

LAS PLANTAS QUE LLEGARON DE LEVANTE. ACERCA DEL LEGADO ALIMENTARIO ISLÁMICO EN LA CATALUÑA MEDIEVAL

ANTONI RIERA MELIS¹

Fecha de recepción: marzo 2001

Fecha de aceptación y versión final: mayo 2001

Resumen: Durante la Alta Edad Media, la expansión islámica estimuló una profunda renovación agraria en la franja de territorios comprendidos entre la India y la Península Ibérica. La nueva agricultura musulmana introdujo en el Mediterráneo Occidental especies vegetales desconocidas, como la caña de azúcar, el arroz, los cítricos, la berenjena y la espinaca. Estos cinco alimentos desempeñaron, entre los siglos X y XIII, un papel muy importante en la cocina andalusí. Los catalanes, en la Baja Edad Media, adoptaron bastantes elementos culturales islámicos. La alta cocina cristiana integró estos productos a su propio estilo, creando recetas bastante diferentes a los modelos islámicos.

Palabras clave: productos alimenticios, al-Andalus, préstamo cultural, transferencias alimentarias, renovación agraria andalusí, siglos X-XIII, azúcar, arroz, cítricos, berenjena, espinaca.

Abstract: During the High Middle Ages, the Islam encouraged a deep agricultural renewal in the lands between India and Península Ibérica. The new musliman agriculture introduced in the Western Mediterranean countries some unknown vegetable products, such as sugar-cane, rice, citrics, egg-plant and spinach. Between the 10th and 13th centuries, these five products played an important role in the andalusian cookery. In the Late Middle Ages, the Catalan adopted some islamic cultural elements. High Christian cookery introduced these new products to their own style and created new recepies quite different from their islamic models.

Key words: foodstuffs, al-Andalus, cultural lending, foodstuffs transferring, andalusian agriculture, 10th-13th centuries, sugar-cane, rice, citrics, egg-plant, spinach.

¹Catedrático del Departamento de Historia Medieval, Facultad de Geografía e Historia, Universidad de Barcelona.

SUMARIO

1. Introducción.- 2. La renovación agraria islámica en la Alta Edad Media.- 3. Las aportaciones islámicas a las cocinas cristianas medievales: a. El azúcar. b. El arroz. c. Los cítricos. d. La berenjena. e. La espinaca.- 4. La asimilación de las transferencias alimentarias andalusíes en Cataluña durante la Baja Edad Media: a. El azúcar. b. El arroz. c. Los cítricos. d. La berenjena. e. La espinaca. 5. Balance provisional conclusivo.

1. INTRODUCCIÓN

La fachada mediterránea de la Península Ibérica, como el resto de la cuenca occidental del Mare Nostrum, ha constituido, desde la Prehistoria, la meta de numerosas migraciones. Pueblos de Asia, África y Europa han forzado sus fronteras y se han instalado entre las comunidades preexistentes, buscando mejores condiciones de vida: suelos más fértiles, los procedentes de los desiertos africanos y asiáticos, y un clima menos extremado, los oriundos de las frías tierras del Norte. Cada colectivo ha contribuido con sus aportaciones culturales específicas al enriquecimiento del acervo común. Entre Salses y Guardamar han convivido y se han influido recíprocamente lenguas, religiones, estructuras de parentesco, sistemas alimentarios, modelos políticos, etcétera.

En el segundo tercio del siglo VII, el Mediterráneo experimentó una fuerte sacudida: los musulmanes irrumpieron en Siria e integraron, con una rapidez incontenible, el Norte de Africa, la Península Ibérica, las grandes islas y el Sur de Italia en una vasta construcción estatal, cohesionada por un nuevo credo, el Islam, y una nueva lengua, el árabe. Hispania, que hasta aquella época había seguido una trayectoria histórica muy parecida a las de la Galia e Italia, se convirtió, en unas pocas décadas, en el área de contacto de dos mundos, de dos sistemas económicos, sociales, políticos, culturales y alimentarios. Aunque las relaciones entre la Cristiandad y el Islam se caracterizaron por la tensión propia de dos pueblos que se consideraban rivales, antitéticos, las fronteras no fueron sistemáticamente impermeables a los intercambios. Entre los condados catalanes y los territorios orientales de al-Andalus —como veremos más adelante— circularon, entre los siglos VIII y XIII, personas, mercancías e ideas.

Las transferencias culturales entre al-Andalus y los territorios cristianos pirenaicos han sido analizadas desde distintos puntos de vista, casi ningún investigador, sin embargo, ha centrado todavía su atención en el aspecto alimentario. Cuando, a raíz de la creciente inmigración africana, prosperan en el área noroccidental mediterránea las cocinas étnicas, parece oportuno plantearse la cuestión de si, en el pasado, los sistemas alimenticios islámicos y cristianos se influyeron recíprocamente. El tema del legado culinario musulmán suscita actualmente, tanto en Cataluña como en el resto de España, importantes controversias, derivadas, a menudo, de planteamientos más ideológicos que científicos, de reflejos identitarios frente a la globalización económica y cultural. Las recientes reacciones de xenofobia en el seno de la sociedad catalana —puntuales pero interclasistas— me han inducido a terciar en la cuestión.

A fin de calibrar con un mínimo de precisión el alcance de la herencia alimentaria musulmana, examinaré, en primer lugar, la renovación agrícola que los árabes impulsaron, entre el 750 y el 1200, en el Magreb, al-Andalus y Sicilia, cuyas cocinas —como ha demostrado recientemente Manuela Marín²— no fueron sino variaciones regionales de la gran cocina oriental islámica. Analizaré, después, cómo algunas de las plantas introducidas en la Península Ibérica por los creativos agricultores musulmanes se integraron, durante la Baja Edad Media, en el patrón de cultivos y en las dietas de los catalanes.

2. LA RENOVACIÓN AGRARIA ISLÁMICA EN LA ALTA EDAD MEDIA

La expansión musulmana, al integrar en una gran unidad económica y cultural áreas de tradiciones muy diversas, que hasta entonces habían evolucionado por separado, creó, entre la India y la Península Ibérica, las condiciones para una profunda renovación agraria, en la que los regadíos jugaron un papel decisivo. Entre los siglos X y XII, el patrón de cultivo, en los países islámicos, se amplió, las técnicas evolucionaron y los planteamientos de gestión se orientaron decididamente hacia modelos de tipo intensivo y

²*Cuisine d'Orient, cuisine d'Occident*, "Médiévaux", 33 (París, 1997), pp. 9-21.

abiertos al mercado. La "revolución agraria" musulmana de la Alta Edad Media —bastante anterior a la "mutación feudal" europea— ha tenido en Andrew M. Watson³ su máximo defensor. La contribución de al-Andalus en este proceso ha sido analizada, entre otros, por M. Meyerhof⁴, Lucie Bolens⁵, Expiración García Sánchez⁶, Thomas I. Glick⁷, Joaquín Vallvé⁸, Miquel Barceló⁹ y Helena Kirchner¹⁰.

La nueva agricultura islámica implicó la introducción, en el Mediterráneo, del sorgo, el arroz, la caña de azúcar, la cidra, la naranja amarga, el limón, la lima, el pomelo, el plátano, la sandía, la espinaca y la berenjena, especies vegetales desconocidas o utilizadas sólo por las capas altas de la sociedad, a causa de su elevado precio, como medicinas¹¹ o condimentos exóticos. Una buena parte de los ancestros silvestres de estas plantas eran originarios de Assam, Birmania, Indochina y el archipiélago Malayo,

³*The Arab Agricultural Revolution and its diffusion, 700-1100*, "The Journal of Economic History", XXXIV-1 (Cambridge, 1974), pp. 8-35; ID., *A medieval green revolution*, "The Islamic Middle East, 700-1900", ed. A. Udovich, Princeton, 1981, pp. 29-58; ID., *Innovaciones en la agricultura de los primeros tiempos del mundo islámico*, Granada, 1998.

⁴*Esquis d'histoire de la pharmacologie et botanique chez les Musulmans de l'Espagne*, "Al-Andalus", III (Madrid-Granada, 1935), pp. 1-41.

⁵*Agronomes andalous du Moyen-Age*, Ginebra, 1981.

⁶Que coordinó, entre 1987 y 1989, un proyecto de investigación titulado "Conocimientos y técnicas agronómicas en la España musulmana (siglos X-XI)", cuyos resultados han sido publicados en *Ciencias de la Naturaleza en al-Andalus. Textos y Estudios*, Granada, 1990-1994, 3 vols.

⁷*Irrigation and society in medieval Valencia*, Cambridge (Mass.), 1970; ID., *Regadío y técnicas hidráulicas en al-Andalus*, "I Seminario Internacional sobre la caña de azúcar. La caña de azúcar en los tiempos de los grandes descubrimientos (1450-1550)", Granada, 1990, pp. 83-98.

⁸*La agricultura en Al-Andalus*, "Al-Qantara", III (Madrid, 1982), pp. 261-297.

⁹Que dirige un equipo de historiadores de la sociedad rural andalusí y coordina periódicamente la publicación de sus resultados: *Les aigües cercades. Els qanat(s) de l'illa de Mallorca*, Palma de Mallorca, 1986; ID., *El agua que no duerme. Fundamentos de la arqueología hidráulica andalusí*, Granada, 1996; ID., *The desing of hydraulic system in al-Andalus. The cases of Guajar Faragüit (Los Guájares, Granada, Spain) and Castellix, Aubenya and Biniatró (The Balearic Islands). VII H./XIII Cent. A.D.*, Barcelona, 1998; ID., *Musulmans i Catalunya*, Barcelona, 1999.

¹⁰*La construcció de l'espai pagès a Mayurqa: les valls de Bunyola, Orient, Coanegra i Alaró*, Palma, 1997; ID., *Migracions, assentaments pagesos, espais agrícoles i l'arqueologia d'al-Andalus a Catalunya*, "Musulmans i Catalunya", pp. 113-142.

¹¹La mayoría de las nuevas plantas se introdujeron en el Oriente Medio y en el Mediterráneo preislámicos como remedios medicinales hindúes. La teoría humoral clásica favoreció la difusión de las especies orientales por el Mare Nostrum, al defender que todas tenían virtudes curativas

territorios de clima tropical o subtropical¹²; muchos de ellos, durante el segundo milenio antes de Jesucristo, penetraron en la India, donde fueron domesticados y mejorados¹³. Estos cultivos, desde el "laboratorio" indostánico, se expandieron, más tarde, hacia Occidente, alcanzando, en los siglos V y VI de la Era Cristiana, el imperio persa Sasánida. Los árabes los descubrieron en el Irán, entre el 642 y el 661, y en el noroeste de la India, durante el califato de los Omeyas.

Mientras que los griegos y los romanos no lograron trascender la fase de utilización farmacológica, los musulmanes, haciendo gala de la neofilia alimentaria propia de los pueblos originarios de regiones muy pobres, integraron rápidamente los nuevos productos vegetales en su dieta y se convirtieron, al organizar su producción y distribución a gran escala, en el agente difusor. La expansión de estos cultivos por el Norte de África, la Península Ibérica y la Italia meridional fue, sin embargo, una tarea larga y compleja, que exigió una interacción decidida de diversos estamentos y colectivos sociales. Participaron en la empresa los campesinos, que transportaron, en sus migraciones sucesivas¹⁴, tanto las imprescindibles semillas, esquejes, raíces o plantas como las técnicas necesarias para cultivarlas¹⁵, los gobernantes y los estamentos privilegiados, al financiar la introducción de especies exóticas con las que prestigiar sus mesas y jardines¹⁶, y los botánicos

¹²A.M. WATSON, *Innovaciones en la agricultura del mundo islámico*, pp. 165 y 191

¹³*Ibidem*, pp. 165-167.

¹⁴La colonización de un nuevo territorio implicaba el establecimiento, en las favorables condiciones del vencedor, de los miembros de las huestes que habían participado en su conquista y la llegada de importantes contingentes de mano de obra joven, procedentes de todo el Islam. El movimiento de hombres, bienes y conocimientos desencadenado por la expansión musulmana no quedó bloqueado por la fragmentación, en el siglo IX, del califato abbasí. Ibn Jaldun, hacia 1390, sostenía aún que uno de los principales rasgos de la identidad de los árabes consistía en que "todas sus costumbres tendían hacia los viajes y al movimiento" [*The Muqaddima*, trad. F. Rosenthal, Nueva York, 1958, I, p. 303].

¹⁵El papel de los agricultores fue decisivo en la expansión de aquellas plantas que, como el sorgo o la espinaca, no gozaban de gran aceptación entre las clases privilegiadas [A.W. WATSON, *Innovaciones en la agricultura del mundo islámico*, pp. 181-183].

¹⁶El papel de los jardines reales y privados en la difusión de las plantas orientales ha sido cuidadosamente analizado por G. MARÇAIS [*Les jardins de l'Islam*, "Mélanges d'Histoire et d'Archéologie de l'Occident Musulman", I (Argel, 1957), pp. 233-244], J. DICKIE [*Notas sobre la jardinería árabe en la España musulmana*, "Miscelánea de Estudios Árabes y Hebráicos", XIV-XV (Granada, 1966), pp. 75-86] y A.W. WATSON [*Botanical gardens in the early Islamic world*, "Corolla Torontonensis. Studies in Honour of Ronald Morton Smith", ed. E. ROBBINS y S. SANDAHL, Toronto, 1994, pp. 105-111]. El coleccionismo de plantas exóticas por parte de los gobernantes está ampliamente documentado en todo el Islam: Abd al-Rahman I, en el tercer

y los geóponos, en la medida en que pusieron sus amplios conocimientos teóricos y empíricos¹⁷ al servicio del desarrollo agrario.

