (1984). “Fuentes para el estudio de la alimentación en la Andalucía islámica”, *Actas del XII Congreso de la Unión Europea de Arabistas e Islamólogos*. Málaga: pp 269-288.
- (1986). “La alimentación en la Andalucía islámica. Estudio histórico y bromatológico. II: carne, huevos, leche y productos lácteos”, *Andalucía Islámica. Textos y Estudios* (IV-V 1983-1986), Granada: pp. 237-278.
- (1989). “El azúcar en la alimentación de los andalusíes”, *La caña de azúcar en tiempos de los grandes descubrimientos*, A. Malpica (ed.), Actas del I Seminario Internacional sobre la caña de azúcar. Motril, Diputación de Granada, pp. 209-231.
- (1992). *Kitab al-Agdiya (Tratado de los alimentos)*. Col. Fuentes Árabe-Hispanas (4). Madrid: CSIC/Instituto de Cooperación con el mundo árabe.

- (1996). “La alimentación popular urbana en al-Andalus”, *Arqueología Medieval* (14). Jaén, pp. 219-236.
- (2002). “El sabor de lo dulce en la gastronomía andalusí”. *La herencia árabe en la agricultura y el bienestar de Occidente*. Nuez, F. (Editor) UPV (ed.). Valencia, pp. 165-204. <https://digital.csic.es/handle/10261/25289>
- (2004) “Especias y condimentos en la sociedad andalusí: prácticas culinarias y aplicaciones dietéticas”. *El sabor del sabor : hierbas aromáticas, condimentos y especias*, Antonio Garrido Aranda (comp.). Córdoba, pp. 71-96.
- (2005). “Comida de enfermos, dieta de sanos: procesos culinarios y hábitos alimenticios en los textos médicos andalusíes”, Marín, M.; De la Puente, C. (Eds.), *El banquete de las palabras: la alimentación en los textos árabes*. Madrid, pp. 57-87.
- (2007). “Aceitunas y aceite de oliva en la tradición culinaria andalusí”, en AAVV, *Tierras del olivo, Catálogo de la Exposición*, Sevilla, pp. 136-147.
- (2011a), “Alimentación y paisajes agrícolas en al-Andalus”, *Revista Ambienta* (95). Sevilla, pp. 64-76. No usado?
- (2011). “La alimentación de los andalusíes: entre las normas médicas y la vida cotidiana”. *El saber en Al-Andalus. Textos y Estudios (V). Homenaje a la Profra. Dña. Carmen Ruiz Bravo-Villasante*. Sevilla, pp. 121-134.
- (2011b). “La producción frutícola en al-Andalus: un ejemplo de biodiversidad”. *Estudios Avanzados* (16). Universidad de Santiago de Chile: pp. 51-70.
- (2015). “Las frutas de los califas. Producción y consumo de frutas en Al-Ándalus”. *Frutales, cultura y sociedad: un recorrido histórico de la fruticultura universal, y los orígenes de la fruticultura chilena hasta nuestros días*. Coord. Pablo Lacoste, José Antonio Yuri. Editorial Universidad de Talca: pp. 83-106.

Guede, I, Ortega, L. A., Zuluaga, M. C., Alonso-Olazabal, A., Murelaga, X., Pina, M., et al. (2017). “Isotope analyses to explore diet and mobility in a medieval Muslim population at Tauste (NE Spain)”. *PLoS ONE* (12 5). <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0176572>

Kirchner, H., Virgili, A., Antolín, F. (2014).” Un espacio de cultivo urbano en al-Andalus: MadînaTurṭûša (Tortosa) antes de 1148”. *Historia Agraria* (62), pp. 11-45.

Malalana Ureña, A., Morín de Pablos, J., Barroso Cabrera, R.: (2012) “La Quebrada II: un hábitat de la tardoantigüedad al siglo XI. La problemática de los “silos” en la Alta Edad Media hispana”, *MarqAudema Serie Medieval Apdo VIII. ANEJO. ESTUDIO FAUNÍSTICO*, pp. 465-524.

Malpica, A. y Fábregas, A. (2009). “La dimensión cultural y económica del azúcar en Al-Andalus: viejos y nuevos *problemas de una planta que ha recorrido el mundo*”, en *El azúcar antes y después de Colón*. Funchal, CEHA, pp. 49-62. <https://www.alandalusylahistoria.com/?p=3397> (17 de mayo 2024)

Mardam-Bey, F. (2002). *La cocina de Ziryâb* Barcelona, Ed. Zenderera Zariquiey.

M. Marín y D. Waines (eds.): *La alimentación en las culturas islámicas*. Madrid: Agencia española de cooperación internacional, 1994.

Marín Niño (2009) “Los textos árabes como fuentes para la historia de la alimentación”. *XELB revista de arqueología, arte, etnología e historia*, pp. 161-174

- (1996) “Ollas y fuego: los procesos de cocción en los recetarios de al-Andalus y el Magreb”. *Arqueología medieval* (4) 1996, pp. 165-174.

Martínez Martínez, M. (2015). “La Murcia andalusí (711-1243). Vida cotidiana”. *Comer y Ser: La cultura alimentaria en la Murcia andalusí*. *Annales Academiae Scientiarum Fennicae*. Helsinki: Academia de Ciencias y Letras de Finlandia, pp. 89-12.

