

LA ALIMENTACIÓN POPULAR URBANA EN AL-ANDALUS

EXPIRACIÓN GARCÍA SANCHEZ*

Ante todo, quiero precisar los objetivos de este trabajo, ya que el título puede resultar demasiado amplio o general y, por ello, dar lugar a interpretaciones no del todo correctas. Esquematisando el planteamiento metodológico seguido, que más adelante desarrollaré con detalle, me he basado única y exclusivamente en fuentes textuales andalusíes y, dentro de ellas, he prestado una especial atención a los tratados de *hisba*, ya que son prácticamente, hasta el momento, las únicas a nuestro alcance para acercarnos al estudio de la alimentación andalusí. Desgraciadamente no disponemos de otro tipo de fuentes documentales — caso de archivos estatales, gabelas municipales, entre otras de las utilizadas por la historiografía occidental — y los trabajos arqueológicos que apuntan en esta dirección, pese al interés de algunos muy recientes, resultan insuficientes para poder llevar a cabo, como sería deseable, un contraste de datos.

Por tanto, los resultados sobre el consumo alimentario de los andalusíes sólo podrán ser parciales, ya que las exigencias propias de las fuentes manejadas imponen un límite desde el principio, aunque éste puede superarse en algunos aspectos que se afirmarán como un capítulo individualizado, dentro de un todo histórico común, que nos aproximará a la alimentación popular en determinados puntos de la geografía urbana de al-Andalus.

I — FUENTES PARA EL ESTUDIO DE LA ALIMENTACIÓN ANDALUSÍ

21

A modo de resumen, y como introducción al tema, voy a pasar una rápida ojeada sobre las muy variadas fuentes documentales que nos proporcionan datos sobre la alimentación en al-Andalus. Contamos con textos histórico-geográficos, agrícolas, médico-dietéticos, literarios — especialmente del género de *adab* — culinarios, de *hisba* y, finalmente, poéticos y jurídicos. Obviamente, los datos que podemos extraer de cada uno de ellos son distintivos, aunque todos complementarios entre sí; del análisis pormenorizado y conjunto de todas estas fuentes se puede llegar al estudio, lo más completo posible, de la alimentación en al-Andalus.

1. En primer lugar, contamos con las obras **histórico-geográficas**, junto con **las de viajes**. El primero de estos dos grupos nos proporciona información sobre las fuentes

* Escuela de Estudios Árabes (C.S.I.C.), Granada.

de producción, fase inicial de todo estudio sobre el tema; es decir, que el primer paso, sobre todo si nos vamos a centrar en la alimentación de las clases populares, es ver las posibilidades de aprovisionamiento de las mismas, cuáles eran los productos alimenticios básicos de esta población¹. En realidad, son las fuentes agrícolas, de las que a continuación hablaré, las que proporcionan un mayor volumen de datos y, lógicamente, muchísimo más completo al respecto; aquéllas sólo son complementarias y, en ocasiones, ayudan a fijar la geografía agrícola, aportando algunos datos sobre la localización de tales productos, aunque desgraciadamente en una proporción ínfima.

En cuanto a los **libros de viajes** o *rihlāt*, suelen incluir breves, pero interesantes, datos sobre las costumbres alimentarias de las diversas zonas que visitaban sus autores, siempre aquéllos que contenían un matiz diferenciador en relación con el régimen de los andalusíes².

2. Otro grupo de fuentes lo constituyen los **calendarios y tratados agrícolas**. De los primeros se conocen varios, ya que en los últimos años se han publicado algunos nuevos³, todos ellos en estrecha vinculación con el representante por excelencia del género, el *Calendario de Córdoba*⁴.

Aparte de otras cuestiones sobre astronomía, astrología, fiestas, ..., ofrecen unos cuadros mensuales en los que aparecen resumidas las tareas agrícolas correspondientes, junto con los cultivos predominantes en cada estación.

Por otra parte, tales calendarios recogen determinadas prescripciones dietéticas, específicas para cada mes del año; en ellas aparecen entremezclados elementos derivados de la experiencia común y transmitidos por la tradición popular, junto con otros de

carácter científico, relacionados con la teoría humoral y, finalmente, con elementos de tipo mágico, desarrollados sobre una base conformada con cualidades reales, observadas o deducidas de sistemas simbólicos.

Entre los **tratados de agricultura** de autores andalusíes se encuentran los de los toledanos Ibn Baṣṣal⁵ e Ibn Wāfid⁶, del almeriense Ibn Luyūn⁷, de los sevillanos Ibn Ḥayyāy al-Iṣbīlī⁸ y Abū l-Jayr⁹ y, de modo especial, el del también sevillano Ibn al-'Awwām¹⁰ y el del granadino al-Ṭignarī¹¹.

Estos tratados andalusíes de agricultura constituyen una fuente de información de primer orden en el proceso de reconstrucción del sistema de abastecimiento de las clases urbanas: en primer lugar, referente a los cultivos, nos especifican cada uno de ellos y, dentro de los de la misma especie, las distintas variedades existentes de los mismos, datos a los que no aluden las fuentes geográficas, menos explícitas en este sentido. Así por ejemplo, una fuente geográfica nos hablará de que en determinada zona se producen cereales, sin especificar, salvo en raras ocasiones, qué clase y, todo lo más, si son trigo y cebada.

Además, en todos estos tratados geopónicos encontramos frecuentes y acertadas recomendaciones de tipo dietético sobre determinados productos alimenticios, junto a abundantes referencias sobre las diversas formas de preparar algunos frutos, su conservación, maneras de elaborar el pan y ciertos productos lácteos, entre otros muchos.

3. Pasamos a los **tratados médico-dietéticos**, mas bien «bromatológicos», siguiendo el concepto actual del término. De ellos, unos abarcan el amplio tema de la higiene, otros son tratados dietéticos generales y, por último, existen obras más reducidas y precisas, que solamente tratan alguno de los temas o *sex res non naturales* que incluye la higiene. Es decir, que las obras especialmente consagradas a la dietética y, de modo especial, los *Kutub al-agḍiya (Tratados de los alimentos)*, no son las únicas a tener en cuenta. Todos los tratados generales de medicina contienen capítulos o indicaciones dispersas sobre las propiedades de los alimentos o de las bebidas.

Entre los autores andalusíes que han tratado en sus obras el tema de la alimentación, desde uno u otro prisma, hay que señalar, cronológicamente, a al-Zahrāwī¹², Ibn Wāfid¹³, varios miembros de los Banū Zuhr¹⁴, Averroes¹⁵, Ibn al-Bayṭār¹⁶, Ibn al-Jaṭīb¹⁷ y al-Arbūlī¹⁸, por citar algunos de los más representativos.

4. Dentro del apartado de **textos literarios**, hay que destacar el *Kitāb al-'Iqd al-farīd*, obra principal del cordobés Ibn 'Abd Rabbīhi¹⁹, que constituye una obra del género de *adab* — o género literario que comprende el conjunto de conocimientos de un hombre culto, empleando una definición bastante general — cuya materia está entresacada de diversos autores orientales que recopilaban los elementos de la cultura árabe. Su capítulo *Sobre alimentos* y

bebidas, pese a los defectos que se le puedan achacar, como pueden ser su carácter específicamente oriental, su primaria y poco sistematizada clasificación de los alimentos — un mismo alimento aparece clasificado dentro de varios grupos —, entre otros, hay que reconocerle su justificado valor como punto de partida y de comparación con las posteriores obras dietéticas andalusíes.

5. Fuentes culinarias. Hasta ahora sólo se conocen dos tratados de cocina, de época relativamente tardía — s. XIII —, uno específicamente andalusí, la *Faḍalat al-jiwān*²⁰, y otro obra de un autor anónimo hispano-magrebí²¹.

Tales tratados, aunque obviamente reflejan un tipo de cocina privilegiada, son de utilidad para poder constatar los principales elementos de la cocina andalusí, comparándolos con los de la oriental y, de esta forma, ver el nexo entre ambas cocinas y la forma de difundirse las modas y costumbres a través de la literatura culinaria, entre otros muchos aspectos a estudiar.

A *grosso modo*, de las 500 recetas que aproximadamente contiene el *Tratado de cocina hispano-magribi*, hay más de 300 preparadas a base de carne, siendo las más consumidas las de volatería, conejo, carnero y cordero. A estas recetas preparadas con carne le siguen en orden numérico las de dulces, la mayoría de ellos fritos y con muchos frutos secos. De pescado sólo hay unas 20 recetas y las pocas restantes del tratado se reparten entre platos preparados con pastas, huevos y sopas espesas o gachas. Todas estas recetas son de origen muy diverso: oriental, beréber y andalusí. De algunas se señala que son características de algunas ciudades andalusíes, especialmente del oeste de al-Andalus.

En cuanto a la *Faḍala*, aparece más cuidada y ordenada que el anterior, estructurada temáticamente, aunque es bastante más breve y concisa.

6. Fuentes poéticas. Los textos poéticos constituyen otro grupo de fuentes del que podemos obtener una valiosa información sobre la alimentación de los andalusíes, aunque, lógicamente, están muy desperdigadas y se hace imprescindible una laboriosa tarea de búsqueda.

Algunas de las redactadas durante el período de taifas las podemos encontrar recogidas en la ya clásica obra de Henri Pérès²². Los zéjeles de Ibn Quzmān²³ y también algunos poemas recogidos por Ibn Bassām en la *Dajira*, nos proporcionan información a este respecto²⁴.

Además de estos, hay un autor, Ibn al-Azraq, de origen malagueño, aunque pasó la mayor parte de su vida en Granada, que nos ha dejado una *uryūza* o poema de carácter esencialmente didáctico con un contenido harto elocuente, por lo que voy a detenerme con más detalle sobre el mismo. Dicho autor, además de a la literatura, se dedicó a la judicatura y desempeñó el cargo de cadí en varias ciudades del reino nazarí hasta alcanzar el rango de cadí supremo de Granada. Antes de la caída del enclave granadino marchó a varios reinos del N. de Africa con otros sabios granadinos a buscar, no queda claro si ayuda para

los monarcas granadinos, o asilo y refugio para ellos mismos, muriendo en Jerusalén en el 1491. Este poema, aunque describe o cita bastantes platos de la cocina andalusí, no se puede clasificar como una obra estrictamente culinaria, como han afirmado algunos, sino que es un medio del que se vale Ibn al-Azraq para reprochar las desvergüenzas de los andalusíes y desaprobando el estado de hundimiento en la molicie e hipocresía al que habían llegado éstos, en su opinión. En un estilo bastante elegante pero, al mismo tiempo, difícil y retorcido, el autor desde su destierro evoca con nostalgia algunas de las cosas que había dejado en al-Andalus, y muy especialmente determinados platos²⁵.