Para cultivar a gran escala plantas originarias de regiones tropicales o subtropicales en el Próximo Oriente y en el Mediterráneo, áreas bastante más secas y frías, fue necesario construir ecosistemas artificiales que les garantizaran las condiciones de humedad y de temperatura adecuadas. Puesto que los niveles térmicos máximos, en las riberas del Mare Nostrum, coinciden con las cotas hídricas mínimas, las nuevas especies sólo arraigaron como cultivos de verano, en espacios irrigados¹⁸. Los sistemas de regadío existentes entre el Eufrates y el estrecho de Gibraltar no permitían, sin embargo, organizar la producción de las plantas orientales a gran escala: aportaban muy poca agua a extensiones reducidas y durante un período excesivamente corto¹⁹. Para ampliar el área irrigada, incrementar el volumen de agua disponible y prolongar el riego a lo largo de todo el año, los sistemas tradicionales necesitaban cambios importantes. Las transformaciones no se hicieron esperar. Los árabes y las poblaciones conquistadas alcanzaron, sin embargo, aquellos objetivos a partir de la infraestructura preexistente, del legado de la Antigüedad. La contribución musulmana no consistió tanto en la invención de nuevas técnicas como en el desarrollo y difusión de las preislámicas, como la noria o el *qanat*²⁰.

El dominio de la hidráulica permitió a los musulmanes crear, además, un amplio sistema de tierras irrigadas, que iba desde aquellas que disponían de caudales importantes durante todo el año a las que sólo recibían uno o dos riegos estivales²¹. Mientras que la práctica universal, en las tradiciones

cuarto del siglo VIII, amplió el jardín cordobés de al-Rusafa con árboles procedentes de todo el mundo islámico; allí se reintrodujo probablemente la palmera datilera en la Península Ibérica y se aclimató una variedad de granada, la assafarí, procedente de Siria [AL-JOXANÍ, *Historia de los jueces de Córdoba*, trad. J. Ribera, Granada, 1985, pp. 67 y 71. A.W. WATSON, *Innovaciones en la agricultura del mundo islámico*, pp. 185 y 250].

¹⁷Bastante más amplios que los de sus maestros clásicos: el botánico Ibn al-Baytar, en el siglo XIV, describió más de doscientas plantas desconocidas por Dioscórides [A.W. WATSON, *Innovaciones en la agricultura del mundo islámico*, p. 191]. La aportación de los geóponos al progreso de la agricultura en al-Andalus ha sido examinado con detalle por Lucie BOLENS en su conocida tesis doctoral *Agronomes andalous du Moyen Âge*.

¹⁸A.W. WATSON, *Innovaciones en la agricultura del mundo islámico*, pp. 213-15 y 256-57.

¹⁹*Ibidem*, p. 222.

²⁰*Ibidem*, p. 225.

²¹*Ibidem*, p. 263.

agrícolas romana, bizantina y judía, fue una siembra cada dos años; la aportación artificial de agua, el uso continuado del abono, el aumento de las labores y la ampliación del patrón de cultivos permitieron a los agricultores musulmanes, al acortar o suplir completamente el barbecho, obtener dos y hasta tres cosechas anuales²². Los géoponos orientales y occidentales diseñaron complejas rotaciones en las que los cultivos antiguos alternaban con los nuevos, en las que los cereales y las leguminosas se turnaban con las hortalizas de verano y las plantas industriales. En las tierras que dependían exclusivamente del agua de lluvia, los labradores musulmanes desarrollaron una agricultura extensiva de secano. Los barbechos y los pastos permitieron, sin embargo, que la ganadería compensara parcialmente, en estas regiones, la baja productividad agraria²³.

La nueva agricultura multiplicó los ingresos de los labriegos y atenuó su aleatoriedad. Un sector creciente de la comunidad rural ya no dependía de una única cosecha cuya magnitud oscilaba en función del clima, sino que podía contar con dos o tres recolecciones escalonadas a lo largo del año, cuyo tiempo exacto de maduración, en las áreas de regadíos, podía controlar mediante la regulación del aporte de agua²⁴. El aumento de la productividad sólo se logró, sin embargo, aplicando más capital y mano de obra a cada unidad de producción. Sin unas inversiones continuadas y crecientes de recursos no se podía acondicionar el terreno, construir infraestructura hidráulica y adquirir utillaje, animales de tiro, semillas y fertilizantes. Construir y conservar norias o *qanats*, sembrar, cultivar y cosechar las plantas, arar, cavar y abonar los campos, por otra parte, exigían simultáneamente una fuerza de trabajo abundante y cualificada.

La consignación de capital y mano de obra al sector agrario se vio favorecida también por un sistema jurídico que estimulaba a los propietarios y a los arrendatarios a adoptar planteamientos intensivos, al conferirles un control total sobre la tierra y el agua, al librarlos de las innumerables restricciones de uso vigentes en los señoríos y aldeas cristianas coetáneas²⁵. La gran propiedad no fue la modalidad de explotación dominante, tuvo que

²²*Ibidem*, pp. 258-259.

²³*Ibidem*, p. 294.

²⁴*Ibidem*, p. 266.

²⁵*Ibidem*, pp. 235-236 y 242.

competir con otras formas que, en muchos casos, se revelaron como más rentables. Los huertos y jardines, por exigir mucho trabajo a lo largo de todo el año, prosperaron en las pequeñas y las medianas explotaciones familiares. Una fiscalidad baja sobre la tierra y la producción garantizó unos excedentes estructurales a los agricultores, incluidos los pequeños, quienes tendieron reinvertir una buena parte de los mismos en infraestructura hidráulica y utillaje, en la expansión del regadío y en la innovación tecnológica.

Los procesos de renovación agrícola —como ha recordado recientemente Andrew W. Watson²⁶— no pueden explicarse aisladamente, forman parte siempre de cambios económicos y sociales más amplios y generales, que rebasan los límites del mundo rural. La renovación agraria es indisociable, en primer lugar, de la expansión demográfica que afectó, entre los siglos VIII y XII, a una gran parte del mundo islámico. El aumento de población y el alza de la oferta de productos alimentarios se influyeron recíprocamente y, aunque ambos se vieron afectados por otros factores, a veces el primero fue la consecuencia de la segunda y otras, la causa. Las innovaciones en infraestructura hidráulica, utillaje y patrón de cultivo permitieron poner en explotación tierras antes consideradas como no roturables y multiplicar los asentamientos campesinos en las áreas fértiles, especialmente en los valles fluviales y los oasis. El incremento de la productividad liberó también mano de obra rural, que fluyó hacia las ciudades, donde prosperaban la manufactura y el comercio. El enriquecimiento de un sector considerable de la sociedad urbana provocó, entre otras cosas, un incremento cuantitativo y cualitativo de la demanda de alimentos, tejidos, inmuebles, que conjuró el peligro de la sobreproducción en el campo.

Las conquistas musulmanas difundieron, pues, nuevos sistemas de producción, que reactivaron el mercado de la tierra, multiplicaron la mano de obra, recompensaron la innovación e incrementaron la competitividad²⁷.

La creatividad agraria musulmana, tan evidente durante la Alta Edad Media, inició su declive, en el Próximo Oriente, a principios del siglo XII y entró definitivamente en crisis hacia 1200. En el Magreb y al-Andalus, el proceso, aunque se iniciara con unos cincuenta años de retraso, fue idéntico. Las causas de este ocaso son diversas, unas internas al mundo islámico y otras

²⁶*Ibidem*, pp. 269-287.

²⁷*Ibidem*, p. 245.

externas. Sobresalen, entre las razones endógenas, la contracción demográfica, el incremento de la presión fiscal y las concesiones de los impuestos o de las rentas de la tierra, por parte del Estado o de particulares, a grupos tribales o a instituciones asistenciales. La eficacia militar y el desarrollo económico de los estados cristianos, que les permitieron avanzar territorialmente en la cuenca occidental del Mediterráneo y abrir enclaves en la oriental, también contribuyeron decisivamente, en la etapa central de la Edad Media, a desestabilizar la nueva agricultura islámica.

3. LAS APORTACIONES ISLÁMICAS A LAS COCINAS CRISTIANAS MEDIEVALES

El legado alimentario musulmán —como ya se ha expuesto— suscita aún profundas discrepancias entre los especialistas, que no se ponen de acuerdo ni siquiera acerca del conjunto de plantas orientales que la expansión islámica impulsó hacia Occidente²⁸. Las cocinas musulmanas y cristianas medievales, según algunos historiadores²⁹, compartieron numerosas e

²⁸El alcance del legado agrario islámico en los países mediterráneos constituye un tema controvertido y en permanente revisión. En el primer cuarto del siglo XX, H.J. BEADNELL [*An Egyptian oasis*, Londres, 1909, p. 167], P. GAUCKLER [*Enquête sur les installations hydrauliques romaines en Tunisie*, París-Túnez, 1901-1907, *passim*] y J. RIBERA [*El sistema de riego de la huerta valenciana no es obra de los árabes*, "Disertaciones y opúsculos", Madrid, 1928, II, pp. 309-313] ya minimizaron la contribución de los primeros musulmanes en la expansión de los regadíos en Egipto, Tunicia y la Península Ibérica, respectivamente. La controversia no ha amainado con el paso de los años: A.W. WATSON, en 1983, atribuía al Islam la expansión de diecisiete especies vegetales [*Agricultural innovation in the early Islamic world*, Cambridge, *passim*]; Françoise AUBAILE-SELLANAVE, en una recensión extremadamente crítica de esta obra, negaba, un año después, el protagonismo de los musulmanes en la difusión del trigo duro, la alcachofa y la colocasia [*L'agriculture musulmane aux premiers temps de la conquête: apports et emprunts, à propos du "Agricultural innovation in the early Islamic world" de A.W. Watson*, "Journal d'Agriculture Traditionnelle et de Botanique Appliquée", XXXI (París, 1984), pp. 251-256]. El profesor canadiense, en el prólogo de la edición castellana de su obra [Granada, 1998, pp. 11-18], ha contestado las objeciones de la investigadora gala, tildándolas de tendenciosas, dogmáticas y, en algunos casos, de erróneas; después de reconsiderar el caso del trigo duro, aceptando que pudo haber sido cultivado ya en la Baja Antigüedad, se ha reafirmado en su idea inicial acerca de la alcachofa y la colocasia, que fueron introducidas en el Mediterráneo por los árabes.

²⁹Encabezados por M. RODINSON [*Les influences de la civilisation musulmane sur la civilisation européenne médiévale dans les domaines de la consommation et de la distraction: l'alimentation*, en "Oriente e Occidente nel Medioevo. Filosofia e scienze", Roma, 1971, pp. 479-499; ID., *La Ma'muniyyat en Orient et Occident*, en "Études d'Orientalisme dédiées à la mémoire d'E. Lévi-Provençal", París, 1962, II, pp. 733-747; ID., "Romania" et autres mots italiens d'origine arabe, "Romania", 71 (París, 1950), pp. 433-449; ID. *Recherches sur les documents*

importantes peculiaridades. Toby Peterson, después de cotejar su contenido, infiere que los recetarios occidentales³⁰ de la Baja Edad Media presentan unos paralelismos mucho más evidentes con los libros de cocina musulmanes de los siglos XII y XIII³¹ que con el *De re coquinaria*³² de Marco Gavio Apicio, el único texto culinario de que disponemos para la época clásica

What kind of cooking was contained in these writings and how did it differ from the Apicius text? Three main characteristics, each having analogues in medieval Arabic cuisine, may be discerned: sweetening with sugar, coloring with saffron, and emphasis on spices. In addition, there are a variety of other motifs, including the use of rose water, oranges and lemons, almonds and pomegranates, which stem from the Arab works but play a relatively minor role in the European texts³³.

arabes relatifs à la cuisine, "Revue des Études Islamiques", XVII (París, 1949), pp. 95-165; ID., *Venezia, il commercio delle spezie e le influenze orientali sulla cucina europea*, "I° Convegno dell'Accademia Italiana della Cucina", Milano, 1968, pp. 19-38] y por T. PETERSON [*The Arab influence on western European cooking*, "Journal of Medieval History", 6 (Amsterdam, 1980), pp. 317-340].

³⁰Magníficamente estudiados por Bruno Laurioux en *Le Règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, 1997, y *Les livres de cuisine médiévaux*, "Typologie des sources du Moyen Âge", 77 (Turnhout, 1997).