Mendivil Uceda, A. (2019). *Alfajâr assaraqustî. Cerámica andalusí en el teatro romano de Zaragoza*, Tesis doctoral en abierto <https://zaguan.unizar.es/record/101146/files/TESIS-2021-119.pdf>

Montanari, Massimo (2006). *La comida como cultura*. Gijón: ediciones Trea.

Nasrallah, Nawal (2021). “Best of delectable Foods and Dishes from al-Andalus and al-Maghrib. A cook of the Thirteenth Century Andalusy Scholar. Ibn Razin al-Tujibi (1227-1293)”. *Islamic History and Civilization* 186). Ed Brill.

Parra Villaescusa, M. (2013). “Explotación agrícola en el sur del Reino de Valencia. El cultivo del arroz en Orihuela a finales de la Edad Media”. *Medievalismo* (23). Sociedad Española de Estudios Medievales | Universidad de Murcia. 11-41.

- (2017). *Paisaje, explotación agrícola y agua en las tierras meridionales valencianas: la organización social del espacio. La huerta y campo de Orihuela (siglos XIII- XVI)* (2 vol.). Tesis doctoral. Universidad de Alicante. <http://rua.ua.es/dspace/handle/10045/99209>

Peña-Chocarro, L., Pérez Jordà, G., Alonso, N., Antolín, F., Teira Brión, A., Tereso, J.P., Moya, E.M.M. and Reyes, D.L. (2019). “Roman and medieval crops in the Iberian Peninsula: A first overview of seeds and fruits from archaeological sites”. *Quaternary International* (499): 49-66.

Peña Chocarro, L. y Zapata Peña, L. (1998). "Hulled wheats in Spain: history of minor cereals". *Triticeae* (III). Edited by A.A. Jaradat, International Triticeae Consortium, pp. 1-13.

Revel, J.F. (2007). *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*. Paris: 2007.

Riera Melis, A. (2001). Las plantas que llegaron de Levante. Acerca del legado alimentario islámico en la Cataluña Medieval. *Anuario De Estudios Medievales*, 31(2), pp. 787–841. <https://doi.org/10.3989/aem.2001.v31.i2.269> Cons. 25 abril 2024.

Riera Melis, A. (2016). "De la cuenca del Yangtsé a las marismas del Guadalquivir: la introducción del cultivo y del consumo del arroz asiático (*Oryza sativa*) en Al-Andalus durante la Edad Media". *Estudios de historia agraria* (28). Universidad de Barcelona, pp. 149-167. <https://raco.cat/index.php/EHA/article/view/343020>

Ros, J., Gilotte, S., Sénac, Ph., Gasc, S. et Gibert, J. (2019). "Alimentación vegetal y agricultura en los márgenes de al-Andalus: nuevos datos arqueobotánicos". Delgado Pérez MM y Pérez-Aguilar L.-G.(eds): *Economía y Trabajo. Las Bases Materiales de la Vida en al-Andalus*. Universidad de Sevilla, Ediciones Alfar, pp. 43-80. <https://www.edicionesalfar.es/es/producto/economia-y-trabajo-las-bases-material-de-la-vida-en-al-andaluz/>

Sénac, Ph. (2009). *Un "village" d'Al-Andalus aux alentours de l'an mil: Las Sillas (Marcén, province de Huesca)*. Université de Toulouse-Le Mirail. Presses universitaires du Midi.

Sénac, Ph. et al. (2020). *Un habitat rural d'al-Andalus (Xe-XIe siècles). Les fouilles de Las Sillas (Marcén, Huesca)*. Casa de Velázquez: Madrid. <http://books.openedition.org/cvz/23064>

Sénac, Ph. (2012). De la madina à l'almunia: quelques réflexions autour du peuplement musulman au nord de l'Èbre. *Annales du Midi* (124), pp. 183-201.

Treasure, E. R. (2020). *The Frontier of Islam: An Archaeobotanical Study of Agriculture in the Iberian Peninsula (c.700 – 1500 CE)*. Durham University. <http://etheses.dur.ac.uk/13617/>

Vaquerizo Gil, D. (2017). La alimentación en al-Andalus a partir del registro arqueofaunístico. Estado de la cuestión. *Lvcentvm* (XXXVI), pp. 341-358. <http://dx.doi.org/10.14198/LVCENTVM2017.36.20>

Watson, A. M. (1974). "The Arab Agricultural Revolution and Its Diffusion, 700–1100", *The Journal of Economic History* (34, 1), pp. 8–35.

Watson, A. M. (1981), "A Medieval Green Revolution: New Crops and Farming Techniques in the Early Islamic World", *The Islamic Middle East, 700-1900: Studies in Economic and Social History*. A.L. Udovitch (ed.).

- (1983). *Agricultural innovation in the early islamic world: the difussion of crops and farming techniques, 700-1100*. Cambridge, University Press.
- (1998). *Innovaciones en la agricultura en los primeros tiempos del mundo islámico: difusión de los distintos cultivos y técnicas agrícolas, del año 700 al 1100*. Granada: Universidad de Granada.