7. Pasamos a los *tratados de hisba*, textos básicos de este trabajo, como dije al comienzo.

El término *hisba* designa, por una parte, el deber que tiene todo musulmán de «hacer el bien y evitar el mal» y, por otra, la función del *muhtasib* o almotacén, personaje encargado de aplicar dentro del ámbito ciudadano dicha regla a la vigilancia de las costumbres y más especialmente, del mercado. Estas obras de *hisba*, en las que, como acabo de decir, se regula el funcionamiento de la vida urbana, especialmente la múltiple actividad desarrollada en los zocos, conocieron un notable desarrollo en el mundo musulmán medieval. Y, en general, ha sido el aspecto socio-económico — dentro de la multiplicidad de temas implicados en este tipo de literatura — el más estudiado hasta ahora²⁶.

Los tratados de *hisba* andalusíes, redactados entre los siglos IX y XIV, no son una excepción y, por tanto, constituyen una valiosa fuente de información sobre muy variados temas, sobre muchos aspectos relativos a la sociedad y cultura andalusíes, expuestos con un lenguaje fresco que refleja fielmente la

vida cotidiana de las clases urbanas populares. Los más conocidos son: el *Kitāb fī ādāb al-ḥisba* del malagueño al-Saqaṭī²⁷ (1er 1/3 s. XIII), la *Risāla fī l-qaḍā' wa-l-ḥisba* del sevillano Ibn 'Abdūn²⁸ (s. XI-XII). Aparte de estos contamos con los *Aḥkām al-sūq* de Yaḥyà b. 'Umar²⁹ (s. IX), el primero de los conocidos en al-Andalus, y dos *risālat* sobre el tema, una de Ibn 'Abd al-Ra'ūf (andalusí) y otra de 'Umar al-Ŷarsīfī (magrebí afincado en al-Andalus), ambos de «finales de la Edad Media», de acuerdo con su editor, E. Lévi-Provençal³⁰.

El tratado de Yaḥyà Ibn 'Umar tiene el mérito de ser el primero de los andalusíes conocidos hasta ahora; no obstante, dada su temprana fecha de redacción, la *ḥisba* que aparece en él lo hace dependiente del *fiqh* (derecho islámico). A ello responde, principalmente, su forma de redacción, concebida como una serie de cuestiones, con las consiguientes respuestas, formuladas a diversos juristas musulmanes; por tanto, toda esta casuística refleja situaciones muy variadas, en la inmensa mayoría de los casos situadas en ambientes norteafricanos y orientales y, aunque el autor pretende extrapolarlas a al-Andalus, el texto no alcanza ni siquiera se aproxima el realismo y viveza que encontramos en otros posteriores, especialmente los de Ibn 'Abdūn y al-Saqaṭī.

La *Risāla* de 'Umar b. 'Uṭmān b. 'Abbās al-Ŷarsīfī es muy breve. Sólo da unas normas de carácter bastante general sobre las competencias de la *ḥisba*, entre ellas la alimentación³¹.

De entre todos ellos, el de al-Saqaṭī es el más detallado en la exposición de los diversos oficios; es una especie de *vademecum* del almotacén, cuidadoso ante todo de vigilar los gremios y corregir los fraudes cometidos por los vendedores o los fabricantes, dedicándole buena parte de su obra al terreno de la alimentación, en lo cual coincide con Ibn 'Abd

al-Ra'ūf, aunque éste se encuentra más en la línea de Yaḥyà Ibn 'Umar, pues reporta continuamente la opinión de las grandes figuras del *fiqh* y la tradición islámica.

El tratado de Ibn 'Abdūn, además de ser el único que se refiere de manera concreta a Sevilla como ciudad de la que ha sacado sus observaciones y en la que se aplica toda esta legislación, abarca un terreno más dilatado que los dos anteriores. Se ocupa no solo de pasar revista a los gremios, sino también a varias instituciones y cargos relativos a la vida urbana, lo que le lleva a realizar una severa crítica de las relajadas costumbres de su época. En esto coincide, en parte, con el de 'Umar al-Ŷarsīfī que, aunque mucho menos extenso, se ocupa de todos los deberes que implica el cargo de la *ḥisba*, de manera general. En lo que se refiere a la forma de preparar las diversas comidas que se hacían en los zocos, las referencias proporcionadas por Ibn 'Abdūn y al-Saqaṭī son las más abundantes y detalladas.

8. Aparte de las anteriormente relacionadas, existe un último grupo de fuentes textuales, las de **carácter jurídico**, que pueden arrojar nueva luz sobre la alimentación de los andalusíes, en especial sobre la reglamentación jurídica y prohibiciones de tipo alimenticio. Desgraciadamente, estos textos se encuentran aún poco explorados en éste como en otros muchos aspectos³².

II – ABASTECIMIENTO Y CONSUMO

1. Cereales y leguminosas

A lo largo de la Edad Media, de acuerdo con la clásica teoría ya expuesta por A. Maurizio³³, la alimentación de las clases populares, tanto de extracción rural como urbana, era esencialmente de origen vegetal, y en este régimen alimentario el primer puesto lo ocupaban los cereales y leguminosas, utilizados no sólo en la elaboración del pan sino también en la de otros muchos alimentos básicos — gachas, potajes, sopas —³⁴.

En el área andalusí los cereales ocupaban extensas zonas, normalmente en simbiosis con las leguminosas; la principal zona productora de trigo, grano cuyo cultivo aparece tradicionalmente unido al de la cebada, era el sureste peninsular, lo que no quiere decir que siempre pudiera ser suficiente para atender al autoabastecimiento de los andalusíes³⁵.

En el mercado de cereales, el más importante en los zocos andalusíes, con un alcabalero propio en ocasiones³⁶, se vendían, aparte de diversas variedades de trigo, cereales secundarios — cebada, centeno?³⁷, sorgo — y leguminosas — habas, lentejas, garbanzos y guisantes —. No obstante, es el trigo el que recibe una mayor vigilancia y atención por parte de los almotacenes.

Los tratados de *ḥisba* se hacen eco de estos problemas frecuentes que surgían en el mercado cerealístico cuando dictan normas muy estrictas al

respecto, intentando evitar la subida excesiva de los precios y el acaparamiento, fenómenos por otra parte indisolubles y que deberían ser bastante frecuentes por parte de los comerciantes del ramo, en épocas de carestía, tal como lo confirman las palabras de Yaḥyà b. 'Umar:

«Cuando suben los precios y la gente necesita que se vendan los excedentes de trigo que se tienen, conviene que se vendan»³⁸,

norma que es recogida también por al-Saqatī³⁹, y refrendada por el sevillano Ibn 'Abdūn:

«No se venda más de un cahiz de trigo cada vez a quien se sepa que es acaparador... Debe prohibirse a los tratantes en trigo que suban los precios, salvo en unas monedillas»⁴⁰.

Este mismo objetivo de favorecer el acceso de los ciudadanos a la compra del cereal rey se observa en otras normativas del primero (Yaḥyà b. 'Umar):

«Los campesinos cuando lleven su trigo a la ciudad para venderlo lo deben hacer en los zocos y no dejarlo en las casas ni en las alhóndigas, para que toda la población pueda llegar hasta él»⁴¹,

y de igual modo expuestas por al-Saqatī⁴².

Todo ello parece ser indicativo del carácter de artículo no demasiado habitual, casi de lujo, que detentaba el trigo para la gran población andalusí.

El ámbito relativo a los cereales — en el que incluimos los productos derivados y alimentos elaborados a partir de ellos — es uno de los más amplios y reglamentados de los zocos, y con más arraigo. Todo quedaba regulado, de forma tal que la casuística y la improvisación tenían poca cabida en este espacio específico del mercado urbano, de aquí que los gremios con él relacionados estaban muy especializados: harineros, garbeladores, tahoneros⁴³, panaderos (*jabbāzūn*) y vendedores o tratantes de trigo y harina (*ḥannātūn*), horneros (*farrānūn*) que hacen el pan⁴⁴. Además, existían pesas y medidas específicas para el trigo y el pan⁴⁵.

— Harinas y panificación

Son varios los tipos de harinas citados en los tratados de *hisba* andalusíes y, por tanto, los más habituales y consumidos por la población rural. De acuerdo con el tipo de molturación, es decir, con el tipo de extracción o harina más o menos integral y, por tanto, más o menos cara, se daban las siguientes clases de harina de trigo: almodón, adárgama, harina rubia o roja, y acemite o sémola, además del salvado menudo. Aparte de esta de trigo, se vendía harina de cereales secundarios y de leguminosas: cebada, sorgo, centeno?, de lentejas, guisantes, habas, garbanzos y arroz.

La pugna constante entre el consumo ostentoso — encaminado en todo momento a distinguir la élite de las masas — y la nutrición sana y equilibrada

aparece fielmente reflejada en el consumo de un alimento esencialmente popular como es el pan. La flor de la harina quedaba reservada para la elaboración del pan blanco, de lujo, al que únicamente tenían acceso las clases privilegiadas, como lo prueban las recomendaciones que Ibn al-Jaṭīb hace a cierto almotacén malagueño: «...evita la tentación de ser sobornado por los vendedores de la flor de la harina y muestra ante ella el ascetismo de un apóstol»⁴⁶. Los dos tratados de cocina andalusíes sólo hablan del pan con harina blanca o adárgama; no obstante, uno de ellos, la *Faḍala*, recoge una receta de pan de panizo (*banīy*), cereal que, como el resto de los secundarios, no gozaba de estima social entre los andalusíes, pese a que el pan elaborado con él era considerado por algunos autores como el de mejor sabor tras el de trigo y, además, el más adecuado para el organismo⁴⁷.

Lentamente va surgiendo, al menos entre las obras médicas, una lenta evolución en la consideración del pan; la idea de que el pan blanco era el más nutritivo y el rojo o con muchas impurezas poco nutritivo, va perdiendo predicamento y comienza a tomar cuerpo la creencia de que el pan de extracción media es el más adecuado para la salud, teoría expuesta por Averroes. Para dicho autor cordobés:

«Entre las distintas variedades de pan, el más adecuado para quienes quieran conservar la salud es el pan fermentado, elaborado artesanalmente con harina de trigo previamente remojado en agua; este pan, al que llamamos almodón (*al-madhūn*), es intermedio entre el rojo y el de adárgama»⁴⁸,

recomendaciones que parecen que están sacadas de un actual manual de Bromatología.