³¹De entre los cuales merecen citarse, por la calidad de su información, tres recetarios, uno oriental, el *Kitab al-Tabij*, de IBN AL-KARIM AL-JATIB AL-BAGDADI, traducido al inglés por A.J. ARBERRY [*A Baghdad cookery book*, "Islamic Culture", XIII (Londres, 1939), pp. 21-47 y 189-214], y dos occidentales. El primero, anónimo, conservado en la Biblioteca Nacional de París [Sala de manuscritos orientales, manuscritos árabes, 7009], ha sido editado y traducido al castellano por A. HUICI [*Kitab al-tabih fi-l-Maghrib wa-al-Andalus fi 'asr al Muwahhidin. La cocina hispano-magribí en la época almohade*, Madrid, 1965; *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre cocina hispano-magribí*, Madrid, 1966]. El segundo, el de IBN RAZIN AL-TUJIBI, del que nos llegó dos manuscritos [Real Academia de la Historia, Colección Gayangos, ms. 16; Biblioteca de la Universidad de Tübingen, ms. 5473], ha sido editado por F. DE LA GRANJA [*La cocina árabe-andaluza según un manuscrito inédito. Edición del Kitab Fadhalat al-jiwan de Ibn Razin al-Tujibi al-Andalusi (siglo XIII)*, Madrid, Universidad Complutense, 1960, Tesis doctoral manuscrita, reg. 4261] y, más recientemente, por M.B. CHEKROUN [*La cuisine andalou-marocaine au XIII^e siècle d'après un manuscrit rare (Fadlat al khiwan fi taybat al ta'am wa al-alwan d'Ibn Razin al Tujibi)*, Rabat, 1981]. R. Grewe, el gran experto en la cocina medieval catalana, dedicó la última fase de su vida al estudio de los dos libros de cocina occidentales, a fin de preparar su traducción al inglés. La muerte le impidió, sin embargo, culminar la tarea, que en este momento está siendo revisada y ultimada por un conjunto de expertos de la Cátedra "Sent Soví" de la Universidad de Barcelona —depositaria de su magnífica biblioteca— para su publicación.

³²Editado y traducido al catalán por Joan GÓMEZ [Barcelona, 1990].

³³T. PETERSON, *The Arab influence*, p. 324.

Otros autores tienden a minusvalorar, en cambio, la impronta islámica sobre la cocina occidental, afirmando que las diferencias entre ambas tradiciones alimentarias son mucho más importantes que las coincidencias.

Quant à l'influence arabe, elle fut tardive et limitée. Il n'est pas question de la nier: certains plats occidentaux trouvent incontestablement leur origine dans le répertoire culinaire des pays d'Islam...Il est certain aussi que quelques produits ont été adoptés en Occident sous l'influence arabe...Mais cela ne signifie pas que la cuisine occidentale tire de la cuisine arabe ses caractéristiques essentielles, c'est-à-dire l'usage d'épices nombreuses et variées, le goût pour les acides, la combinaison sucré/salé. Car les différences sont nombreuses³⁴.

De entre las plantas introducidas en el mundo mediterráneo por los musulmanes, he seleccionado, por su interés alimentario, la caña de azúcar, el arroz, los cítricos, la berenjena y la espinaca.

a. *El azúcar*

La caña de azúcar (*Saccharum officinarum*) es el resultado de la hibridación de diversas especies silvestres que crecían en el sudeste asiático, Indonesia y la India³⁵. Su difusión se orientó inicialmente hacia el Norte, hasta alcanzar, a finales del primer milenio antes de Cristo, las regiones meridionales de China. En una segunda época, el cultivo avanza, a un ritmo pausado, en dirección a Poniente. Aunque conocida por los naturalistas griegos³⁶ y romanos³⁷, la caña, en la época clásica, no franquea los confines occidentales de la antigua Mesopotamia. La conquista islámica de los fértiles valles del Tigris y del Éufrates, entre el 633 y el 642, imprime un ritmo más vivo a la

³⁴B. LAURIOUX et O. REDON, *Émergence d'une cuisine médiévale: le témoignage des livres*, "Materiaux pour l'histoire des cadres de vie dans l'Europe Occidentale (1050-1250)", Niza, 1984, p. 98.

³⁵A.W. WATSON, *Innovaciones en la agricultura del mundo islámico*, p. 65.

³⁶Dioscórides la incluyó en su *Acerca de la materia médica* [*Un tratado nazari sobre alimentos: Al-kalam ala l-agdiya de Al-Arbuli*, edición, traducción y estudio A. DÍAZ, Almería, 2000, p. 104. A.W. WATSON, *Innovaciones en la agricultura del mundo islámico*, p. 67, n. 11].

³⁷Según Plinio [*Historia naturalis*, XII,14], "Arabia también produce caña de azúcar, pero la que se cultiva en la India es más apreciada...Se emplea sólo como medicina". A.W. WATSON, a pesar de recoger la cita [*Innovaciones en la agricultura del mundo islámico*, p. 67, nota 11], pone en duda su validez, apoyándose en otras fuentes coetáneas y posteriores [*Ibidem*, p. 67 y 70].

expansión de la caña de azúcar, al asumir los musulmanes el papel de agente difusor³⁸. Aparece en Siria y Palestina hacia el 700, en Egipto una década después, en al-Andalus en torno al 756³⁹, y en Sicilia hacia el 878⁴⁰. Ibn Wahsiyya describe con detalle su cultivo, en el siglo X, en el valle del Tigris⁴¹. La planta, por sus exigencias edáficas y climáticas, sólo prosperó en los regadíos bien soleados. Los principales centros de producción fueron, en al-Andalus, la franja meridional mediterránea, desde Málaga hasta Almería, y el valle bajo del Guadalquivir. La caña, la duración de cuyo ciclo vegetativo era de unos diez meses, se plantaba a finales de marzo, se regaba una vez por semana hasta principios de octubre y se cortaba en el mes de enero⁴².

El cultivo de la caña de azúcar no se concibe más que en función de una manufactura de transformación. Los textos y los vestigios arqueológicos concuerdan, la caña de azúcar, tanto en el Magreb como en al-Andalus y Sicilia, fue *bel et bien traitée sur le plan industriel*⁴³. Al-Bakri (1028-1094) y Al-Idrisi (1100-1166) mencionan el funcionamiento, a lo largo de los cursos fluviales del Marruecos atlántico, de molinos azucareros, instalaciones que alcanzaban su máxima concentración en los distritos de Igli y Marrakech⁴⁴. El

³⁸«La canne à sucre a suivi le Coran mais avec un léger décalage, car l'implantation économique ne pouvait être que'assez postérieure à l'occupation militaire et politique» [V. LAGARDÈRE, *Canne à sucre et sucreries en al-Andalus au Moyen Age (VIII^e-XV^e siècles)*, "Ciencias de la Naturaleza en al-Andalus", III, Granada, 1994, p. 337].

³⁹V. LAGARDÈRE, *Canne à sucre en al-Andalus*, p. 337.

⁴⁰M. AMARI, *Storia dei Musulmani di Sicilia*, III, Catania, 1939², pp. 808-809. V. LAGARDÈRE, *Canne à sucre en al-Andalus*, p. 338. E. ASHTOR, *Essai sur l'alimentation des diverses classes sociales dans l'Orient médiévale*, "Annales. Économies. Sociétés. Civilisations", XXIII-5 (Paris, 1968), pp. 1023-1024. M. RODINSON, *Les influences de la civilisation musulmane sur la civilisation européenne*, p. 483. L. BOLENS, *La canne à sucre dans l'agriculture d'al-Andalus*, en "La caña de azúcar en los tiempos de los grandes descubrimientos", pp. 39-58. A. FÁBREGAS, *Motril y el azúcar. Comerciantes italianos y judíos en el reino de Granada*, Motril, 1996, pp. 57-67. M. TALBI, *L'Emirat Aghlabide*, Paris, 1966, pp. 205-206. H. BRESCH, *La canne à sucre dans la Sicile médiévale*, en "II Seminario Internacional sobre la caña de azúcar. La caña de azúcar en el Mediterráneo", Granada, 1991, pp. 43-54.

⁴¹A.W. WATSON, *Innovaciones en la agricultura del mundo islámico*, pp. 70-71.

⁴²*Le Calendrier de Cordoue*, ed. R. Dozy y Ch. Pellat, Leiden, 1961, p. 37 y 61. IBN AL-AWWAM, *Kitab al-filaha. Libro de Agricultura, su autor el doctor excelente Abu Zacaria Iahia Aben Mohamed Ben Ahmed el Awam, Sevillano*, trad. J.A. BANQUERI, Madrid, 1988², I, pp. 390-393. ABU L-JAYR, *Kitab al-filaha. Tratado de agricultura*, trad. J.M. CARABAZA, Madrid, 1991, pp. 31 y 339. V. LAGARDÈRE, *Canne à sucre en al-Andalus*, pp. 349-353.

⁴³V. LAGARDÈRE, *La canne à sucre en al-Andalus*, p. 353.

⁴⁴P. BERTHIER, *Les anciennes sucreries du Maroc et leurs réseaux hydrauliques*, I, Rabat, 1966, pp. 129-217.

agua sobrante de los regadíos era utilizada como fuerza motriz por los "ingenios", que acostumbraban a edificarse cerca de las plantaciones. El agrónomo sevillano Ibn al-Awwam nos ha dejado una detallada descripción de la técnica utilizada, a finales del siglo XII, en al bajo Guadalquivir para extraer el azúcar de la caña:

Dice Abu-el-Jair que, en llegado las cañas al término de su competente sazón, en el citado tiempo del mes de enero, se corten en pequeños trozos, y que estos, bien pisados [ó desmenuzados] en lagares ó semejantes sitios, se estrujen en el ingenio; que su zumo se ponga á hervir al fuego en caldera limpia, y que dexado hasta clarificarse, después se vuelva á cocer hasta quedar la cuarta parte; que llenos de él los recipientes [formas ó vasos] hechos de barro de figura particular [ó cónica], se pongan á quajar a la sombra, y que á la misma se ponga á orear el azúcar que allí se sacare: y que el residuo de las cañas, después de exprimidas, se guarde para los caballos por ser pasto muy gustoso para ellos, con el qual engordan⁴⁵.

El nuevo edulcorante vegetal se integró rápidamente en los hábitos alimentarios de los musulmanes, quienes lo utilizaron tanto para la fabricación de medicinas como para endulzar numerosos platos. El azúcar —una sustancia caliente y húmeda según la farmacopea clásica— constituía un remedio eficaz para el tratamiento de las enfermedades de los aparatos respiratorio, digestivo y urinario, así como un buen colirio⁴⁶. El uso farmacéutico del azúcar fue muy amplio, puesto que los expertos en la elaboración de medicinas, además de aprovechar sistemáticamente sus cualidades como sustancia activa, lo utilizaron como excipiente en numerosas preparaciones e, incluso, como conservante de las propiedades curativas de frutas y flores⁴⁷. Desde las tiendas de los farmacéuticos, el azúcar, impulsado por un prestigio creciente, pasó a

⁴⁵*Kitab al Filaha*, I, p. 393.

⁴⁶*Un tratado nazarí sobre los alimentos*, pp. 103-104. R. KUHNE, *El azúcar. Usos dietéticos y farmacéuticos según los médicos árabes medievales*, en "IV Seminario Internacional sobre la caña de azúcar. 1492: lo dulce a la conquista de Europa", Granada, 1994, pp. 46-49. A. LABARTA y C. BARCELÓ, *Azúcar y medicina en el mundo islámico*, "Ibidem", p. 73. A. FÁBREGAS, *Motril y el azúcar*, p. 63.

⁴⁷A. LABARTA y C. BARCELÓ, *Azúcar y medicina*, p. 73. R. KUHNE, *Le sucre et le doux dans l'alimentation d'al-Andalus*, "Médiévales", 33 (París, 1997), pp. 57 y 63. M. MARÍN, *Un texto médico árabe sobre edulcorantes*, "Homenaje al Prof. J. Bosch Vilà", Granada, 1991, p. 1142.

las cocinas, donde se introdujo como componente imprescindible de muchos remedios y reconstituyentes caseros⁴⁸.

El precio del azúcar restringió socialmente su uso como alimento, a pesar del alto valor nutritivo que le atribuían los médicos⁴⁹. Entre las capas intermedias, hasta bien entrado el siglo XIII, no constituyó sino un condimento o una eventual golosina; el edulcorante básico continuó siendo la miel, mucho más barata⁵⁰, como se desprende de un cuento de la época mameluca, el *Libro de la guerra deleitosa entre la carne de cordero y los refrescos del mercado*⁵¹. El rey cordero declara la guerra a la reina miel, que gobernaba a los pescados, las legumbres, los frutos y los derivados de la leche. El cordero era, entonces, uno de los principales alimentos de los ricos; las legumbres y los frutos constituían, en cambio, la base de la dieta de los pobres. La narración admite, pues, una lectura socioeconómica: la miel era el producto más fino de cuantos integraban el sistema alimentario de los estamentos populares. Esta interpretación⁵² se ve confirmada, además, por una fuente posterior, del siglo XVII, en la que ash-Shirbini se pregunta por qué los campesinos egipcios han dejado de consumir "el cordero con arroz sazonado con pimienta, los pasteles de almendra, las ocas bien cebadas y las gallinas asadas". La causa de este repliegue alimentario no es de naturaleza gastronómica ni dietética, sino económica: sus precios los han colocado fuera de su

⁴⁸El recetario anónimo andalusí dedica sendos apéndices a jarabes, pastas, polvos y arropes medicinales [A. HUICI, *Traducción de un manuscrito sobre cocina*, pp. 267-293], casi todas las fórmulas incluyen el azúcar, sólo en unas pocas es sustituido por la miel. David WAINES [*Sugar in Andalusí "home remedies"*, "1492: lo dulce a la conquista de Europa", pp. 77-87] se ha ocupado recientemente de esta medicina doméstica.