No obstante, se consumían panes elaborados con otros cereales secundarios, leguminosas, frutos de corteza dura e, incluso, granos y raíces de árboles silvestre, de los que el *Kitāb al-Agdiya* de Avenzoar cita hasta un total de dieciocho variedades⁴⁹.

Todo queda reglamentado en el proceso de elaboración de este elemento básico en el régimen alimentario de los andalusíes como lo era el pan: molturación del grano, amasado, cochura, venta, ...; si la elaboración no era correcta, el color y sabor del pan se alteraban. No obstante, los fraudes eran tales que incluso algunos panaderos llegaban a reclamar del almotacén que, en presencia de testigos, fijara el precio del pan que, logicamente, variaba de acuerdo con el coste de sus ingredientes⁵⁰. Los fraudes eran bastante ingeniosos, estratagemas infantiles en ocasiones, pero denotan una «economía de pobres», de gente que vive al día, si es que incluso llega a eso. Sustituyen el trigo por huesos de sepia y algas, adárgama por centeno, harina mezclada con cierto polvo blanco, mezclaban harina pura por otra de calidad inferior, etc⁵¹.

— Sopas y potajes

Las sopas y las espesas gachas de cereales representan la alimentación popular más sencilla y asequible en economías de cierto predominio cerealístico, caso de al-Andalus, al mismo tiempo que son los alimentos más antiguos consumidos por el hombre. Durante la Edad Media constituyeron la base alimenticia de todas las clases sociales, tanto en Oriente como en Occidente, prolongándose su consumo hasta bien entrado el s. XVIII e, incluso, hasta fechas posteriores. Se trataba, como ha señalado B. Rosenberger de «alimentos comunes de pobres y ricos»⁵², que se encontraban en las mesas lujosas y en las más humildes, aunque con marcadas dife-

rencias, tanto a nivel de la variedad y calidad de los ingredientes, como en la frecuencia de su aparición en los regímenes alimenticios. En las primeras se transformaban en platos refinados, de complicada y laboriosa preparación, mientras que en las segundas constituían el alimento básico, extremadamente simple y económico.

El plato más citado en los tratados de *hisba* andalusíes era la *harisa*, dada las numerosas referencias y normativas regulando todo el proceso de su elaboración. Este plato se elaboraba triturando rudimentariamente trigo previamente remojado que se añadía a un caldo espeso de carne muy cocida, casi desmenuzada, todo ello con algún tipo de grasa. No obstante, parece ser que se fueron introduciendo algunas innovaciones en la elaboración de la primitiva receta, pues Ibn 'Abdūn ordena que

«debe hacerse que los que venden *harīsa* vuelvan a la costumbre antigua de venderla con miel y mantequilla»⁵³.

En este sentido apunta el texto de Ibn 'Abd al-Ra'ūf⁵⁴, para el que una de las operaciones claves era el remover el trigo durante toda la cocción, para conseguir que la *harīsa* resultara sólida y compacta. Por su parte, al-Saqāṭī cita dos variedades: una «de sebo», cuyos ingredientes, además de éste, eran trigo y carne; otra sólo con trigo⁵⁵. La proporción de ingredientes más perfecta para que la *harīsa* resulte con la consistencia apropiada — lo cual parece que no era del todo fácil — nos la presenta al-Saqāṭī:

«La mejor *harīsa* de trigo y de proporciones más perfectas es la que lleva un cadahe de trigo, teniendo un peso de seis arrobas; el que rebase o no llegue a dicha cantidad va en gustos, pero no es cuestión de proporciones adecuadas. Como los fabricantes habían dado en hacerla fluida, los almotacenes tomaron la costumbre de comprobarla colocando una pesa de dos arrelde, que no había de hundirse, dentro de la olla, encima de la *harīsa*. Tan pronto se enteraron los fabricantes, uno de ellos cogió una placa de cobre, parecida a una alcotana de harinero, escondiéndola en la boca de la olla. Así, cuando el almotacén hizo su ronda y puso la pesa sobre la *harīsa*, no se hundió, porque donde la había colocado [en realidad] fue encima de la placa. Y el almotacén lo dejó y se marchó, habiendo sido engañado por sus propios ojos»⁵⁶.

Otros de los numerosos fraudes cometidos en la elaboración de este plato nos lo expone el almotacén malagueño:

«Al hacer la *harīsa* escatiman la carne mientras acrecientan el relleno y el agua. El relleno consiste en unas gachas (*sajīna*) [de harina] cocidas y espesas, teñidas con agua de almagra para hacer creer que este color es debido a la carne. Pero la *harīsa* sale fluida porque es casi toda harina. Mezclan la grasa derretida con aceite frito que echan sobre la *harīsa*; caso

de no tener grasa mezclan el [aceite] con sebo de cabezas de vaca, carnero y cabra ... Cuando les compra alguien para llevárselo y comérselo en su tienda, o poniéndolo en un zurrón u otro recipiente estrecho, apenas le dan nada ...⁵⁷.

Es decir, que la grasa y la carne, generalmente de vaca, eran los ingredientes básicos de este plato — y no demasiado baratos —, por lo que buena parte de la intervención del almotacén va encaminada a evitar que estos productos se mezclen con otros de menor calidad, hasta un punto tal que al-Saqāṭī dice que el almotacén deberá obligar a sus fabricantes, además de seguir una serie de normas higiénicas muy precisas, a tapar las ollas en las que se elabora con una doble tapadera, la superior como la que cierra los arcones, a las que se les pondrá candado, cuyas llaves quedarán en manos del almotacén o del alamín⁵⁸.

Ibn 'Abd al-Ra'ūf también dedica un extenso apartado en el que trata de la forma de elaborar este plato, indicando sus ingredientes⁵⁹.

«Las cazuelas de cobre de los que hacen *harīsa*, así como las sartenes de los buñoleros y freidores no han de ser sino estañadas, porque el cobre con el aceite cría cardenillo venenoso»⁶⁰.

Aparte de ésta, existían otras variedades de sopas más o menos espesas que, aunque no las recojan los tratados de *ḥisba*, se encuentran profusamente citadas por otras fuentes, denotando su carácter popular. Entre ellas tenemos el *ṭarīd* o *ṭarīda*, traducida incorrectamente al castellano en algunos textos por «torta» y que, curiosamente, como pude comprobar directamente no hace mucho, tiene una enorme semejanza con la actual «açorda» portuguesa, que pienso se deriva de aquella. Se preparaba con trozos de pan migados — de aquí su nombre, derivado de la raíz *ṭarada*, «migar pan» — en un caldo más o menos grasiento, en el que previamente se había hervido alguna carne, de mejor o peor calidad, o al que simplemente se le añadía grasa⁶¹. El *Tratado de cocina hispano-magrebí* contiene numerosas recetas de este plato, aunque sólo tienen en común con la más simple y primitiva que del mismo se preparaba los sopones migados⁶².

Curiosamente encontramos recogidas en este texto unas recetas muy parecidas, sino exactas, al *ṭarīd*, que solían preparar los pastores de la Campiña cordobesa a base de carne, leche mantequilla y queso y que aparte de ser uno de los escasos testimonios escritos sobre la alimentación rural, resulta una palpable muestra de la estrecha relación existente entre la alimentación y el medio rural, práctica que sería común⁶³.

Otras sopas muy extendidas en la cocina del área musulmana, como la *harīra* o la *'aṣīda*⁶⁴ no aparecen citadas en los tratados de *ḥisba*. Sí es mencionada la *sajīna*, gachas de harina de composición muy simple. Finalmente, en los zocos se preparaban caldos en los que se cocían los despojos de los animales, más asequibles económicamente, y no por ello menos nutritivos que

las carnes de primera calidad. Una de las más consumidas era la sopa preparada con la carne de algunos animales, troceada y cocida en agua con abundantes especias, a la que, una vez soltada la grasa, se le añadía pan. Ibn al-Jaṭīb recomienda a un almotacén malagueño que se muestre inflexible con el que prepara la sopa de cabeza de cordero en los zocos⁶⁵, lo mismo que con el vendedor de *harīsa*.

— Pastas

Las pastas de tipo filiforme, pese a su aparición en la cocina andalusí en una época algo tardía — el primer documento que las cita es el *Kitāb al-Agḍiya* de Avenzoar (m. 1167) — no creo que fueran poco consumidas, en contra de la opinión generalizada en este sentido. Uno de los argumentos en su favor es el testimonio de al-Saqāṭī, ya que en su tratado hay un breve apartado en el que se «obliga a todos los operarios que preparan alimentos a que no hagan pan, aletrías, ni guisen excepto vistiendo el paletoque, el cual empapa el sudor»⁶⁶, lo que da idea de que eran un plato bastante común. El arabismo aletrías — del árabe *al-iṭriya* — es el antiguo nombre dado a los fideos, y que todavía se conserva en Murcia y entre los judíos de Oriente.

Entre los diversos platos de pastas conocidos en al-Andalus tenemos, además del mencionado: *šā'iriyya*, término que se aplica a las pastas en general y, de modo especial, a las que se hacían de cebada (*šā'ir*), de ahí su nombre; *fidawš*, nombre romance que designa los fideos y, por último, el conocido alcuscús (*kuskusū*).

En cuanto a los platos elaborados con arroz, sólo tuvieron un carácter tradicional y simbólico, aparte del arroz con leche y azúcar, considerado como un manjar paradisiaco.

2. Carne

De sobra es conocida la tradicional teoría de que la ganadería, en oposición a la agricultura, era más abundante en los territorios cristianos que en al-Andalus, teoría que no se puede aceptar de modo tajante.

Por lo que se refiere al actual área andaluza en época islámica, las zonas de regadío, como las del Bajo Guadalquivir, junto con las faldas y laderas de zonas montañosas — Sierra de Segura y Serranía de Ronda, entre otros — producían los suficientes pastos para alimentar un considerable número de cabezas de ganado. Por otra parte, los tratados y calendarios agrícolas citan bastantes animales domésticos y salvajes utilizados en la alimentación.

Como en otros casos, la información más precisa sobre las carnes de mayor consumo y aprecio entre los andalusíes la encontramos en las obras de *hisba*. La más apreciada era la de cordero, alimento minoritario, claro exponente del *status* social del consumidor. En los zocos se vendía también carne de cabra, de carnero, de vaca, de oveja y buey, junto con la de caza, volatería, perdices, conejos, etc., aparte de los despojos, y muy especialmente los intestinos⁶⁷.

En estos tratados encontramos una serie de medidas de muy diversa índole destinadas a controlar el comercio de los diversos tipos de carne: religiosas — sacrificio de las reses, compra a cristianos y judíos —, higiénicas — formas de comprobar si la carne era mortecina, forma de guardarla —, económicas — precio de la carne y ganancia de los carniceros, mezcla de carnes de distintos tipos y calidades, soplado para hincharla —, aparte de las relativas a la elaboración de los distintos platos preparados con ella⁶⁸.

Se vigilaban muy de cerca los precios de la carne, en un intento de que pudiera ser consumida por el gran público:

«No debe permitirse que los que venden carne, pescado o cosas análogas realicen grandes ganancias, porque estos alimentos no son como los demás»⁶⁹.

Dentro de los platos elaborados con carne encontramos algunos que eran muy consumidos, comunes a todos los niveles sociales, pues aparecen mencionados a la vez en los tratados de *hisba*, culinarios y médico-dietéticos; la única diferencia residía en la proporción o calidad de los ingredientes empleados. Uno de los platos más consumidos eran una especie de guisos o estofados, en los que los ingredientes básicos los constituían la carne y la verduras. Lógicamente, al sufrir un prolongado proceso de cocción, admitían la posibilidad de emplear carnes de calidad inferior, más baratas. Eran llamados genéricamente *baqliyyāt*, aunque, de acuerdo con la verdura predominante, cada uno recibía el nombre específico de la misma — *qar'iyya* (de calabaza), *qunnabīṭiyya* (con coliflor), etc.

La *tafāyā*, guiso de carne cocida, en su forma más simple o sencilla, con agua, aceite, cebolla y un poco de sal, era otro plato bastante popular en al-Andalus. No obstante era el cilantro (*kuzbara*) su condimento más representativo y el que diferenciaba los dos tipos de *tafāyā* (verde o blanca), según que este fuera verde o estuviera seco y parece ser que fue introducida en tiempos del emir 'Abd al-Raḥman II (s. IX). Dicho condimento, ya empleado por los griegos, era uno de los más característicos y usados en la cocina del mundo musulmán, tanto oriental como occidental.

Otros guisos preparados en los zocos, y que gozaban de gran estima entre los andalusíes eran la *balāya* o *bilāya* y las carnes cocidas, en cuya elaboración se cometían numerosos fraudes. Al-Saqāṭī menciona algunos, como el cocinar la *bilāya* sólo con hígados u otros despojos, agregándole mucho pan para aumentar su volumen, escatimando el aceite y las especias⁷⁰.

No sucedía igual con la cecina (*qadīd*) de carne, en opinión de Ibn 'Abdūn, quien prohíbe su venta porque «suele estar preparada con carne echada a perder, corrompida e inservible y es un veneno mortal»⁷¹.

Las albóndigas constituían otro plato muy popular y vendido en los zocos⁷², pero que en la cocina refinada no constituían, por sí solas, un plato único, sino un elemento más con el que se elaboraban complicados guisos. Otro amplio grupo de platos elaborados a base de carne eran los que se preparaban cociendo carne muy troceada con especias y bastante vinagre, sin agua, representados por el *sikbaḥ* o *mujallal* y el *zīrbaḥ*, platos todos ellos considerados en general muy alimenticios ya que, efectivamente, el vinagre tiene unas determinadas propiedades que actúan favorablemente en el ablandamiento de las carnes duras, por lo que éstas se digieren mejor y más rápidamente.

Entre las carnes asadas que se preparaban en los zocos andalusíes, era la conocida *asfīda* (pl. *sufūd*) o pinchitos la más popular — preparada con carne de despojos⁷³ —, junto con las carnes de caza, que se asaban con bastante profusión en los mismos. No obstante, el asado, sobre todo el de cordero, también vendido en los zocos, era considerado como un artículo de lujo. Sólo en ocasiones señaladas, especialmente en la Fiesta de los Sacrificios, lo consumían las clases populares, como un alimento de carácter simbólico o ritual. Este carácter de alimento minoritario lo pone de manifiesto Ibn al-Jaṭīb cuando recomienda a cierto almotacén malagueño: «...renuncia a los señuelos tentadores del asado»⁷⁴.

En el apartado de fritos, uno de los más populares preparados con carne era el *mirqās/mirkās*, especie de embutido o longaniza, a base de carne picada mezclada con mucha grasa y especias; una vez mezclados bien todos los ingredientes, se metían en tripas y se freían. Actualmente en el norte de Africa, especialmente en Túnez, se sigue preparando tal como lo presentan las recetas andalusíes⁷⁵. El *aḥraṣ*, también preparado en los zocos, era muy parecido, tanto a las albóndigas como al *mirkās*; sólo se distinguía de este último en que la masa de carne no se metía en tripa, sino que con ella se hacían una especie de panecillos aplastados que se freían⁷⁶.

3. Pescado

El pescado era un alimento que no gozaba de gran estima entre las clases elevadas andalusíes, lo mismo que sucedía en gran parte del mundo musulmán medieval. En ello influían factores de muy diversa índole: socio-económicos, religiosos, culturales y dietéticos, entre otros.

En el *Tratado de cocina hispano-magrebí*, que contiene un total de más de 500 recetas, sólo aparecen una veintena de platos a base de pescado, casi siempre preparados al horno o guisados con salsas. En la *Faḍala* las recetas de pescado — unas 30 — ocupan 11 páginas de un total de 185 que comprende el texto completo. No obstante, las fuentes árabes, tanto las de carácter histórico-geográficas como médico-dietéticas, señalan la riqueza pesquera de determinadas poblaciones costeras del sur peninsular, además de los grandes ríos, especialmente el Guadalquivir, lo que hace que el pescado sea un alimento popular en estas zonas. En ellas el pescado se consumía como sustitutivo de las «proteínas de lujo» de la carne, como alimento principal, en oposición a las clases pudientes, que consideraban al pescado como complemento de la carne, no como elemento de sustitución. Este elevado consumo del pescado — ya sea de mar, ya de río — a nivel popular lo confirma el hecho de que su venta, tanto fresco como en salazón, frito o guisado, ocupaba en los zocos a un buen número de personas, quienes también cometían numerosos fraudes en su venta y preparación.

Normalmente en los zocos el pescado se tomaba frito, aunque pese a esta preferencia popular, las normas dietéticas no lo consideraban muy recomenda-

ble, sobre todo el que se preparaba en sartenes de cobre y, menos aún, si se le añadían ajos y vinagre. El pescado también se preparaba en diversos guisos, especialmente en *tafāyā*, al horno, asado en forma de pinchitos o cecinado.

4. Huevos

Los huevos, dada su producción doméstica y generalizada, resulta lógico que fueran muy consumidos en todos los estratos socio-económicos andalusíes, aunque con notables diferencias, pues si a nivel popular constituían un alimento básico, en las mesas refinadas aparecen como un elemento más de los lujosos platos o, simplemente, como meros objetos de adorno.

Los médicos andalusíes recomendaban tomarlos escalfados o pasados por agua, sin que estuviesen muy cuajados. Por otra parte, los huevos fritos con aceite de oliva, pese a que eran muy consumidos a nivel popular — incluso el cadí granadino Ibn al-Azraq los recordaba con nostalgia desde su destierro en Oriente⁷⁷ —, no gozaban de la simpatía de los médicos andalusíes.

5. Leche

En al-Andalus la leche era bastante consumida a nivel popular y, de manera especial, entre los campesinos pues, como en el caso de los huevos, se trataba de un alimento del que se disponía y se autoabastecía la mayoría de la población — se entiende rural —. Por otra parte, el comercio de la leche y de los productos derivados era bastante activo, a juzgar por la estrecha vigilancia que los almotacenes ejercían sobre los lecheros. Estos vendedores debían de observar unas normas muy concretas en relación con la higiene de los utensilios empleados en el transporte y

envase de la leche y derivados; las más vendidas en los zocos eran la de cabra y la de oveja.

Entre los productos lácteos más consumidos por los andalusíes tenemos, entre otros, la leche desnatada, la cuajada, el *aqit*⁷⁸, el requesón y el queso fresco y el añejo, además de la mantequilla y manteca fundida. El requesón aparece como un alimento bastante popular, aunque en su elaboración era casi total la ausencia de las más elementales normas de higiene, aparte de los fraudes que, como en otros tantos productos, se cometían. Hasta un extremo tal llegaban tales abusos que Ibn 'Abdūn llegó a prohibir el queso procedente de las marismas del bajo Guadalquivir, porque

«... este queso no es sino un residuo de serosidad, sin ningún valor, y si las gentes lo viesan hacer, nadie lo comería»⁷⁹.

Estos dos lacticiños — queso y requesón — eran los más consumidos y vendidos en los zocos, aparte de la leche, ya que ésta no sólo se tomaba sola, sino que además entraba en la elaboración de muy variados platos: dulces, sopas y potajes, etc.

6. Grasas

La zona olivarera peninsular más feraz, ya desde la época romana, era la constituida por el triángulo situado en la mitad oriental de la Baja Andalucía, y de modo particular, el Aljarafe. De la importancia del aceite de oliva en la alimentación de las clases populares andalusíes nos dan cumplida cuenta los tratados de *hisba*. Ibn 'Abdūn detalla una serie de normas relativas a los impuestos sobre esta grasa vegetal, sus variedades o tipos, las medidas que debían utilizarse para su venta, regulación de las cosechas, lugares de los zocos en los que estaba prohibida su venta, etc.⁸⁰.

Aparte de ésta, que era la grasa preponderante en la cocina andalusí, también se empleaban otros aceites vegetales, aunque en una proporción ínfima en relación con él. En cuanto a las grasas de origen animal, se utilizaban dos tipos de mantequilla, una más fundida que otra, extraídas de la leche y, por último, la manteca y el sebo del tejido adiposo y otras partes del cuerpo del animal.

Como en el resto de la franja mediterránea, en al-Andalus la preferencia por el consumo del aceite de oliva sobre el resto de los productos grasos era más patente a nivel popular. También variaba su forma de utilización en la cocina, en relación con los diversos grupos socio-económicos: en los tratados culinarios andalusíes se emplean, más que el aceite de oliva, la mantequilla y la grasa animal o sebo, a la vez que se mencionan pocas frituras; incluso, se da el caso de que, cuando se frien las carnes, se cuecen previamente.

Por el contrario, en los zocos se preparaban muchos y variados tipos de frituras, platos más fáciles de elaborar y, al mismo tiempo, con mayor poder energético que los complicados guisos a los que se le añadía aceite. En general, en estos mercados urbanos se empleaba el sebo y la manteca, mezclados con otros ingredientes, en determinados platos, como la *harīsa* y el *mirqās*, ya mencionados, pero los fritos siempre se hacían con aceite de oliva, cuya venta, por ser un producto sucio, estaba prohibida cerca de la mezquita mayor, de acuerdo con Ibn 'Abdūn⁸¹.