⁴⁹Tanto árabes como judíos: "el hombre se esforzará por comer alimentos dulces, pues los dulces son los que alimentan" [MAIMÓNIDES, *Obras médicas. I: El régimen de salud, Tratado sobre la curación de las hemorroides*, trad. L. FERRE, Córdoba, 1991, p. 102]. "Es muy bueno tomar un poco de dulce después de la comida; dará fuerza al estómago para fortalecer el alimento y su digestión" [*Ibidem*, p. 55].

⁵⁰R. KUHNE, *Le sucre et le doux dans al-Andalus*, pp. 55, 60-64 y 66.

⁵¹Este curioso texto —estudiado y vertido parcialmente al inglés por J. FINKEL [*King Mutton. A curious Egyptian tale of the Mamluk period*, "Zeitschrift für Semitistik und verwandte Gebiete", 8 (1932), pp. 122-148 y 9 (1933-1934), pp. 1-18]— ha sido traducido al castellano y editado por Manuela MARÍN [*El Kitáb al-harb al-ma'suq bayna lahm al-da'n wa-hawardir al-suq*, "Revista de la Universidad de Madrid", XIX-5 (1970), pp. 143-184; ID., *Sobre alimentación y sociedad (El texto árabe de la "Guerra deleitosa")*, "Al-Qantara", XIII (Madrid, 1992), pp. 83-122].

⁵²Propuesta por J. GOODY en *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*, Cambridge, 1982, pp. 132-133.

alcance⁵³. Sólo las capas altas de la sociedad, siguiendo las recomendaciones de la medicina culta coetánea, que lo consideraba más equilibrado y nutritivo que la miel⁵⁴, integraron, pues, el azúcar, antes de 1200, en sus dietas cotidianas⁵⁵. Detrás de esta opción de los poderosos por el edulcorante vegetal actuaba también un afán por recalcar la magnitud de sus recursos y el saber gastronómico. La expansión gradual del cultivo de la caña y la multiplicación de los molinos, al incrementar la oferta, acabaron por convertir el azúcar en un alimento asequible para los estamentos intermedios. En al-Andalus y el Magreb, esta difusión social del azúcar no se inició, sin embargo, hasta mediados del siglo XIII⁵⁶. Su inclusión en un plato o en una bebida suele hacerse a expensas de las especias. Esta correlación inversa del azúcar con la pimienta y, en menor grado, con el clavo, el jengibre o la canela parece derivar de la teoría galénica del equilibrio dietético. El edulcorante vegetal, al ser cálido⁵⁷, concurre con las especias, también cálidas; complementa, en cambio, con el agua de rosas, de naturaleza fría⁵⁸. Tanto los tratados de farmacología como los recetarios culinarios islámicos precisaban el tipo de azúcar a utilizar en cada caso, puesto que las presentaciones eran numerosas.

En vísperas de las grandes festividades, se elaboraban, con harina, frutas secas y azúcar, una vasta gama de pasteles⁵⁹: la variante más simple

⁵³E. ASHTOR, *L'Alimentation dans l'Orient médiévale*, pp. 1038-1039.

⁵⁴Mientras que la miel era clasificada como un alimento cálido y seco en segundo grado, el azúcar era catalogado como cálido en primer grado y húmedo en medio primer grado [R. KUHNE, *Le sucre et le doux dans al-Andalus*, p. 59]. El derivado de la caña, según la medicina de la época, constituía un alimento más equilibrado, digestible y reconstituyente que el edulcorante animal: "no produce sed como la miel y es más nutritivo que ella" [*Un tratado nazarí sobre los alimentos*, p. 104].

⁵⁵E. GARCÍA, *El azúcar en la alimentación de los andalusíes*, en "La caña de azúcar en la época de los grandes descubrimientos", pp. 222-223. L. BOLENS, *La cuisine andalouse, un art de vivre. XI^e-XIII^e siècle*, París, 1990, pp. 217-224. M. MARÍN, *Azúcar y miel: los edulcorantes en el Tratado de al-Warraq (s. IV/X)*, "1492: lo dulce conquista Europa", pp. 27-41. E. ASHTOR, *L'Alimentation dans l'Orient médiévale*, pp. 1024 y 1039.

⁵⁶E. GARCÍA, *El azúcar en la alimentación de los andalusíes*, pp. 222. A. DÍAZ, *El azúcar en los textos árabes medievales*, "La caña de azúcar en el Mediterráneo", pp. 64-66.

⁵⁷*Un tratado nazarí sobre los alimentos*, pp. 103-104.

⁵⁸A. HUICI, *Traducción de un manuscrito sobre cocina*, pp. 46, 100, 103-104, 106, 107, 109, 118, 120, 221, 223, 240-243, 258-259, 263, 264, 265, 269, 271. F. AUBAILE-SALLENAVE, *Parfums, épices et condiments dans l'alimentation arabe médiévale*, "La alimentación en las culturas islámicas", ed. M. Marín y D. Waines, Madrid, 1994, p. 240.

⁵⁹R. KUHNE, *Le sucre et les doux dans al-Andalus*, pp. 65-66.

consistía en las pastas de harina de trigo con o sin grasa, fritas en aceite y empapadas de miel⁶⁰; el segundo estadio lo ocupaban los dulces de masa enriquecida con sémola o pasta de frutos secos, fritos en aceite, rociados con miel o espolvoreados con azúcar⁶¹; venían a continuación los pasteles cocidos al horno⁶²; en los tres casos, se podían rellenar las piezas con queso tierno o frutos secos majados, azúcar y especias⁶³; el cuarto nivel correspondía a los guirlaches, turrones y mazapanes de frutos secos, ligados con azúcar o miel⁶⁴; el quinto, a las cremas espesadas con almidón⁶⁵; y el sexto, a los hojaldres, bizcochos, tortas y pudines, cuya masa contenía sistemáticamente cantidades considerables de grasa, huevos o leche⁶⁶. La cúspide de la pastelería andalusí correspondía, sin embargo, a los pasteles "de diseño", las esculturas dulces⁶⁷; algunas de las cuales, de considerables dimensiones, reproducían edificios, en los que se colocaban todo tipo de figuras. Un jurista magrebí, Abu-l-Qasim al-Azafi, en el segundo tercio del siglo XIII, critica estas costosas creaciones de los pasteleros andalusíes, que considera como un exceso gastronómico imputable a la nefasta influencia cultural de los cristianos⁶⁸, afirmación harto discutible, puesto que su consumo está documentado con anterioridad en el Egipto fatimí⁶⁹. Los musulmanes ibéricos, según Al-Turtushi, celebraban también con dulces, no sólo el final del Ramadán, sino el primero de enero, el solsticio de verano y el equinoccio de primavera, como los hispanocristianos:

⁶⁰A. HUICI, *Traducción de un manuscrito sobre cocina*, pp. 100, 104-105, 110, 118, 237-239, 245.

⁶¹*Ibidem*, pp. 101, 103-104, 233-234, 240-243, 253-255, 257, 264, 265.

⁶²*Ibidem*, pp. 235-236, 240-241.

⁶³*Ibidem*, pp. 108-109, 116, 118, 226, 235-236, 239-240, 262-263, 264.

⁶⁴*Ibidem*, pp. 99, 106-107, 244-245, 257-258, 260.

⁶⁵*Ibidem*, pp. 255, 256, 260.

⁶⁶*Ibidem*, p. 108, 116, 117, 119-120, 128, 208-209, 224, 225, 228-229, 230, 231-233, 260-262, 263.

⁶⁷*Ibidem*, pp. 105-106, 109-110, 255-256, 259, 264, 265.

⁶⁸F. DE LA GRANJA, *Fiestas cristianas en al-Andalus*, "Al-Andalus", XXXIV (Madrid, 1969), pp. 21 y 35. R. KUHNÉ, *Le sucre et le doux dans al-Andalus*, p. 66. L. BOLENS, *La cuisine andalouse*, pp. 222-223.

⁶⁹E. ASHTOR, *L'Alimentation dans l'Orient médiévale*, p. 1027.

Otra innovación de los andalusíes: su costumbre de comprar golosinas la noche del 27 de Ramadán, de celebrar el primero de enero comprando frutos, como los indígenas, de celebrar la *ansara* [24 de junio] y el Jueves de Abril [¿Jueves Santo?] comprando pasteles de harina y queso así como buñuelos⁷⁰.

Estos mazapanes, turrone, buñuelos, rosquillas y pastas de frutos secos, con los que los musulmanes celebraban sus banquetes y obsequiaban a sus invitados, pasaron a los cristianos y han llegado, en su casi totalidad, a nuestros días como testimonio tanto de pretéritas "convivialidades" mediterráneas⁷¹ como del hedonismo islámico, que confería una gran importancia al cuerpo y a sus necesidades. El Corán, además de diseñar un Paraíso donde todos los placeres sensuales serán satisfechos, incita a los creyentes a disfrutar en este mundo de todos los deleites que les sean asequibles⁷². Consecuentes con esta teología de la gratificación, los autores de los recetarios islámicos suelen iniciar sus obras con una justificación en la que, después de enumerar los gozos de la vida⁷³, afirman que el comer y el beber constituyen las dos delicias más nobles, puesto que, además de sostener el cuerpo y preservar la vida, refuerzan en los creyentes el amor a Dios⁷⁴.

El azúcar, el zumo de frutas y las especias constituían los ingredientes imprescindibles para la elaboración de numerosas bebidas no alcohólicas —horchatas, almíbares y sorbetes— de las que los musulmanes, tanto por razones dietéticas como gastronómicas, hacían un amplio consumo, especialmente durante los cálidos meses estivales⁷⁵.

El derivado de la caña era también un condimento de amplia correlación. Armonizaba con las carnes⁷⁶, desde las suaves de volátiles⁷⁷ hasta

⁷⁰Cit. L. BOLENS, *La cuisine andalouse*, p. 223.

⁷¹L. BOLENS, *La cuisine andalouse*, pp. 223-224.

⁷²T. PETERSON, *The Arab influence*, pp. 320-322.

⁷³Que, según el compilador del Libro de cocina de Bagdad, son: el saber, el comer, el beber, las telas y los paños finos, el sexo, los perfumes y la música [A.J. ARBERRY, *A Baghdad cookery-boock*, p. 32].

⁷⁴T. PETERSON, *The Arab influence*, pp. 321-322.

⁷⁵Véase *supra*, nota 48. L. BOLENS, *La cuisine andalouse*, pp. 239-258.

⁷⁶A. HUICI, *Traducción de un manuscrito sobre cocina*, p. 150, 160, 181, 182.

⁷⁷*Ibidem*, pp. 40, 42, 46, 78, 123, 147-148, 172, 175-176, 220-221.

la consistente de ternera⁷⁸, pasando por las de ovinos⁷⁹; no discordaba con los huevos⁸⁰ ni con los frutos secos⁸¹. El prestigio de que disfrutaban entre los "gastrónomos" andalusíes los sabores complejos explica que, en los dos libros de cocina, se recomendara combinar el azúcar tanto con la sal⁸² y las especias⁸³ como con condimentos ácidos⁸⁴ y amargos⁸⁵. La inexistencia de una frontera entre el dulce y el salado permitía al azúcar, asociado a los sazonadores citados, entrar en numerosas preparaciones, desde guisados⁸⁶ y fritos⁸⁷ hasta pasteles⁸⁸ sopas⁸⁹ y embutidos⁹⁰. La presencia dominante o exclusiva del derivado de la caña en la condimentación de algunos platos de carne, como una gallina caramelizada⁹¹, cuya preparación requería tres libras de azúcar, o un pastel de cordero ligado con leche y huevo⁹², les conferiría un sabor final marcadamente dulce. El edulcorante vegetal podía integrarse al plato tanto durante la cocción⁹³ como una vez finalizada la misma, puesto que numerosas

⁷⁸*Ibidem*, p. 124.

⁷⁹*Ibidem*, pp. 34, 115-116, 181-182, 209-211, 222-223, 243

⁸⁰*Ibidem*, p. 32, 34, 42, 46, 78, 172, 209-210

⁸¹*Ibidem*, p. 32, 150, 160, 175-176.

⁸²*Ibidem*, pp. 42, 46, 124, 175-176, 209.

⁸³Como la canela [*Ibidem*, pp. 40, 78, 150, 175, 209, 220, 223 y 243], la pimienta [*Ibidem*, pp. 32, 42, 46, 76, 124, 160, 172, 176 y 222-223], el clavo [*Ibidem*, pp. 32, 40, 221 y 223], el jengibre [*Ibidem*, pp. pp. 40 y 222] y el azafrán [*Ibidem*, pp. 46, 175 y 223].

⁸⁴Desde el vinagre [*Ibidem*, pp. 46, 124, 150, 160, 172 y 181], el *almorí* [*Ibidem*, pp. 78, 150, 160 y 172] y el agraz [*Ibidem*, p. 123] hasta los jugos de manzana [*Ibidem*, pp. 123 y 256], membrillo [*Ibidem*, pp. 256 y 260] y cidra [*Ibidem*, p. 260]

⁸⁵Como el zumo de granada [*Ibidem*, p. 150, 256 y 260]

⁸⁶*Ibidem*, pp. 46, 123, 124, 150, 160, 172, 175, 181, 220-221

⁸⁷*Ibidem*, p. 150.