7. Frutas y verduras

La producción horto-frutícola fue muy considerable en las extensas zonas de regadío andalusíes. Las obras geopónicas, junto a las de carácter médico, e incluso poético, mencionan una enorme variedad de tipos. Prácticamente, y en especial a partir del s. XI, como consecuencia de los progresos agrícolas efectuados en este período de taifas, de la introducción y reimplantación de nuevas especies, se daban las mismas variedades, o puede que incluso algunas más que en la actualidad. Los andalusíes podían disponer de frutas y verduras frescas durante casi todo el año, ya que las de verano (calabazas, berenjenas, habichuelas, sandías, pepinos), que se recolectaban hasta el mes de octubre, rotaban con las de invierno (nabos, col, zanahorias, puerros, ...) que aparecían, aproximadamente a partir de noviembre.

Aparte de ello, las variadas y sofisticadas técnicas de conservación de las frutas, tanto frescas como secas, y de las verduras y hortalizas, normalmente preparadas como encurtidos, con vinagre, sal e hierbas aromáticas — y que recogen con gran detalle los tratados agrícolas andalusíes —, colaboraban en el mantenimiento de un saludable régimen entre los andalusíes.

Pese a todo, ni unas ni otras gozaban de muy buena fama entre los médicos, en especial las frutas; la opinión que sobre el consumo de fruta fresca

tenían los médicos antiguos y medievales era negativa, mejor dicho, era negativa en cuanto al valor de la fruta como alimento, pues todos ellos estimaban y utilizaban sus virtudes farmacológicas.

Las verduras y hortalizas entraban en la elaboración de muchos, por no decir casi todos, los platos de la cocina popular andalusí. Por su parte, las frutas se consumían solas — frescas o pasas —, en forma de zumos o en compotas y mermeladas, además de prepararse con ellas — en concreto con las uvas — mosto, arrope, *nabīq*⁸² y vino.

8. Dulces

Entre los andalusíes encontramos, en todos los niveles sociales, una marcada inclinación hacia los dulces, patente en las numerosas variedades que de ellos nos presentan fuentes de muy diversa índole. Aparte de una serie de factores que comportan los dulces, como pueden ser el simbólico, emotivo, cenestésico, el constituir un signo innato de calorías, etc., la tendencia de los andalusíes resulta fácilmente comprensible, dado que, por la abundancia de los ingredientes básicos, quedaban al alcance de todas las economías. Estos ingredientes básicos eran, aparte de la miel y/o el azúcar, según el poder adquisitivo del consumidor, las almendras y nueces.

Se elaboraban numerosas variedades de dulces divididos, básicamente, en dos grandes grupos: los fritos y los que se cocían al horno. A nivel popular, los más consumidos eran los primeros, sobre todo los buñuelos y las almojábanas. Al-Saqatī nos presenta la proporción correcta de los ingredientes de los buñuelos⁸³. Del carácter eminentemente popular de estos dulces dan sobrada cuenta las múltiples amonestaciones de los almotacenes andalusíes a quienes los preparaban en los zocos, con el fin de evitar fraudes, al mismo tiempo que les indicaban la forma correcta de elaborarlos.

Las almojábanas eran también muy estimadas en los ambientes refinados, pues aparte de que aparecen incluidas en los tratados culinarios, fueron objeto de poemas por parte de algunos autores como el cadí Ibn al-Azraq⁸⁴, gozando de una especial fama las de la zona jerezana. Pese a todo, los almojabaneros, igual que los buñoleros y preparadores de *harīsa* no gozaban de muy buena fama entre el pueblo y los almotacenes⁸⁵.

El origen, tanto de las almojábanas como de los buñuelos, parece ser que fue andalusí, pues algunos juristas reprochan a sus conciudadanos que celebren algunas fiestas musulmanas «...comprando almojábanas y buñuelos, que son manjares innovados»⁸⁶.

Unos dulces parecidos, entre ellos el *lunculus*, buñuelo con miel frito en aceite, y otros que llevaban queso y miel, aunque no se freían, como el *circulus* y el *encyntus*, eran bastante apreciados en la cocina romana⁸⁷, lo que confirma la tradición mediterránea de los andalusíes.

CONCLUSIONES

La actividad comercial referida al ámbito de la alimentación dentro de los zocos era muy importante, no sólo ya referida a la venta de los elementos básicos, de los productos destinados a la preparación de la comida familiar, sino también a estos platos preparados que se vendían y se consumían normalmente en los mismos, o bien en las casas.

De la importancia de este comercio, tanto desde un punto de vista económico como social, se deriva la minuciosa y exhaustiva reglamentación del mismo recogida en los manuales de *hisba*, destinada a evitar las sutiles estratagemas empleadas por los vendedores en sus frecuentes — aunque al mismo tiempo pobres — fraudes a los que recurren en sus ventas.

El interés de estas fuentes es extraordinario en bastantes campos — socio-económico, lingüístico, científico, etc. — y de marcado acento popular y, al mismo tiempo, local. Centrándonos en nuestro tema, en la alimentación, recogen diversa terminología de origen hispano, junto con otra de procedencia oriental que después pasará al castellano en forma de arabismos. Tales tratados, aparte de citar los nombres de las comidas que se vendían en los zocos, lógicamente las más populares, y los principales elementos de la cocina andalusí, distinguiendo las diferentes clases de aceite o grasas empleados, variedades de frutas, condimentos locales o importados, etc., nos proporcionan datos muy curiosos, como el señalarnos la marcada inclinación de los andalusíes hacia los dulces y fritos.

Por otra parte, el análisis de los datos que nos proporcionan las obras de *hisba* andalusíes, contrastados con las restantes fuentes mencionadas al comienzo de mi intervención

nos llevan a una serie de reflexiones o argumentaciones muy generales sobre el régimen alimentario de los andalusíes desde un prisma cualitativo ya que, desgraciadamente, son mínimos los datos numéricos que aportan para poder llevar a cabo una apreciación de tipo cuantitativo.

Lógicamente, aparece una diferenciación en cuanto al régimen alimenticio o dieta seguida por los distintos grupos sociales. Estas diferencias comportan varios matices: en primer lugar, hay que establecer una distinción, motivada por factores socio-económicos, entre la cocina lujosa y refinada que reflejan los tratados de cocina y la de las clases trabajadoras, distinción más en calidad que en cantidad.

Por otra parte, la dieta de los zocos es de claro signo mediterráneo, mientras que las recetas culinarias de los dos tratados andalusíes, a *grosso modo*, siguen más de cerca los hábitos del oriente musulmán. En cuanto a las normas dietéticas dictadas por los médicos andalusíes, aparte de que en bastantes ocasiones se adelantan o preludian la actual Bromatología — caso de Averroes, Avenzoar y al-Arbulí —, van orientadas hacia una práctica de la dieta mediterránea.

No obstante, encontramos una serie de rasgos fundamentales comunes a todos los niveles: abuso de especias y condimentos, mezcla de sabores, gran consumo de grasas, preferencia de la carne frente al pescado, etc.

Se podría concluir que existe un cambio, si no radical, al menos perceptible en algunos aspectos, en los hábitos alimentarios de los andalusíes a nivel popular. La tradición romana, mediterránea sigue teniendo peso y, junto a ella, aparecen ciertas influencias orientales que, junto a una dietética sabia por una parte y popular por otra, todo ello apoyado en una agricultura científicamente explotada, confirió un sello especial al régimen alimen-

ticio de los andalusíes. Y precisamente, debido a ésta sabia explotación de los recursos naturales de su suelo, era más variado, abundante y equilibrado que el de los habitantes de los reinos cristianos peninsulares.

NOTAS

- 1 Dentro del numeroso grupo de fuentes histórico-geográficas, las que más datos aportan sobre las fuentes de producción andalusíes son: al-Rāzī, *Aj̄bār mulūk al-Andalus*, edic. pluritextual, D. Catalán y M^a S. de Andrés, *Crónica del Moro Rasis*, Madrid, 1975; trad. franc., E. Lévi-Provençal, «La "Description de l'Espagne" d'Aḥmad al-Rāzī. Essai de reconstitution de l'original arabe et traduction française», *Al-Andalus*, XVIII (1953), 51-108; Al-Idrīsī, *Nuzhat al-muštāq*, ed. y trad. franc., R. Dozy et M.J. de Goeje, *Description de l'Afrique et de l'Espagne*, Leiden, 1864-1866; Ibn Sa'īd, *al-Mugrib fī bulā l-magrib*, ed. S. Dayf, 2 vols., El Cairo, 1955; al-Ḥimyarī, *Kitāb al-Rawḍ al-mi'fār*, ed. y trad. franc., E. Lévi-Provençal, *La Peninsule Ibérique au Moyen Age d'après le Kitāb al-Rawḍ al-mi'fār fī jabar al-aqtār d'Ibn 'Abd al-Mun'im al-Ḥimyarī*, Leiden, 1938 y al-Maqqarī, *Nafh al-tib*, ed. I. 'Abbas, 8 vols., Beirut, 1968, entre otras.
- 2 Dentro de este género la obra de mayor interés es la de Ibn Baṭṭūṭa, *Tuḥfat al-nuẓẓār fī 'ayā'ib al-amṣār*, trad. franc., Ch. Defrémery y B.R. Sanguinetti, *Voyages*, 4 vols., Paris, 1859; S. Fanjul y F. Arbós, *A través del Islam*, ed. y trad., Madrid, 1981.
- 3 Entre las obras de este género recientemente publicadas se encuentran: *Risāla fī awqāt al-sana. Un calendario anónimo andalusí*, Edición, traducción y notas de M^a A. Navarro, Madrid, 1990; Ibn 'Āṣim, *Kitāb al-anwā' wā-l-azmina — al-qawl fī l-šuhūr (Tratado sobre los anwa' y los tiempos — capítulo sobre los meses)*, Estudio, traducción y edición crítica por M. Forcada Nogués, Barcelona, 1993.
- 4 *Le Calendrier de Cordoue*, publié par R. Dozy; nouvelle éd. accompagnée d'une trad. française annotée par Ch. Pellat, Leiden, 1961.
- 5 Ibn Baṣṣal, *Kitāb al-qaṣd wa-l-bayān*, ed. y trad., J.M^a Millás Vallicrosa y M. 'Azīmān, *Libro de agricultura*, Tetuán, 1955. También contamos con una versión castellana medieval de este tratado, publicada por J.M^a Millás Vallicrosa, «La traducción castellana del "Tratado de Agricultura" de Ibn Baṣṣal». *Al-Andalus*, XIII (1948), 347-430.
- 6 El original árabe del tratado de Ibn Wāfid aparece recogido, de forma incompleta, en dos ediciones de textos agrícolas andalusíes de carácter misceláneo, aunque los editores atribuyen cada tratado a un solo autor: Abū l-Jayr e Ibn Ḥayyāy, respectivamente. Estas dos ediciones son: Abū l-Jayr al-Andalūsī, *Kitāb fī l-filāḥa*, ed. S. Tuhāmī, Fez, 1357 a.H.; Ibn Ḥayyāy al-Išbīlī, *al-Muqni' fī l-filāḥa*, ed. S.Yirār y Y. Abū Šafiya, 'Ammām, 1982 (el tratado de Ibn Wāfid comprende, respectivamente, las pp. 6-84 y 2-86 de ambas ediciones). La traducción castellana de esta última edición la ha realizado J.Ma. Carabaza Bravo, *Aḥmad b. Muḥammad b. Ḥayyāy al-Išbīlī: al-Muqni' fī l-filāḥa*, introducción, estudio y traducción, con glosario, 2 vols., Universidad de Granada, 1988 (en microfichas), I, pp. 178-281.
- 7 Ibn Luyūn, *Kitāb ibdā' al-malāḥa wa-inhā' al-rayāha fī uṣūl šinā'at al-filāḥa*, ed. y trad. cast., J. Eguaras Ibáñez, *Ibn Luyūn: Tratado de agricultura*, Granada, 1975.
- 8 Ibn Ḥayyāy, *al-Muqni'*; cf. *supra*, n. 8.
- 9 Abū l-Jayr, *Kitāb al-filāḥa. Tratado de agricultura*, ed. y trad. cast., J.M^a Carabaza Bravo, Madrid, 1991.
- 10 Ibn al-'Awwām, *Kitāb al-Filāḥa. Libro de agricultura*, ed. y trad. cast., J.A. Banqueri, 2 vols., Madrid, 1802; ed. facs. con estudio preliminar y notas, J.E. Hernández Bermejo y E. García Sánchez, Madrid, 1988, I, pp. 390-393.