⁸⁸*Ibidem*, pp. 115-116, 209-210, 220-221, 222-223.

⁸⁹*Ibidem*, pp. 210-211.

⁹⁰*Ibidem*, p. 32.

⁹¹*Ibidem*, p. 40

⁹²*Ibidem*, pp. 209-210.

⁹³*Ibidem*, p. 40, 46, 115-116, 123, 124, 147-148, 150, 160, 172, 181-182, 222.

sopas⁹⁴, guisados⁹⁵, asados⁹⁶ y pasteles⁹⁷, antes de sacarse a la mesa, se espolvoreaban con azúcar. Como consecuencia del prestigio conferido por los colectivos solventes al derivado de la caña, algunas recetas exigían, incluso, el doble uso⁹⁸.

b. *El arroz*

El arroz (*Oryza sativa*) es una planta originaria del Extremo Oriente, de Assam, Birmania, Tailandia, Conchinchina o China, regiones desde las que se expandió tanto hacia Oriente como Occidente⁹⁹. Los griegos debieron de conocerlo en algunas áreas del Creciente Fértil, puesto que Estrabón describe su cultivo en Siria y Babilonia¹⁰⁰, y Dioscórides lo incluye en su tratado de botánica farmacéutica¹⁰¹. Los musulmanes encontraron este cereal en Mesopotamia y en Egipto; su cultivo, después de la conquista, se intensificó en ambos países, desde los que se extendió rápidamente a Palestina, las riberas sudoccidentales del Caspio y el Magreb¹⁰². En al-Andalus, su aclimatación fue temprana, puesto que ya aparece citado, a mediados del siglo X, en el *Calendario de Córdoba*¹⁰³; prosperó, como cultivo de verano, en los marjales del bajo Guadalquivir, Valencia y Mallorca¹⁰⁴. Se sembraba en marzo,

⁹⁴*Ibidem*, pp. 208 y 210-211. L. BOLENS, *La cuisine andalouse*, pp. 168-171 y 221-222.

⁹⁵A. HUICI, *Traducción de un manuscrito sobre cocina*, pp. 78, 243

⁹⁶*Ibidem*, p. 115.

⁹⁷*Ibidem*, pp. 222-223.

⁹⁸Como el pichón rebozado con huevo [*Ibidem*, p. 42] o la gallina guisada con almendras [*Ibidem*, p. 175-176].

⁹⁹A.W. WATSON, *Innovaciones en la agricultura del mundo islámico*, p. 44.

¹⁰⁰*Ibidem*, pp. 44-45.

¹⁰¹Véase *infra*, nota 106.

¹⁰²E. ASHTOR, *L'Alimentation dans l'Orient médiéval*, p. 1018. T.T. CHANG, *Domestication and the spread of the cultivated rices*, "Foraging and Farming. The Evolution of Plant Exploitation", ed. D.R. HARRIS y G.C. HILLMAN, Londres, 1989, pp. 408-417. A.W. WATSON, *Innovaciones en la agricultura del mundo islámico*, pp. 48-49, 167.

¹⁰³Véase *infra*, nota 105.

¹⁰⁴E. GARCÍA, *La alimentación en la Andalucía islámica. Estudio histórico y bromatológico. I: Cereales y leguminosas*, "Andalucía Islámica. Textos y Estudios", II y III (Granada, 1983), pp. 162-163. J. VALLVÉ, *La agricultura en al-Andalus*, p. 283. M. BARCELÓ, *Sobre Mayurqa*, Palma de Mallorca, 1984, p. 52.

utilizando granos ya germinados mediante maceración en agua; se estimulaba el crecimiento del brote con riegos periódicos y remociones superficiales de la tierra; se aclaraba, dejando entre cada planta un espacio de un palmo; se regaba y cavaba periódicamente hasta principios de agosto, y se segaba en septiembre. En las tierra menos fértiles, se trasplantaban, en mayo, las matas obtenidas previamente mediante la siembra, en marzo, de granos germinados en almácigas¹⁰⁵.

La dietética clásica, para cuyos autores constituía un producto exótico, concedía escaso valor nutritivo al arroz: Dioscórides afirma que "mantiene mediocrementemente, y restriñe el vientre"¹⁰⁶. Los botánicos andalusíes, que conocían bien el tratado de simples del griego, puesto que fue traducido al árabe, a mediados del siglo X, en Córdoba, gracias a la conjunción de saberes del monje bizantino Nicolás y del médico judío Hasdai ibn-Shaprut¹⁰⁷, tenían un concepto más favorable de las virtudes alimentarias del arroz. Según al-Arbuli¹⁰⁸, aunque algo astringente y flatulento, es muy nutritivo y "genera semen". El autor del recetario anónimo andalusí, lo incluye entre los alimentos de digestión prolongada y, en consecuencia, recomienda no combinarlo con comestibles ligeros¹⁰⁹. Ibn Masawayh, más optimista, lo considera el cereal más asimilable, puesto que "contiene un alimento excelente, rico y permanente, sin producir hinchazón ni borborismos"¹¹⁰.

La cocina andalusí hizo un uso considerable del arroz: en el manuscrito anónimo, aparece como ingrediente de diez recetas. Se utilizaba, como los restantes cereales, entero, triturado o molido. El arroz en grano, combinado con carne o pescado, constituía la base de numerosas sopas y gachas¹¹¹; para preparar estas últimas, denominadas *harisas*, se le sometía a

¹⁰⁵Le Calendrier de Cordoue, p. 74. IBN BASSAL, *Libro de Agricultura*, trad. J.M. MILLÁS y M. AZIMAN, Tetuán, 1955, pp. 142-144. ABU L-JAYR, *Kitab al-Filaha*, pp. 319-320.

¹⁰⁶Un tratado nazarí sobre alimentos, p. 35.

¹⁰⁷L. BOLENS, *La cuisine andalouse*, p. 34.

¹⁰⁸Un tratado nazarí sobre alimentos, pp. 35.

¹⁰⁹A. HUICI, *Traducción de un manuscrito sobre cocina*, pp. 81-82.

¹¹⁰*Ibidem*.

¹¹¹A. HUICI, *Traducción de un manuscrito sobre cocina*, pp. 208, 210-211, 216-217, 218-219. E. GARCÍA, *Cereales y leguminosas*, pp. 168 y 176. L. BOLENS, *La cuisine andalouse*, p. 170-171.

un largo remojo previo¹¹². En Valencia y Murcia, con arroz triturado y caldo de carne, se preparaba el *gasis al-aruzz*, una sopa cuya receta recogió Ibn Razin al Tujibi en su conocido libro de cocina¹¹³. Se empleaba también en el relleno de alguna hortalizas y para espesar pudines de carne¹¹⁴. Los condimentos más adecuados para el arroz eran el azafrán¹¹⁵, que le aportaba color, además de fragancia, la canela¹¹⁶ y el jengibre¹¹⁷. Con arroz, leche, mantequilla, azúcar o miel se preparaban algunos de los dulces más apreciados y nutritivos de la alta cocina musulmana¹¹⁸: a principios del siglo IX, el filólogo al-Asmai, según Ibn Kutaiba, consideraba el arroz con leche, por su delicadeza, un majar más propio del paraíso que de este mundo¹¹⁹. La mayoría de los platos de arroz, con independencia del líquido utilizado para la cocción, se espolvoreaban, antes de sacarlos a la mesa, con azúcar¹²⁰. En las épocas de escasez, se convertía en un buen sucedáneo del trigo y se destinaba al molino. El pan de arroz, bien documentado en los países islámicos, suscitaba, sin embargo, escaso entusiasmo entre los "dietistas" andalusíes, que lo consideran poco nutritivo y de digestión prolongada¹²¹.

¹¹²A. HUICI, *Traducción de un manuscrito sobre cocina*, p. 216. L. BOLENS, *La cuisine andalouse*, p. 171.

¹¹³M. MARÍN, *Cuisine d'Orient, cuisine d'Occident*, p. 17.

¹¹⁴A. HUICI, *Traducción de un manuscrito sobre cocina*, p. 181.

¹¹⁵A. HUICI, *Traducción de un manuscrito sobre cocina*, p. 181. F. AUBAILE-SALLENAVE, *Parfums, épices et condiments*, p. 221

¹¹⁶A. HUICI, *Traducción de un manuscrito sobre cocina*, pp. 208, 210-211, 217, 225.

¹¹⁷*Ibidem*, p. 208, 210-211.

¹¹⁸A. HUICI, *Traducción de un manuscrito sobre cocina*, pp. 120, 208, 214 y 225. E. GARCÍA, *Cereales y leguminosas*, p. 176. L. BOLENS, *La cuisine andalouse*, pp. 170-171. *Un tratado nazarí sobre alimentos*, p. 35. R. KUHNE, *Le sucre et le doux dans al-Andalus*, p. 66. Véase también *supra*, notas 89 y 94.

¹¹⁹Cit. E. ASHTOR, *L'Alimentation dans l'Orient médiévale*, p. 1019.

¹²⁰A. HUICI, *Traducción de un manuscrito sobre cocina*, p. 208, 211, 225. Véase también *supra*, nota 94.

¹²¹E. GARCÍA, *Cereales y leguminosas*, p. 163.

c. Los cítricos

Según las últimas investigaciones, los cítricos son originarios del Lejano Oriente, de una zona relativamente pequeña en los confines de Assam y Birmania. Su cultivo se inició, sin embargo, en las regiones circundantes, en China, la India y Malasia¹²², desde donde se expandió hacia Poniente. La primera especie en alcanzar el Mediterráneo fue el cidro o toronjo (*Cidrus medica*), frutal descrito por Teofrasto, Virgilio y Plinio. Marco Gavio Apicio, en su conocido libro de cocina, recoge dos recetas cuyo ingrediente principal es la cidra¹²³, incluye un procedimiento específico para conservar este fruto¹²⁴ y explica que las hojas verdes de la planta son un buen sucedáneo de las rosas para perfumar el vino¹²⁵. Estas referencias parecen indicar que el cidro, desde el primer cuarto del siglo I d.C., era una planta conocida y apreciada por los "gastrónomos" romanos. Sus hojas —secas— figuran también en la lista de condimentos que Vinidario, en su epílogo al citado texto, aconseja tener siempre en la cocina¹²⁶. Por esta época, siglo IV, Paladio documenta su cultivo en las feraces y cálidas huertas napolitanas¹²⁷. Isidoro de Sevilla, tres centurias más tarde, lo incluye en sus *Etimologías*¹²⁸. La cidra se difundió, pues, por la cuenca mediterránea antes de la expansión islámica, impulsada probablemente por los judíos, para quienes constituía un elemento esencial en la celebración de la fiesta de los Tabernáculos¹²⁹. Las restantes plantas de la familia de los cítricos, en cambio, fueron aclimatadas en el Próximo Oriente

¹²²T. TANAKA, *L'aclimatation des citrus hors leur pays d'origine*, "Revue de Botanique Appliqué et d'Agriculture Tropicale", XIII (París, 1933), pp. 389-398 y 480-494.

¹²³*De re coquinaria* pp. 59 y 76.

¹²⁴*Ibidem*, p. 46.

¹²⁵*Ibidem*, p. 43.

¹²⁶*Ibidem*, p. 136.

¹²⁷A.W. WATSON, *Innovaciones en la agricultura del mundo islámico*, p. 102. M.C. MONTORO, *El cultivo de los cítricos en la España musulmana*, "Ciencias de la Naturaleza en al-Andalus", I, pp. 265.

¹²⁸Madrid, 1983, II, p. 341.

¹²⁹S.H. TOLKOWSKY, *A History of the culture and use of citrus fruits*, Westminster, 1937, pp. 51-53.

y en las riberas del Mare Nostrum por los musulmanes a partir del siglo IX¹³⁰. Según Al-Masudi¹³¹, la naranja agria y la "cidra redonda" se extendieron, después del 912, desde la India, vía Omán y Basora, a Irak, Siria, Palestina y Egipto, donde todavía no eran conocidas. En una segunda etapa, ambos frutos alcanzaron, a través del Norte de Africa, Sicilia y la Península Ibérica.

El cidro, en el 961, se cultivaba ya en al-Andalus, puesto que aparece citado reiteradamente en el *Calendario de Córdoba*¹³². La naranja amarga (*Citrus aurantium*), el limón (*Citrus limon*), la lima (*Citrus aurantifolia*) y el pomelo (*Citrus grandis*) debieron de aclimatarse con posterioridad, ya que no los menciona la citada fuente. La llegada la naranja dulce (*Citrus sinensis*) a Europa es aún más tardía: a mediados del siglo XIV, Ibn Batuta, en el relato de su viaje por los países islámicos, circunscribe su cultivo a la India¹³³. La Filología confirma indirectamente esta hipótesis: en la lengua árabe, mientras la naranja amarga es denominada con un término propio, *narany*, que adoptarán después diversas lenguas occidentales para designar el citado fruto, la dulce recibe el nombre de *burtuqal*, una palabra neolatina derivada del topónimo mayor Portugal. Esta circunstancia parece indicar que su introducción en Europa debe relacionarse con la llegada, a a finales del siglo XV, de la flota lusa de Vasco de Gama a la India¹³⁴. En 1525 —sólo unos años después de que los portugueses desembarcaran en los puertos meridionales de China— la naranja dulce ya era bien conocida en el sur de Italia y en Sicilia¹³⁵.