- 11 Sobre este tratado, aún en estado manuscrito, cf. E. García Sánchez, «El tratado agrícola del granadino al-Tignarī», *Quaderni di Studi Arabi*, V-VI (1987-1988), 278-291.
- 12 Al-Zahrāwī, *Kitāb al-taṣrīf li-man 'a'yiza 'an al-ta'lif*, reproducción facsímil del Ms. 502 de la Colección Besinaga de la Biblioteca Süleymaniya de Estambul por F. Sezgin, 2 vols., Frankfurt am Main, 1986.
- 13 C. Alvarez de Morales y Ruiz-Matas, «El libro de la almohada» de Ibn Wāfid de Toledo (*Recetario médico árabe del siglo XI*), Toledo, 1980.
- 14 Entre ellos, la obra de Abū Marwān 'Abd al-Malik b. Zuhr, *K. al-Agḍiya* (*Tratado de los alimentos*), ed., trad. e introd., E. García Sánchez, (*Fuentes Árabe-Hispanas*, 4), Madrid, 1992, pp. 70/94.
- 15 Ibn Ruṣd, *Kitāb al-Kulliyāt fi l-ṭibb*, ed. crítica, J. M^a Fórneas Besteiro y C. Alvarez de Morales, 2 vols., Madrid, 1987. De esta obra, dividida en varios libros o tratados, son el *Kitāb al-adwiya wa-l-agḍiya* (*Sobre los medicamentos y alimentos*), especialmente pp. 319-370 y las 399-404 del *Kitāb fi ḥifẓ al-ṣiḥḥa* (*Conservación de la salud*), las que nos proporcionan mayor información sobre el régimen alimenticio.
- 16 Ibn al-Bayṭār, *Kitāb al-Ŷāmi'*, trad. franc., L. Leclerc, *Traité des simples* (Notices et extraits des manuscrits de la Bibliothèque Nationale, vols. 23, 25 y 26), Paris, 1877, 1881 y 1883, reimp. por el Institut du monde arabe, Paris, sd.
- 17 Ibn al-Jaṭīb, *Kitāb al-Wuṣūl li-ḥifẓ al-ṣiḥḥa fi l-fuṣūl* (*Libro de Higiene*), ed. y trad. cast., M^a C. Vazquez de Benito, Salamanca, 1984.
- 18 A. Díaz García, «Un tratado nazarí sobre alimentos: *al-Kalām 'alā l-agḍiya* de al-Arbūlī», *Cuadernos de Estudios Medievales*, (I), VI-VII (1978-1979), 5-37 y (II), X-XI (1982-1983), 5-91.
- 19 Ibn 'Abd Rabbihi, *Kitāb al-'Iqd al-farīd*, 7 vols., El Cairo, 1367/1948-1393/1973.
- 20 Esta obra fue el tema de la tesis doctoral de F. de la Granja, de la que sólo publicó el extracto: *La cocina arábigoandaluza según un manuscrito inédito*, Madrid, 1960. No obstante, el texto ha sido objeto de dos ediciones: Ibn Razīn al-Tuḡyībī, *Faḍālat al-jiwān fi ṭayyibāt al-ṭa'am wa-l-alwān*, ed., M. Bencheikroun, Rabat, 1981; la posterior edición se publicó en Beirut, 1984.
- 21 A. Huici Miranda, *La cocina hispano-magribí en la época almohade según un ms. inédito*, *Kitāb al-ṭabīj fi l-Magrib wa-l-Andalus fi 'aṣr al-Muwaḥḥidīn*, ed., Madrid, 1965; *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magribí*, Madrid, 1966.
- 22 H. Pérès, *La poésie andalouse en arabe classique au XI^e siècle. Ses aspects généraux, ses principaux thèmes et sa valeur documentaire*, 2^a ed., Paris, 1953; trad. cast., M. García-Arenal, *Esplendor de al-Andalus: la poesía andaluza en árabe clásico en el s. XI*, 2^a ed., Madrid, 1983.
- 23 Ibn Quzmān, *Cancionero andalusí*, ed. F. Corriente, Madrid, 1989.
- 24 Ibn Bassām, *al-Dajira fi mahasin ahl al-Ŷazira*, ed. I. 'Abbas, 8 vols., Beirut, 1399/1979.
- 25 Sobre este poema y su autor puede verse E. García Sánchez, «Ibn al- Azraq: Urŷuza sobre ciertas preferencias gastronómicas de los granadinos», *Andalucía Islámica*, I (1980), 141-162.
- 26 Para una visión de conjunto de la ḥisba, cf. el artículo correspondiente en la *Encyclopédie de l'Islam*, 2^a ed., III, pp. 503-510, obra de varios autores. Para un conocimiento más pormenorizado de su evolución, puede verse P. Chalmeta, *El «señor del zoco» en al-Andalus: Edades Media y Moderna, contribución al estudio de la historia del mercado*, Madrid, 1973.
- 27 El texto árabe fue editado por G.-S. Colin et E. Lévi-Provençal, *Un manuel hispanique de ḥisba: traité d'Abū 'Abd Allāh Muḥammad as-Sakaṭī de Málaga sur la surveillance des corporations et la répression des fraudes en Espagne musulmane* (Publications de l'Institut des Hautes études Marocaines, tome XXI), Paris, 1931. La traducción castellana ha sido publicada por P. Chalmeta Gendron, «El "Kitāb fi ādāb al-ḥisba" (Libro del buen gobierno del zoco) de al-Sakaṭī», *Al-Andalus*, XXXII (1967), 125-162 y 359-397 y *Al-Andalus*, XXXIII (1968), 143-195 y 367-434.
- 28 El texto árabe de este tratado ha sido editado, junto con el de otros dos tratados más, por E. Lévi-Provençal, *Documents arabes inédits sur la vie sociale et économique en Occident musulman au Moyen Age*, première série: *Trois traités hispaniques de ḥisba* (Publications de l'Institut français d'Archéologie Orientale du Caire), Le Caire, 1955. La obra de Ibn 'Abdūn ocupa las pp. 3-65; la traducción castellana es obra de E. García Gómez y E. Lévi-Provençal, *Sevilla a comienzos del siglo XII. El tratado de Ibn 'Abdūn*, 2^a ed., Sevilla, 1981.
- 29 El texto árabe ha sido editado por M.'A. Makkī, «Kitāb Aḥkām al-sūq liyaYah b. 'Umar al-andalusī», *R.I.E.I.*, IV (1956), 59-151 y traducido por E. García Gómez, «Unas "Ordenanzas del zoco" del siglo IX», *Al-Andalus*, XXII (1957), 252-316.
- 30 E. Lévi-Provençal, *Documents arabes inédits*. La obra de Ibn 'Abd al-Ra'ūf ocupa las pp. 67-115 y la de 'Umar al-Ŷarsīfi las 117-127 de esta edición. Ambos tratados han sido traducidos al francés por R. Arié, «Traduction annotée et commentée des traités de ḥisba d'Ibn 'Abd al-Ra'ūf et de 'Umar al-Garsīfi», *Hespéris-Tamuda*, I/1 (1960), 5-38, I/2, 199-214 y I/3, 349-386. La obra del segundo — 'Umar al-Garsīfi — sólo ocupa las pp. 365-375.
- * En adelante citaré todos estos tratados de ḥisba recogiendo sólo el nombre del autor; la doble paginación — texto árabe y traducción — irá separada por el signo /, siguiendo este orden.
- 31 Esta información ocupa las páginas 120-121/366-367 de su tratado.
- 32 Un claro ejemplo del interés de estos textos para el estudio de la alimentación, en este caso del Oriente islámico; nos lo proporciona el pionero trabajo de M. Rodinson, «Ghidhā'», *Encyclopédie de l'Islam*, 2^a, II, pp. 1081-1097, especialmente pp. 1085-1086 y 1093-1095.
- 33 A. Maurizio, *Histoire de l'alimentation végétale*, Paris, 1932, p. 493.
- 34 Tal como admite F. Braudel, entre los siglos XV y XVIII, la alimentación humana siguió siendo fundamentalmente vegetal, con la excepción de Europa, «cárnivora en conjunto». No obstante, esta excepción hay que aplicarla a las mesas minoritarias, no a los alimentos mayoritarios, los

- que suministra la agricultura, que son a los que nos referimos. Cf. F. Braudel, *Civilización material y capitalismo*, Barcelona, 1974.
- 35 De sobra son conocidas las frecuentes importaciones de trigo desde el norte de Africa que, iniciadas en el s. IX, continuaron hasta el final del periodo nazarí. Cf. M. Pacha, *Le commerce au Maghreb du Xè au XIVè siècles* (*Publications de l'Université de Tunis*, 4ème serie: Histoire, XVI), Tunis, 1976, especialmente pp. 62-64; E. González Cravioto, «Algunos datos sobre el comercio entre Al-Andalus y el Norte de Africa en la época omeya (I): los puertos de contacto», *Šarq al-Andalus*, VIII (1991), 25-42; O. Remie Constable, «Muslim Merchants in Andalusian International Trade», *The Legacy of Muslim Spain*, S. Kh. Jayyusi (ed.), Leiden-Köln, pp. 759-773.
- 36 Ibn 'Abdūn, nº 100, pp. 41/129-130: «El alcahalero del mercado de cereales (si es que lo hay) no tomará del vendedor más de un almud por cahiz...».
- 37 No queda clara la correcta interpretación del término (*šintayya* o *bi(a)šna*, como aparece en otras de las copias manuscritas) citado por al-Saqatī. Tras la consulta de numerosas obras botánicas y lexicográficas, en la mayoría de las cuales ni siquiera vienen recogidos, creo que podría tratarse del centeno (*Secale cereale* L.), aunque no es del todo seguro. E. Sánchez-Monge y Parellada, *Diccionario de plantas agrícolas*, Madrid, 1981, nº 3340, p. 262, registra «centeio» como forma vulgar del centeno, que podría relacionarse con el primero de los términos. Por otra parte, la voz *bišna* la registra R. Dozy, *Supplément aux dictionnaires arabes*, 2 vols., 3ª ed., Leyde-Paris, 1987, I, p. 91, s.v.: «le gros millet blanc».
- 38 Yaḥyā b. 'Umar, pp. 135/299.
- 39 Al-Saqatī, pp. 5/369 (*Al-Andalus* XXXII).
- 40 Ibn 'Abdūn, nº 104, pp. 42/131 y nº 99, pp. 41/129, respectivamente.
- 41 Yaḥyā b. 'Umar, pp. 136/299.
- 42 Al-Saqatī, pp. 5/369 (*Al-Andalus* XXXII).
- 43 Cf. al-Saqatī, pp. 20-21/143-144, 21/144 y 21/144-146 (*Al-Andalus* XXXIII), respectivamente. El capítulo IV (pp. 20-32/143-165) de este tratado lleva por título: *Fī 'amalāt al-daḡīq wa-l-jubz wa-bā'ati-hā* («Acerca de los harineros, panaderos y vendedores»).
- 44 Las referencias sobre estos gremios las proporciona Ibn 'Abd al-Ra'ūf, pp. 88-91/199-203 (*Hespéris-Tamuda* I/2).
- 45 Ibn 'Abdūn, nº 91, pp. 41/124 y nº 117, pp. 44/137, respectivamente.
- 46 F. de la Granja. «La carta de felicitación de Ibn al-Jaṭīb a un almotacén malagueño», *Al-Andalus*, XXVI (1961), p. 474.
- 47 Ibn Razīn al-Tuḡībī, *Faḡalat al-jiwān*, 1ª ed., p. 8; Abū Marwān 'Abd al-Malik b. Zuhr, *Kitāb al-Aḡḡiya*, pp. 12/48.
- 48 Cf. E. García Sánchez, «La alimentación en la Andalucía islámica (I)», *Andalucía Islámica. Textos y Estudios*, II-III (1981-1982), p. 157.
- 49 Abū Marwān 'Abd al-Malik b. Zuhr, *Kitāb al-Aḡḡiya*, pp. 10-13/46-49.
- 50 Al-Saqatī, pp. 27/155 (*Al-Andalus* XXXIII).
- 51 *Ibidem*, pp. 22/147 (*Al-Andalus* XXXIII).
- 52 B. Rosenberger, «Cultures complémentaires et nourritures de substitution au Maroc (XVè-XVIIIè siècles)», *Annales E.S.C.*, XXXV (1980) pp. 483-4.
- 53 Resulta curioso como el almotacén sevillano emplea para designar a los cocineros y vendedores de este plato con el nombre de oficio derivado de él, *harrasūn*. Cf. Ibn 'Abdūn, nº 198, pp. 55/169.
- 54 Dice que la miel que se vende con este plato no debe llevar agua y que la manteca (*saman*) no se debe mezclar con la grasa. Cf. Ibn 'Abd al-Ra'ūf, pp. 101-202/350 (*Hespéris-Tamuda* I/3).
- 55 Al-Saqatī da los costes de cada una: «Coste de la *harīsa* de sebo: medio *kayl* de trigo ..., 2 arrelides de carne ..., leña ..., el majarlo ..., medio arrelide de sebo ..., el total ..., dando un peso de ... [arrelides]. Coste de la *harīsa* de trigo: un cadahe de trigo ..., el majarlo ..., leña ..., gastos de mano de obra ..., alquiler [del local] ..., [ganancia del] patrón ..., total ..., con un peso de 6 arrobas». Cf. al-Saqatī, pp. 31/165 (*Al-Andalus* XXXIII).
- 56 *Ibidem*, pp. 38-39/178-179.
- 57 *Ibidem*, pp. 37/176.
- 58 *Ibidem*, pp. 37-38/176-177.
- 59 Ibn 'Abd al-Ra'ūf, pp. 101-102/350 (*Hespéris-Tamuda* I/3).
- 60 Estas normas están tomadas del tratado de Ibn 'Abdūn, nº 127, pp. 45/141. Al-Saqatī da una serie de normas de tipo higiénico a seguir en la elaboración de la *harīsa*, pp. 37-38/176-177 (*Al-Andalus* XXXIII), así como Ibn 'Abd al-Ra'ūf, pp. 101-102/350 (*Hespéris-Tamuda* I/3).
- 61 Sobre este plato, cf. E. García Sánchez, «La alimentación en la Andalucía islámica (I)», pp. 169-170.
- 62 A. Huici Miranda, *La cocina hispano-magribi*, pp. 174-182/202-206.
- 63 Cf. nota anterior.
- 64 La conocida *ḥarīra*, sopa espesa con bastantes especias y preparada de muy diversas formas, se sigue consumiendo bastante en toda la zona norteafricana. Por otra parte, la *ašīda* se elaboraba removiendo harina en agua hirviendo, hasta conseguir una masa más o menos consistente a la que se le añadían miel, grasa y verduras del tiempo. Sobre ambos platos, cf. E. García Sánchez, «La alimentación en la Andalucía islámica (I)», p. 171.
- 65 F. de la Granja, «La carta de felicitación de Ibn al-Jaṭīb a un almotacén malagueño», *Al-Andalus* XXVI (1961), p. 474.
- 66 Al-Saqatī, pp. 31/163 (*Al-Andalus* XXXIII).
- 67 Este orden socio-económico sobre los distintos tipos de carne lo refleja al-Saqatī: «no se dejará que nadie venda, en la misma tienda, carne de cordero y cabra, ni tampoco esta última en un puesto colocado entre otros dos donde despachen cordero, para que el inexperto no se confunda. Cada carne se venderá en tiendas distintas, claramente diferenciadas unas de otras», pp. 34/170 (*Al-Andalus* XXXIII).
- 68 Las referencias relativas a todas estas normas son las siguientes: Yaḥyā b. 'Umar, pp. 115-117/280-281, 143/308; al-Saqatī, pp. 32-33/166-169 y 34/170-171 (*Al-Andalus* XXXIII); Ibn 'Abd al-Ra'ūf dedica un amplio apartado al tema, pp. 92-96/204-209 (*Hespéris-Tamuda* I/2).

- 69 Ibn 'Abdūn, nº 184, p. 53/162. También al-Saqāṭī fija en «dos dirhemes de ganancia al carnicero si la carne es de carnero o cabrón, y en proporción caso de que sea de vaca», pp. 34-5/171 (*Al-Andalus XXXIII*).
- 70 Sobre la preparación de este guiso al-Saqāṭī da normas muy concretas, pp. 40/181 (*Al-Andalus XXXIII*).
- 71 Ibn 'Abdūn, nº 122, pp. 45/139-140).
- 72 Al-Saqāṭī da el coste de las albóndigas (*banādiq*), pp. 31-32/164-165 (*Al-Andalus XXXIII*).
- 73 Ibn 'Abdūn señala que la *asfida*, así como el *mirqās*, «han de hacerse con carne fresca y no con carne de animal enfermo o muerto sin degollar, porque ésta sea más barata», nº 124, pp. 45/140.
- 74 F. de la Granja, «La carta de felicitación», p. 474.
- 75 Al-Saqāṭī habla de la «fabricación de las salchichas (*mirqās*)»; llevan, además de la carne picada y majada, un tercio de grasa y especias, «sin omitir el ajo y el comino», vinagre y almorí, pp. 36/174-175 (*Al-Andalus XXXIII*).
- 76 Al-Saqāṭī ofrece la receta de este plato, pp. 36/175 (*Al-Andalus XXXIII*).
- 77 Cf. E. García Sánchez, «Ibn al-Azraq», p. 153.
- 78 Este alimento, muy apreciado por los beduinos, era una variedad de queso elaborado con leche agria o cuajada y es citado por Ibn 'Abd Rabbihi dentro del grupo de «comidas de los árabes». Cf. Ibn 'Abd Rabbihi, *Kitāb al-'Iqd al-farīd*, VI, p. 290.
- 79 Ibn 'Abdūn, nº 118, p. 44/133.
- 80 Ibn 'Abdūn, nº 97, pp. 41/129, nº 105 y 106, pp. 42/132.
- 81 *Ibidem*, nº 111, pp. 43/134.
- 82 El arropo — arabismo derivado del árabe *rubb* — consiste en zumo de uvas — aunque también se preparaba con el de otras frutas — cocido y libre de poso, sin llegar a fermentar. Por otra parte, para la mayoría de los médicos musulmanes medievales, igual que para la mayoría de los actuales, el término *nabīd* designa a todo tipo de bebida embriagante, ya sea vino (*jamr*) o verdadero *nabīd*. Este se preparaba con vino, generalmente de dátiles, aunque en al-Andalus se solía sustituir por uvas o pasas, y se le añadía miel. Sobre la elaboración y propiedades nutritivo-farmacológicas de ambos preparados, cf. Ibn Zuhri, *Kitāb al-Agḍiya*, pp. 44/72.
- 83 Al-Saqāṭī, pp. 38/178 (*Al-Andalus XXXIII*).
- 84 Para este cadí granadino, la almojábana (*mu'yabbana*), «hija del queso — este término se deriva de *yūbn* "queso" —, por fuera parece una rosa, pero por dentro es como la azucena». Este simil alude a la miel que cubría el dulce y al queso que llevaba internamente. Cf. E. García Sánchez, «Ibn al-Azraq», p. 154.
- 85 Al-Saqāṭī, pp. 36-37/175-176 (*Al-Andalus XXXIII*).
- 86 Cf. Abū Bakr al-Ṭurṭūšī, *Kitāb al-ḥawādiṭ wa-l-bida'* (*El libro de las novedades y las innovaciones*), traducción y estudio, M. Fierro, Madrid, 1993, p. 371.
- 87 J. André, *L'Alimentation et la cuisine à Rome*, París, 1981, p. 211-13.