Los dos sistemas de plantación más usados para los cítricos fueron el de estaca y el del acodo. En el mes de abril, se hincaban las estacas en los viveros, donde permanecían dos años; transcurrido este período, los tallos,

¹³⁰E. ASHTOR, *L'Alimentation dans l'Orient médiévale*, p. 1026. A.W. WATSON, *Innovaciones en la agricultura del mundo islámico*, p. 104. M. RODINSON, *Les influences de la civilisation musulmane sur la civilisation européenne*, p. 485.

¹³¹*Les Prairies d'Or*, ed. y trad. C. BARBIER y P. de COURTEILLE, II, París, 1862, pp. 438-439; cit. A.W. WATSON, *Innovaciones en la agricultura del mundo islámico*, p. 104, nota 17, y p. 170, nota 4.

¹³²*Le Calendrier de Cordoue*, pp. 37, 77, 173 y 185; cit. A.C. LÓPEZ, *Especies botánicas*, p. 47.

¹³³*A través del Islam*, trad. S. FANJUL y F. ARBÓS, Madrid, 1987, p. 499.

¹³⁴A.W. WATSON, *Innovaciones en la agricultura del mundo islámico*, p. 113. M.C. MONTORO, *El cultivo de los cítricos*, p. 267.

¹³⁵A.W. WATSON, *Innovaciones de la agricultura del mundo islámico*, p. 113.

con su cepellón, eran trasplantados a los huertos o vergeles¹³⁶. Los agricultores andalusíes conocían, además, otra técnica: sembraban semillas, en febrero, en una maceta, y las dejaban germinar y crecer durante un año; seleccionaban los pimpollos mejores y los trasladaban a sendos tiestos o a una almáciga donde continuaban su desarrollo durante dos años más; en ambas fases, regaban periódicamente los plantones y cubrían la tierra, para evitar la evaporación, con una capa de arena; cuando las plantas habían alcanzado un porte suficiente, las trasplantaban al lugar elegido¹³⁷. Los cítricos necesitan agua abundante y toleran mal el frío, de ahí que, en al-Andalus, sólo se cultivaran en los regadío y, a mediados de noviembre, se les cubriera para protegerles de las heladas invernales¹³⁸.

Los "dietistas" andalusíes atribuyen considerables virtudes terapéuticas a los cítricos. La corteza de la cidra conforta el estómago y produce un buen eructo, su zumo neutraliza las palpitations y el desvanecimiento producido por el calor, y el aceite que contienen sus pepitas constituye un buen remedio para las almorranas¹³⁹; con las hojas del árbol se puede preparar, además, un jarabe que "alegra el corazón con mucha alegría, fortalece los órganos interiores y aligera el vientre"¹⁴⁰. Las cortezas de las naranjas amargas, maceradas en aceite de oliva, remedian el restriñimiento y las ventosidades¹⁴¹ y, trituradas y amasadas con miel, disuelven la flema y aumentan la orina¹⁴². El jarabe de zumo de limón rebaja el ardor de la ictericia, reduce la sed y "ata el vientre"¹⁴³.

Por su agradable perfume y sabor ácido, los cítricos se utilizaron intensamente en la cocina musulmana. El que alcanzó mayor difusión fue, sin duda, el cidro, cuyas hojas constituían uno de los condimentos básicos, como

¹³⁶ *Calendario de Córdoba*, p. 37; cit. A.C. LÓPEZ, *Especies botánicas*, p. 47. IBN BASSAL, *Libro de agricultura*, pp. 95 y 96.

¹³⁷ IBN BASSAL, *Libro de Agricultura*, pp. 95-96. ABU L-JAIR, *Kitab al-filaha*, pp. 226 y 270-271.

¹³⁸ ABU L-JAIR, *Kitab al-filaha*, p. 269. A.C. LÓPEZ, *Especies botánicas*, p. 47.

¹³⁹ *Un tratado nazarí sobre alimentos*, p. 114.

¹⁴⁰ A. HUICI, *Traducción de un manuscrito sobre cocina*, p. 269.

¹⁴¹ IBN BASSAL, *Libro de Agricultura*, p. 99.

¹⁴² A. HUICI, *Traducción de un manuscrito sobre cocina*, p. 287.

¹⁴³ *Ibidem*, p. 279.

se desprende de las numerosas referencias —veinte— contenidas en el recetario anónimo andalusí. Con ellas se acidulaban numerosos guisados¹⁴⁴, especialmente los elaborados con las carnes más finas¹⁴⁵; se usaban, además, para potenciar el sabor de algunos hervidos¹⁴⁶ y asados¹⁴⁷; cobinaban bien asimismo con el pescado, tanto en las cazuelas¹⁴⁸ como en los escabeches¹⁴⁹, sobre todo con los de sardinas o salmonetes¹⁵⁰; constituían, por último, un sazoador imprescindible para alguna de las salsas que acompañaban a las berenjenas rellenas¹⁵¹. El cidro no se utilizó exclusivamente, sin embargo, como condimento, asumió también, en las mesas selectas andalusíes, una importante función estética: algunos platos, como las berenjenas rellenas¹⁵², la oca embutida¹⁵³ o la gallina asada¹⁵⁴, se decoraban con hojas o brotes crudos de este árbol, con lo que ganaban en fragancia y cromatismo. El zumo de la cidra inspiró, en cambio, mucho menos a las cocineras y cocineros musulmanes, que lo reservaron para sazonar algunos guisados de carnes fuertes¹⁵⁵ y para conferir un toque ácido al dulzor de algún flan de almendra¹⁵⁶. En el recetario anónimo, sólo aparece citado un segundo cítrico, la lima, con cuyo zumo se ultimaba un guisado de gallina, puesto que de añadirse durante la cocción le confería un sabor excesivamente amargo¹⁵⁷; también se podía acidu-

¹⁴⁴*Ibidem*, pp. 21, 23, 144, 145, 174, 176, 177 y 247.

¹⁴⁵Como las de gallina [*Ibidem*, pp. 141 y 178], pollo [*Ibidem*, pp. 51 y 121] y pichón [*Ibidem*, pp. 110-111]

¹⁴⁶*Ibidem*, 166.

¹⁴⁷*Ibidem*, pp. 21 y 38.

¹⁴⁸*Ibidem*, p. 196.

¹⁴⁹*Ibidem*, pp. 196-197.

¹⁵⁰*Ibidem*, pp. 196-197.

¹⁵¹*Ibidem*, p. 248

¹⁵²*Ibidem*, pp. 52-53.

¹⁵³*Ibidem*, p. 139.

¹⁵⁴*Ibidem*, p. 141

¹⁵⁵*Ibidem*, pp. 183-184.

¹⁵⁶*Ibidem*, p. 260.

¹⁵⁷*Ibidem*, pp. 37-38.

lar un asado de averío colocando en la cazuela, antes de introducirla en el horno, una o dos limas crudas¹⁵⁸.

Los colectivos privilegiados andalusíes encontraron, además, en los cítricos un asequible y efectivo corrector de aromas, que les permitió erradicar de sus mesas algunos olores desagradables, como los del ajo y la cebolla¹⁵⁹, denostados desde la época del Profeta¹⁶⁰. Las toronjas, los limones y las limas fueron, por último, el ingrediente principal de mermeladas¹⁶¹, sorbetes¹⁶², zumos¹⁶³ y pastas¹⁶⁴. Su fácil conservación, en su propio ácido¹⁶⁵, contribuyó, por otra parte, a alargar en el tiempo y en el espacio su consumo.

d. *La berenjena*

Esta solanácea (*Solanum melongena*) era originaria de la India noroccidental¹⁶⁶; los musulmanes la descubrieron en Persia¹⁶⁷ y la difundieron por el Próximo Oriente y el Mediterráneo¹⁶⁸. Varios *hadices* sunníes recopilados en Kufa durante el siglo IX mencionan la berenjena; en la centuria

¹⁵⁸*Ibidem*, p. 38.

¹⁵⁹*Un tratado nazarí sobre alimentos*, p. 114.

¹⁶⁰Quien, amante del aliento perfumado, prohibió el consumo de estas dos hortalizas crudas: L. BOLENS, *La cuisine andalouse*, p. 138

¹⁶¹Según el *Calendario de Córdoba*, en el mes de enero se elaboraban la mermelada y el jarabe de toronja [p. 37; cit. A.C. LÓPEZ, *Especies botánicas*, p. 47].

¹⁶²F. AUBAILE-SALLENAVE, *Parfums, épices et condiments*, p. 232. L. BOLENS, *La cuisine andalouse*, p. 258.

¹⁶³A.W. WATSON, *Innovaciones en la agricultura del mundo islámico*, p. 99.

¹⁶⁴L. BOLENS, *La cuisine andalouse*, p. 261.

¹⁶⁵*Un tratado nazarí sobre alimentos*, p. 71. E. GARCÍA, *La conservación de los productos vegetales en las fuentes agronómicas andalusíes*, "La alimentación en las culturas islámicas", pp. 285.

¹⁶⁶C.E. DUBLER, *Temas geográfico-lingüísticos. I: Sobre la berenjena*, "Al-Andalus", VII (Madrid-Granada, 1942), pp. 370 y 371. D. BOIS, *Les Plantes Alimentaires*, I, pp. 355-356. N.I. VAVILOV, *The Origin, immunity and breeding of cultivated plants*, Waltham, 1951, pp. 24 y 27. A.W. WATSON, *Innovaciones en la agricultura del mundo islámico*, pp. 154 y 167.

¹⁶⁷Según Ibn Wahsiyya, la berenjena "es una planta procedente de Persia que se ha extendido por todas las regiones del mundo" [Cit. A.W. WATSON, *Innovaciones en la agricultura del mundo islámico*, pp. 155-156].

¹⁶⁸C.E. DUBLER, *Sobre la berenjena*, pp. 372-373. M. RODINSON, *Les influences de la civilisation musulmane sur la civilisation européenne*, p. 484. A.W. WATSON, *Innovaciones en la agricultura del mundo islámico*, pp. 155-156. L. BOLENS, *La cuisine andalouse*, pp. 36-37.

siguiente, cuando se multiplican las fuentes islámicas orientales, los principales autores ya conocían su existencia: el Libro de la Agricultura Nabatea describe con detalle su cultivo; la estudian Qustus al-Rumi, Ibn Sina, Al-Razi y Ibn Masawayh¹⁶⁹. La planta, desde el Próximo Oriente, emigró a Egipto y, cruzando el Norte de Africa, llegó a al-Andalus, donde ya aparece citada, en el 961, en el *Calendario de Córdoba*¹⁷⁰. Se sembraban las simientes en almácigas de estiércol en diciembre, se trasplantaban los plántales a los huertos en abril y se recogían los frutos entre agosto y octubre. La berenjena crecía incluso en tierras ásperas y pedregosas¹⁷¹, si se la regaba y abonaba suficientemente¹⁷²; el estiércol humano, de naturaleza húmeda y fría, era especialmente idóneo para las hortalizas de verano, puesto que incrementaba su resistencia frente a la aridez estival¹⁷³. En al-Andalus, según Ibn al-Awwam¹⁷⁴, se cultivaban cuatro variedades de berenjenas: la "local", la cordobesa, la egipcia y la siria.

La berenjena, tanto por su parecido a la *Solanum ovigerum*, otra solanácea cuyo fruto es venenoso, como por su color oscuro, despertó desconfianza entre los "agrónomos", médicos y "dietistas" islámicos, quienes le atribuyeron numerosos efectos nocivos¹⁷⁵. Ibn Wahsiya la incluye en su tratado sobre los venenos, puesto que, si se consume cruda, puede causar la muerte¹⁷⁶. Ibn Sina la relaciona con numerosas enfermedades, desde la lepra y el cáncer hasta la cefalalgia y las hemorroides¹⁷⁷. Ibn Masawayh afirma que cubre la boca de pústulas¹⁷⁸. Según Ibn Buklaris, ennegrece la piel, genera

¹⁶⁹A.W. WATSON, *Innovaciones en la agricultura del mundo islámico*, p. 156.

¹⁷⁰Pp. 77, 173 y 187; cit. A.C. LÓPEZ, *Especies botánicas*, p. 49-50.

¹⁷¹IBN BASSAL, *Libro de Agricultura*, pp. 53 y 176.

¹⁷²*Ibidem*, pp. 71, 72 y 175-176

¹⁷³*Ibidem*, p. 56.

¹⁷⁴*Kitab al Filaha*, II, p. 245.

¹⁷⁵C.E. DUBLER, *Sobre la berenjena*, pp. 387-388. M. MARÍN, *Sobre Buran y buraniyya*, "Al-Qantara", II (Madrid, 1981), p. 205.

¹⁷⁶A.W. WATSON, *Innovaciones en la agricultura del mundo islámico*, p. 153.

¹⁷⁷M. MARÍN, *Sobre Buran y buraniyya*, p. 205.

¹⁷⁸*Un tratado nazarí sobre alimentos*, p. 71.

pecas y produce tisis, cáncer y escrófulas¹⁷⁹. Genera melancolía, en opinión de Alí ben Rabban al-Tabari¹⁸⁰. La solanácea, sin embargo, tiene también algunos aspectos positivos: si se la prepara adecuadamente, despierta el apetito¹⁸¹, conforta el estómago¹⁸², elimina las obstrucciones del hígado y del bazo¹⁸³, reduce las hemorroides¹⁸⁴, combate la tos¹⁸⁵, cura el dolor de oídos y suprime las verrugas¹⁸⁶.