APÉNDICES TEXTUALES

I - Productos alimenticios objeto de comercio en los zocos andalusíes

CEREALES Y LEGUMINOSAS

Trigo (*ḥinṭa/qamḥ*), cebada (*šā'ir*), centeno? (*šintayya/ba(i)šna*), sorgo (*ḡura*), trigo *qāmarī* (*qamḥ q.*, es decir, procedente de Cámara, en la provincia de Málaga), habas (*fūl/bāqillā*) lentejas (*adas*), garbanzos (*ḥimmiš*), guisantes (*yūlbān*).

FRUTAS

Higos (*tin*), manzanas (*tuffāḥ*), uvas (*'inab* — tanto para consumir frescas como para elaborar vino), melocotones (*jawj*), dátiles (*tamar/ruṭab*), cabrahigos (*ḡukkār*), pasas (*zabib*),

ciruelas/peras (*inyāš*), frutas frescas/secas (*fākiha raṭuba/yābisa*), aceitunas frescas (*zaytūn gaḡḡ*).

HORTALIZAS Y VERDURAS

Lechugas (*jass*), achicorias (*sarīs*), zanahorias (*yāzar*), alficoces (*faqqūs*), ajos (*ṭawm*), cebollas (*baṣaḥ*), pepinos (*jijār*), cohombros (*qittā*), habas verdes (*fūl raṭuba*), melones (*biṭṭij*), trufas (*tarfās*).

FRUTOS DE CORTEZA DURA

Bellotas (*ballūṭ*), castañas (*qaṣṣṭa*), nueces (*yāwz*), almendras (*lawz*).

CARNE Y VÍSCERAS

Carne: (*laham*, pl., *luḥūm*): magra (*l. mahzūl*), gorda (*l. samīn*), de la cabeza (*l. al-ra's*), de cabra (*l. al-mi'az*), de cordero (*l. al-ḡa'n*), mortecina (*l. miyyaḥ*), de vaca (*l. baqarī*), de caza (*l. al-šid*), de volatería/aves de corral (*l. al-ṭayr*), de carnero (*l. al-kabiš*), de oveja (*l. al-šāt*), de buey (*l. al-ṭawr*), de conejos (*l. al-qunilyyāt*), de perdices (*l. al-ḥayal*).

Cabezas (*ru'ūs*): de cordero (*r. al-ḡa'n*), de lechal (*r. al-yiḡā*).

Tripas/intestinos (*kirš*, pl. *akrāš/mašīr*, pl. *mišrān*, etc.): de vaca (*mišrān baqarī*), de cordero y de cabra (*m. al-ḡa'n wa-l-mi'az/m. al-ganamī*), bandullo de los corderos (*buṭūn al-ḡa'n*).

PESCADO

Pescado fresco y salado (*ḥūt/samak ṭarī wa-māliḥ*), pescado de mar y de agua dulce (*ḥ./s. baḥrī wa-nahrī*).

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

Leche (*laban*): de cabras (*l. al-mi'az*), de vacas (*l. al-baqar*), de oveja (*l. al-šāt*), fresca (*ḥalīb*), coagulada (*rā'ib*).

Queso (*yūbn*): de vaca (*y. baqarī*), de oveja (*y. ganamī*), de cabra (*y. al-mi'az*), fresco (*y. ṭarī/raṭb*), añejo (*y. yāff*).

Otros: mantequilla fresca (*zubb*), manteca fundida (*saman*), requesón (*šīrāz*), cuajada (*'aqīd*).

PRODUCTOS GRASOS

Sebos (*šuhūm*, sing., *šahm*): de cabra (*š. al-mi'az*), de cordero (*š. al-ḡa'n*).

Aceite de oliva (*zayt*, z. *al-zaytūn*): de aceitunas muy maduras (z. *al-mā'*, literalmente, «aceite de agua»), de almazara (z. *al-ma'šara*).

Otros aceites vegetales (*adhān*, sing., *duhn*): de sésamo (*d. al-yūlūlān*), de linaza (*d. bizr al-kattān*), de nuez (*d. al-yāwz*).

Manteca (*zafar*) y diversos tipos de mantequilla de origen animal.

PRODUCTOS ENDOULZANTES

Miel ('*asa*'), buena miel andalusí ('*asal andalusī*'), buena miel marroquí ('*tayyib 'idwī*'), jugo de caña de azúcar ('*asal al-qaṣab*).

ESPECIAS Y CONDIMENTOS

Espicias en general ('*ibazār*'), culantro seco ('*kuzbara yābis*'), azafrán ('*za' farān*'), sal ('*milḥ*'), vinagre ('*jalḥ*).

OTROS

Huevos ('*buyūq*'), vino ('*jamr*).

II - OFICIOS Y GREMIOS RELACIONADOS CON LA ALIMENTACIÓN EN LOS ZOCOS

Harineros ('*amalat al-daḡiq/daḡqāq*'), garbeladores ('*garbālūn*'), amasadores ('*amalat al-jubz*'), tahoneros ('*taḡḡānūn*'), panaderos ('*jabbāzūn*'), vendedores de pan; hornero ('*ṣāḡib al-furn/farrān*'), vendedores o subastadores de trigo ('*dallālū al-ḡinṭa/ḡannāṭūn*'), alcablero del mercado de cereales ('*mutaqabbil al-raḡāb*'), molinero ('*ṣāḡib al-raḡā*). Carniceros ('*yazzārūn*'), sacrificadores de reses ('*ḡābaḡū al-ḡazzūr*).

Fabricantes y vendedores de almojábanas, buñuelos y *harīsa* ('*amalat wa-bā'at al-muḡabbanāt wa-l-isfanḡ wa-l-harīsa* – estos últimos tienen también nombre propio de oficio, *harrāsūn*, igual que los buñoleros, *saffāyūn*).

Vendedor de cofines de higos ('*bā'at ṣīrāt al-tīn*'), fruteros ('*mu'āliy* – el significado exacto de este término es «vendedor de frutas y hortalizas»), vendedores de higos ('*tayyānūn*).

Tenderos ('*aṣḡāb al-ḡawānīt*'), vinagrero ('*jallāl*'), lecheros ('*labbānūn*).

Cocineros ('*ṭabbāḡūn*'), freidores ('*qallā'iūn*).

Vidrieros ('*zayyāyūn*'), alfareros ('*fajjār*).

* En esta relación se especifican sólo los gremios que tienen entidad propia y al mismo tiempo una terminología específica; por tanto, no se incluyen los simples vendedores o detallistas de los restantes productos que van recogidos en el anterior listado.

III - RELACIÓN DE LOS PLATOS MÁS POPULARES

1 - Cereales y Leguminosas

PANES

- *darmak* – *ḡuwwārā*: pan blanco, adárgama.
- *samīd*: pan de sémola, acemite.

- *juṣkār*: pan integral o «rojo», por el color del salvado que contenía.
- *madhūn*: almodón, pan de extracción media, elaborado con harina de trigo puesto en remojo antes de su molturación.

Estos nombres se aplicaban tanto al pan como a la harina con que éste se elaboraba.

SOPAS Y GACHAS

- *sawīq*
- *ṭarīd/a*
- *ḡasw*
- *bulyāṭ*
- *ḡarīra*
- *'aṣīda*
- *harīsa*
- *samīd*
- *yāṣīṣ/a*

Ninguno de estos términos tiene correspondencia o traducción en castellano, con la excepción de *ḡasw* – sopa – y *bulyāṭ* – origen del arabismo, hoy en desuso, «poleadas» —. Tales platos consistían en unas sopas o gachas de harina más o menos espesas, a las que se añadían otros ingredientes.

PASTAS

- *ṣā'riyya*: pastas en general, fideos de cebada
- *fidawṣ*: fideos
- *ītriyya*: aletrías
- *kuskusū*: alcuscús

2 - Carnes

- *bundūq*, pl. *banādiq*: albóndigas)
- *baḡliyyāt* ('*qar'iyya, qunnabīṭiyya*...): estofados de carne y verduras
- *tafāyā*: guiso de carne
- *sikbāy/mujallal* y *zīrbāy*: guisos de carne a la vinagreta
- *maḡīra*: guiso de carne y leche agria
- *asfīda*, pl. *sufūd*, pinchitos
- *mirkās/mirqās*: especie de embutido, salchicha
- *aḡraṣ*: variedad de albóndigas
- *ba(i)lāya*

3 - Pescado

- *tafāyā*

4 - Productos lácteos

- *aqīṭ*: variedad de queso elaborado con leche agria
- *rā'ib*: leche cuajada
- *'aqīd*: cuajada
- *ṣīrāz*: requesón
- *yūbn*: queso

5 - Frutas

- *murabbā*: confitura, mermelada
- *širāb*: jarabe, zumo
- *jamr*: vino
- *nabīḡ*: cierta bebida espirituosa
- *rubb*: arrope

6 - Dulces

- *muḡabbana*, pl. *muḡabbanāt*: almojábanas
- *isfanŷ*: buñuelos
- *zalābiyya*: figuras de masa fritas y mojadas en miel
- *qaṭā'if*: dulces fritos en general
- *fālūday*: dulce elaborado a base de miel o azúcar, aceite, almidón y almendras
- *ḡalw*: turrón
- *jabīš*: especie de albóndigas hechas con migas de pan o sémola de trigo, cocidas con miel y azúcar, y rociadas con almendras partidas

- *qubbayṭ*: pasta a base de miel y huevos, en forma redondeada y rellena de almendras y miel
- *ʿā' isāṭ*: dulces en forma de ciudades
- *ka'k*: rosquillas
- *musammanāt*: mantecadas

* La mayoría de estos platos se han mencionado, más o menos *in extenso*, a lo largo del trabajo, por lo que en esta relación sólo doy una breve información de su contenido o, simplemente, cuando es posible, su traducción al castellano. Para una información detallada acerca de la composición de los mismos puede verse, además de los dos tratados de cocina andalusíes y de mis trabajos sobre el tema citados en las notas bibliográficas, la obra de la profesora L. Bolens, *La cuisine andalouse, un art de vivre (XIè-XIIIè siècle)*, Paris, 1990.