A pesar de los inconvenientes que le atribuía la medicina culta, la berenjena, por su bajo precio y sus ventajas culinarias, desempeñó un papel importante en los sistemas alimentarios islámicos, especialmente en los populares. Tras liberarla del amargor originario con agua caliente y sal, su sabor poco pronunciado y su textura pastosa permitían integrarla en múltiples combinaciones. Al-Razi aconseja asarla con aceite y vinagre, o bien escaldarla y después freirla en aceite de almendras dulces¹⁸⁷. Sólo en el manuscrito anónimo andalusí aparecen treinta y seis recetas para preparar las berenjenas¹⁸⁸, de veintidós de las cuales constituyen el ingrediente principal o epónimo¹⁸⁹. Se las asociaba a una amplia gama de carnes¹⁹⁰, que iba desde el averío¹⁹¹ a los ovinos¹⁹². Combinaban bien asimismo con los huevos¹⁹³, el

¹⁷⁹Un tratado nazari sobre alimentos, pp. 71-72.

¹⁸⁰Firdaws al-hikma, Berlín, 1928, p. 379.

¹⁸¹Según AL-ARBULI, *Un tratado nazari sobre alimentos*, p. 71.

¹⁸²En opinión de Ibn Buklaris [*Un tratado nazari sobre alimentos*, p. 72]

¹⁸³Según al-Razi, al-Biruni e Ibn Sina [M. MARÍN, *Sobre Buran y buraniyya*, p. 205].

¹⁸⁴En opinión de Al-Razi, Al-Biruni e Ibn Sina [M. MARÍN, *Sobre Buran y buraniyya*, p. 205].

¹⁸⁵IBN SINA, *Al-Risala al-alwahiyya*, Túnez, 1975, p. 51.

¹⁸⁶Según al-Idrisi [M. MARÍN, *Sobre Buran y buraniyya*, p. 205].

¹⁸⁷M. MARÍN, *Sobre Buran y buraniyya*, p. 206.

¹⁸⁸A. HUICI, *Traducción de un manuscrito sobre cocina*, pp. 52-53, 101-102, 126, 134, 135, 141, 144, 159-160, 161, 163-164, 168, 174, 184-194, 200, 203 y 248.

¹⁸⁹*Ibidem*, pp. 52, 53, 101, 159, 163, 184-192 y 248.

¹⁹⁰*Ibidem*, pp. 126, 134, 135, 145, 159-160, 161, 163, 168, 174, 185, 203.

¹⁹¹Empezando por la gallina [*Ibidem*, p. 141].

¹⁹²Representados en el recetario por el cordero [*Ibidem*, pp. 186 y 248], la oveja [*Ibidem*, pp. 184, 185, 186] y el carnero [*Ibidem*, pp. 163, 168, 185].

¹⁹³*Ibidem*, pp. 52, 101-102, 141, 159-160, 184, 185, 186, 187, 188, 189-190, 248.

queso¹⁹⁴, los frutos secos¹⁹⁵, la calabaza¹⁹⁶, la espinaca¹⁹⁷ y otras hortalizas y legumbres¹⁹⁸. No eran incompatibles ni con el pescado¹⁹⁹. Para potenciar su débil sabor, se las sazonaba con vinagre²⁰⁰, *almori*²⁰¹, hierbas aromáticas²⁰², cebolla²⁰³, ajo²⁰⁴, especias²⁰⁵, brotes de cidro²⁰⁶ y agua de rosas²⁰⁷.

La solanácea aparecía en las mesas musulmanas en preparaciones muy diversas: fritas²⁰⁸, guisadas²⁰⁹, rellenas de carne picada²¹⁰ o de su propia pulpa majada²¹¹; con ella se elaboraban también estofados²¹², pudines²¹³,

¹⁹⁴*Ibidem*, pp. 188, 192.

¹⁹⁵Empezando por las almendras [*Ibidem*, pp. 184, 185, 187, 188, 248] y siguiendo por los piñones [*Ibidem*, p. 248] y las nueces [*Ibidem*, p. 102].

¹⁹⁶*Ibidem*, 190, 203.

¹⁹⁷*Ibidem*, p. 194.

¹⁹⁸*Ibidem*, pp. 203 y 248. F. DE LA GRANJA, *La cocina árabe-andaluza*, p. 29. L. BOLENS, *La cuisine andalouse*, pp. 142-147.

¹⁹⁹Véase *infra*, nota 220.

²⁰⁰A. HUICI, *Traducción de un manuscrito sobre cocina*, pp. 53, 135, 161, 168, 184, 185, 187, 190-192, 248.

²⁰¹*Ibidem*, pp. 52, 53, 101, 126, 135, 141, 168, 184, 185, 186, 187, 189-191.

²⁰²Con cilantro [*Ibidem*, pp. 53, 126, 135, 168, 186, 187-188, 189-190], comino [*Ibidem*, pp. 53, 185, 187, 191], alcaravea [*Ibidem*, pp. 53, 101, 168] y, menos frecuentemente, con tomillo [*Ibidem*, p. 187, 248] y menta [*Ibidem*, p. 186, 248].

²⁰³*Ibidem*, pp. 53, 101, 126, 135, 141, 189, 191, 248.

²⁰⁴*Ibidem*, p. 52 187, 190-192, 248.

²⁰⁵Sobre todo con pimienta [*Ibidem*, pp. 52, 53, 101, 135, 168, 185, 187-188, 189-191, 248], azafrán [*Ibidem*, pp. 53, 184, 185, 187, 188, 190-191, 248] y canela [*Ibidem*, pp. 52, 135, 185, 187, 189, 190-191, 248].

²⁰⁶*Ibidem*, p. 248.

²⁰⁷*Ibidem*, p. 248.

²⁰⁸*Ibidem*, p. 53.

²⁰⁹*Ibidem*, p. 187, 188, 189, 190 y 191.

²¹⁰*Ibidem*, 188, 189 y 248.

²¹¹*Ibidem*, 52.

²¹²*Ibidem*, pp. 163-164.

²¹³*Ibidem*, pp. 101-102 y 193-194.

empanadas²¹⁴, *crêpes*²¹⁵ e, incluso, embutidos²¹⁶. La berenjena, además de constituir el ingrediente central de todos estos platos, se integraba como componente secundario en un sinfín de guisados de carne²¹⁷. Uno de los platos más conocidos de las cocinas islámicas, tanto orientales como occidentales, la *buraniyya*, consistía precisamente en una cazuela de carne guisada con diversos condimentos, berenjenas fritas y albóndigas²¹⁸; el recetario anónimo andalusí incluye diversas modalidades de este plato²¹⁹, una de ellas con pescado²²⁰. Producto estacionario, los musulmanes, para escalonar su consumo a lo largo del año, conservaban la solanácea, cocida, en vinagre o salmuera²²¹.

e. La espinaca

Originaria —como la berenjena— del noroeste de la India y del Nepal, la espinaca (*Spinacia oleracea*) se expandió por Persia, en la época sasánida²²², y penetró en China, a finales del siglo VII²²³. Su nombre árabe, *isbanach*, procede del farsí *ispany*²²⁴, circunstancia que parece indicar que los musulmanes encontraron esta hortaliza en Irán e impulsaron su expansión hacia Occidente. Los testimonios más antiguos que proporciona la literatura árabe corresponden al siglo X: aparece citada en el tratado de medicina de Al-

²¹⁴*Ibidem*, pp. 126 y 203.

²¹⁵*Ibidem*, p. 190.

²¹⁶*Ibidem*, p. 189.

²¹⁷*Ibidem*, pp. 135, 144, 159-160, 161, 168 y 186

²¹⁸M. MARÍN, *Sobre Buran y buraniyya*, pp. 201-202.

²¹⁹A. HUICI, *Traducción de un manuscrito sobre cocina*, pp. 134, 174, 184-185.

²²⁰*Ibidem*, p. 200.

²²¹ABU L-JAIR, *Kitab al filaha*, p. 312. *Un tratado nazari sobre alimentos*, p. 71. A. HUICI, *Traducción de un manuscrito sobre cocina*, pp. 52-53. E. GARCÍA, *La conservación de los productos vegetales*, p. 284.

²²²D. BOIS, *Les plantes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges*, I, Paris, 1927, p. 409. A.W. WATSON, *Innovaciones en la agricultura del mundo islámico*, p. 139.

²²³En el 647, una embajada procedente del Nepal obsequió al emperador de China con un conjunto de matas de espinaca [A.W. WATSON, *Innovaciones en la agricultura del mundo islámico*, p. 185].

²²⁴J.M. PELT, *Historia y Ciencia de las Hortalizas*, Madrid, 1994, p. 89.

Razi y en los libro de agricultura de Ibn Wahsiyya y Qustus al-Rumi²²⁵. Su aclimatación en al-Andalus se efectuaría en la segunda mitad del siglo X, puesto que no aparece en el calendario de Córdoba, del 961, pero su cultivo está documentado, unas décadas después, en el distrito de Sevilla. Sus virtudes dietéticas facilitarían su difusión por los territorios islámicos occidentales. La espinaca debió de adquirir pronto una gran importancia en la dieta de los estamentos populares andalusíes, puesto que Ibn Hayyay, hacia 1073, le dedicó un tratado específico, del que sólo conocemos, lamentablemente, su existencia, no su contenido²²⁶. A principios del siglo XIII, en las vísperas de la conquista cristiana, su cultivo prosperaba en los regadíos valencianos²²⁷. Hortaliza de ciclo corto²²⁸, las espinacas crecían prácticamente durante todo el año: se sembraban en septiembre, noviembre y enero, y se recogían en octubre, febrero y abril, respectivamente. Mientras que las plantas sembradas en otoño y primavera precisaban de riegos periódicos, las que crecían durante el invierno dependían sólo del agua de lluvia²²⁹.

Las espinacas, según Al-Arbuli, ablandan el vientre y combaten la tos²³⁰. Ibn Buklaris les atribuye efectos laxantes y emolientes; aconseja a las mujeres que se laven la matriz con el agua de cocción de esta verdura, puesto que, al tener efectos astringentes, impide el flujo de humores; el polvo de sus hojas disecadas fortalece, además, las encías²³¹. Como la col y otras verduras, la espinaca generaba, sin embargo, ventosidades, inconveniente que se reducía considerablemente, según el recetario anónimo andalusí, si se la combinaba con la alcaravea²³².

²²⁵A.W. WATSON, *Innovaciones en la agricultura del mundo islámico*, pp. 140-141.

²²⁶A.W. WATSON, *Innovaciones en la agricultura del mundo islámico*, p. 142.

²²⁷Véase *infra*, nota 387.

²²⁸Según ABU L-JAIR, sólo precisaba poco más de quince días para alcanzar la sazón [*Kitab al-filaha*, p. 228]. Este período de desarrollo parece, sin embargo, algo breve, sólo se obtendría en los mejores suelos y en condiciones climáticas óptimas.

²²⁹IBN BASSAL, *Libro de Agricultura*, pp. 197-198.

²³⁰*Un tratado nazarí sobre alimentos*, p. 64.

²³¹*Ibidem*.

²³²A. HUICI, *Traducción de un manuscrito sobre cocina*, p. 86.

A pesar de que Ibn al-Awwam la califica, por sus virtudes nutritivas, de "reina de las hortalizas"²³³, la espinaca no gozó de una gran aceptación entre los grupos privilegiados; las clases subalternas, en cambio, la utilizaron con asiduidad en sus menestras y potajes primaverales. En el recetario anónimo, sólo aparece como integrante en cuatro recetas: un guiso de carnero²³⁴, un pudín de verduras²³⁵, una torta de cordero con queso tierno²³⁶ y otra de carnero con legumbres verdes²³⁷. Los condimentos utilizados en estos platos —la alcaravea²³⁸, el cilantro²³⁹, el ajo²⁴⁰, la cebolla²⁴¹, la menta²⁴², y la pimienta²⁴³— evidencian, al preponderar claramente las platos aromáticas sobre las especias orientales, su procedencia popular.

4. LA ASIMILACIÓN DE LAS TRANSFERENCIAS ALIMENTARIAS ANDALUSÍES EN CATALUÑA DURANTE LA BAJA EDAD MEDIA

Los condados catalanes, desde finales del siglo VIII hasta principios del XIII, limitaron por el sur con al-Andalus. Durante los períodos de tregua, bastante frecuentes, las fronteras devenían permeables a los intercambios económicos y culturales. La defensa de la propia identidad frente a un enemigo poderoso dificultaba, sin embargo, la adopción por parte de los cristianos de alimentos y técnicas culinarias de procedencia islámica.

En las décadas centrales del siglo XII, aprovechando la descomposición del estado almorávide, los catalanes conquistaron y colonizaron los

²³³ *Kitab al-Filaha*, II, p. 160.

²³⁴ A. HUICI, *Traducción de un manuscrito sobre cocina*, pp. 178-179.

²³⁵ *Ibidem*, p. 194.

²³⁶ *Ibidem*, pp. 205-206.

²³⁷ *Ibidem*, p. 206.

²³⁸ *Ibidem*, p. 86, 178, 193, 205.

²³⁹ *Ibidem*, p. 179, 193, 205 y 206.

²⁴⁰ *Ibidem*, p. 193.

²⁴¹ *Ibidem*, p. 193, 205, 206.

²⁴² *Ibidem*, p. 194.

²⁴³ *Ibidem*, p. 193, 205, 206.

distritos de Lérida y Tortosa. El ocaso del califato almohade, les permitió incorporar, entre 1229 y 1245, con la colaboración de los aragoneses, el reino de Valencia y las Islas Baleares. En todas estas áreas de la franja mediterránea ibérica, la presencia musulmana había dejado una profunda impronta. Los cristianos, al franquear el río Francolí, entraron en contacto con un paisaje, unos sistemas agrarios y unos regímenes alimenticios nuevos, desconocidos, que una residual población islámica —integrada como colectivo culturalmente autónomo— perpetuó durante varias generaciones.

El contacto directo y continuado con estas realidades, la conciencia de la propia superioridad militar, que atenuó los reflejos identitarios, y el incremento del consumo generado por una prolongada expansión económica favorecieron, desde 1275 aproximadamente, la apropiación por parte de los conquistadores de algunos elementos de la cocina²⁴⁴ de los vencidos.

Las sociedades humanas, a medida que su capacidad productiva supera sus necesidades básicas, empiezan a consumir de una forma compleja y refinada, a atender otras exigencias, las estéticas, a colmar el afán de placer y de alegría. La satisfacción de cualquier necesidad, en las sociedades desarrolladas, conlleva —como recordaba hace una cuantas décadas Maxime Rodinson²⁴⁵— una componente estética. El préstamo cultural es, de entrada, la apropiación de una necesidad o, más exactamente, de una forma particular de satisfacer una necesidad. La sociedad catalana, como tantas otras sociedades cristianas, adoptó, a partir de un momento determinado, elementos culturales islámicos porque, en su contacto con la sociedad andalusí, experimentó el deseo de satisfacer de otra forma alguna de sus necesidades o concibió nuevas exigencias²⁴⁶.

Se puede experimentar un nuevo deseo cuando se tiene la posibilidad de adoptar un modelo externo que añada nuevos placeres al sistema propio de satisfacciones, sin alterarlo. Los colectivos solventes pueden mejorar, con

²⁴⁴Entendida en el sentido más amplio del término: no sólo como el conjunto de los ingredientes y de las técnicas utilizadas en la preparación de la comida, sino también como el acervo «des représentations, des croyances et des pratiques qui leur sont associées et qui sont partagées par les individus faisant partie d'une culture ou d'un groupe à l'intérieur de cette culture» [Cl. FISCHLER, *L'(H)omnivore*, Paris, 1993, p. 32].

²⁴⁵*Les influences de la civilisation musulmane sur la civilisation européenne*, p. 480.

²⁴⁶*Ibidem*.

viandas y condimentos nuevos, exóticos, los platos más representativos de su sistema alimentario, sin comprometer el carácter identitario de los mismos.

La adopción de nuevas necesidades puede chocar, sin embargo, con obstáculos. La resistencia a las influencias foráneas se produce cuando éstas entran en conflicto con el funcionamiento de las instituciones de la sociedad prestataria, con las formas de satisfacer sus necesidades, con sus pautas de consumo, cuando éstas han sido canonizadas por la ideología²⁴⁷. Sin embargo, si la transferencia cultural aporta satisfacciones muy superiores a las que ofrecen las modalidades tradicionales, puede estallar el conflicto por la vía del individualismo. Determinados colectivos, minoritarios pero con recursos, pueden desafiar la presión social y acabar por imponer el préstamo al conjunto de la sociedad, especialmente si consiguen encontrar la forma de adaptar el influjo externo al funcionamiento global de la sociedad adoptante y a su ideología.

Para que se produzcan transferencias de nuevas necesidades o de formas diferente de satisfacer las exigencias propias es necesario que la sociedad prestataria considere a la prestamista como culturalmente superior, como más creativa o refinada. Desde finales del siglo XI, tanto los rápidos avances territoriales en la Península Ibérica y el Sur de Italia como la creación de los estados latinos en el Próximo Oriente, permitieron a un contingente importante de europeos descubrir el Islam, constatar que la superioridad militar cristiana no tenía equivalente en el plano cultural ni en los niveles de vida. La toma de conciencia de la calidad de los productos culturales musulmanes indujo a los occidentales a adoptar algunos de ellos, empezando por los alimentarios. Usama ibn Muniq recoge el testimonio de un franco instalado en Antioquía que sólo consumía platos orientales, preparados por cocineros egipcios²⁴⁸. El rey normando de Sicilia Guillermo II puso al frente de la cocina palatina a un intendente musulmán²⁴⁹. Las fuentes cristianas ibéricas coetáneas, aunque todavía no ha aportado casos tan expresivos, contienen, sin embargo, referencias dispersas acerca de la adopción de algunos alimentos islámicos. La documentación disponible acredita el

²⁴⁷*Ibidem*, p. 481.

²⁴⁸*Kitab al-itibar*, trad. P.K. HITT, Nueva York, 1929, p. 169-170; cit. M. RODINSON, *Influences de la civilisation musulmane sur la civilisation européenne*, p. 482, nota 3.

²⁴⁹M. RODINSON, *Influences de la civilisation musulmane sur la civilisation européenne*, p. 482.

consumo, la distribución e, incluso, la producción, en algunas áreas de la Corona Catalanoaragonesa, de cereales, frutas u hortalizas de procedencia oriental, aclimatados previamente en al-Andalus.

Ante la imposibilidad de analizar todas las transferencias culinarias andalusíes, me limitaré a estudiar la integración en las dietas catalanas, durante los siglos XIII y XIV, de los cinco alimentos seleccionados anteriormente.

a. *El azúcar*

El azúcar circulaba por los estados cristianos ibéricos, desde mediados del siglo XII, importado de al-Andalus por comerciantes especializados. A la sombra de estos mercaderes, antecesores inmediatos de los *pebrers sobirans* catalanes de la Baja Edad Media, prosperaban los especieros o boticarios, que vendían al por menor, además de condimentos orientales, medicinas, conservas, salsas y mermeladas. Desde las franjas costeras, el nuevo edulcorante se adentraba, por las grandes vías comerciales, hacia las ciudades interiores, que empezaban a disponer también de un reducido colectivo de distribuidores. En la Corona de Aragón, uno de los principales ejes de comunicaciones coincidía con el curso del Ebro. Hacia 1080, Alfonso el Trovador establece un peaje en esta ruta²⁵⁰. Entre las mercancías que circulaban por el río, figuran el azúcar y algunas especias. La tasa más alta que aparece en los aranceles, 5 sueldos por quintal, corresponde a los condimentos exóticos²⁵¹. El azúcar ocupa, en cambio, el cuarto lugar en el ranking, al pagar sólo 1 sueldo por quintal²⁵². De esta disparidad de exigencias podría deducirse que el azúcar —de procedencia andalusí— se cotizaba entonces por debajo de la pimienta o la canela —originarias del Lejano Oriente— o disfrutaba de una demanda bastante inferior, puesto que no podía soportar idéntica presión fiscal.

²⁵⁰Arxiu Municipal de Lleida, perg. 31, 53 y 54. Ed. M. GUAL, *Peaje fluvial del Ebro (siglo XII)*, "Estudios de Edad Media de la Corona de Aragón", VIII (Zaragoza, 1967), pp. 169-173.

²⁵¹«Et dóna lo quintar de les espècies quinze solidos» [M. GUAL, *Peaje del Ebro*, p. 170].

²⁵²«Et dóna el quintar del sucre: en Tortosa, duos denarios; et en Azchon, unum denarium; en Michinensa, unum denarium, en Vilella, unum denarium; en Saragossa, tres denarios; en El Castelar, unum denarium; en Alagon, unum denarium; en Galur, unum denarium» [*Ibidem*, pp. 171-172].

Por esta misma época, en marzo de 1181, Alfonso el Trovador se detiene en Manresa durante un fin de semana: desde el viernes 13 hasta el domingo 15. El baile local registra puntualmente los dispendios alimenticios generados por la visita real²⁵³, que ascendieron a 183 sueldos y 4 dineros. Figura en la lista una pequeña compra de azúcar, por valor de 1 dinero. De la escasa cantidad adquirida, que apenas significó el 0,04% del monto de los gastos, parece desprenderse que el derivado de la caña desempeñaba todavía, en la dieta del soberano, una función marginal, de condimento exótico o de medicina, no de auténtico edulcorante. El azúcar, sin embargo, ya no constituiría entonces una mera extravagancia gastronómicas, puesto que, en el verano de 1183, un agente fiscal adquirió, por cuenta del monarca, una partida en el mercado de Perpiñán y se la remitió a Prats de Molló²⁵⁴. El envío pone de manifiesto que la circulación del nuevo edulcorante, en el último cuarto del siglo XII, aún no había rebasado los mercados urbanos. Estas dos referencias documentales revisten un notable interés por su temprana cronología

Las alusiones al azúcar, después de 1200, se multiplican y se hacen más expresivas. Se ha convertido en un alimento que, al gozar de una demanda creciente, puede adquirirse ya en las tiendas de los especieros de todas las ciudades y en los principales mercados rurales de la Corona Catalanoaragonesa. Aparece en los aranceles de las lezdas de Colliure²⁵⁵, de Mediona²⁵⁶, de Tortosa²⁵⁷, de Valencia²⁵⁸, de Burriana, Sagunto, Játiva y Biar²⁵⁹, y de Alcira²⁶⁰. No falta tampoco en las tarifas de los peajes del Ebro²⁶¹

²⁵³Arxiu de la Corona d'Aragó -en adelante, ACA-, Cancelleria -en adelante, C-, pergs. extrainventario, 3446. Ed. T.N. BISSON, *Fiscal accounts of Catalonia under the early Count-kings (115-1213)*, Londres, 1984, II, pp. 101-103.

²⁵⁴«Et sucre et melas agras et dulcias quas misi domino regi ad Prads .II. solidos et .IIII. denarios» [ACA, C, perg. extraserias nº 3180. Ed. T.N. BISSON, *Fiscal accounts*, II, p. 111].

²⁵⁵M. GUAL, *Vocabulario del comercio medieval*, Barcelona, 1976, pp. 75, 104 y 162.

²⁵⁶*Ibidem*, p. 62.

²⁵⁷*Ibidem*, pp. 96, 137 y 170.

²⁵⁸*Ibidem*, pp. 71, 114, 117, 120.

²⁵⁹*Ibidem*, p. 92.

²⁶⁰*Ibidem*, p. 88.

²⁶¹*Ibidem*, p. 109.

y de Zaragoza²⁶², de la *reua* de Perpiñan²⁶³, y de las ordenanzas de los corredores de Barcelona²⁶⁴. El azúcar, desde 1225, ya formaba parte, pues, de la amplia serie de productos que, por la regularidad de su circulación mercantil, habían sido gravados por las Administraciones central y periférica con impuestos comerciales específicos.

Arnau de Vilanova, hacia 1305, redactó, en Barcelona, para Jaime II de Aragón, el *Regimen sanitatis ad inclytum regem Aragonum directum et ordinatum*²⁶⁵. En este tratado de dietética —concebido para un hombre de más de cuarenta años, hipertenso y aquejado de almorranas²⁶⁶—, se menciona reiteradamente el nuevo edulcorante vegetal. Aunque su naturaleza cálida obligue a las personas de temperamento sanguíneo a restringir su consumo²⁶⁷, el azúcar constituye, según el famoso profesor de Medicina de Montpellier, un alimento muy recomendable: es un buen conservante para los frutos secos, especialmente para los piñones y las avellanas, puesto que facilita su digestión²⁶⁸; neutraliza el acíbar que dejan en la boca y la garganta la oruga²⁶⁹ y las frutas amargas, como la granada, la cereza o las moras verdes²⁷⁰. Con el derivado de la caña, el médico catalán, edulcora, además, dos de las bebidas que creó para el soberano: un jarabe de agua de rosas, concebido, de

²⁶²*Ibidem*, pp. 153 y 155.

²⁶³*Ibidem*, p. 145.

²⁶⁴*Ibidem*, p. 126.

²⁶⁵Esta obra —cuidadosamente editada por Luí GARCÍA BALLESTER y Michael R. MACVAUGH en *Arnaldi de Villanova Opera Medica Omnia*, Barcelona, X-1, 1996, pp. 423-470— circuló profusamente, durante la Baja Edad Media, por toda Europa, como lo demuestran las numerosas copias manuscritas que hoy se conservan en las principales bibliotecas del Viejo Continente. La fama del texto indujo a Blanca de Anjou, esposa del destinatario, a encargar al médico de la corte Berenguer Sarriera una traducción al catalán, puesto que su escaso dominio del latín no le permitía leerlo con provecho. La versión —que, desde 1310, fecha de la muerte de la reina, gozó, por la fidelidad y el rigor con que fue redactada, de gran aceptación en los países de habla catalana— ha sido editada por Miquel Batllori, en A. DE VILANOVA, *Obres catalanes. II: Escrits mèdics*, Barcelona, 1947, pp. 99-200.

²⁶⁶El *Regimen sanitatis* se cierra precisamente con un largo capítulo dedicado al tratamiento de esta molesta enfermedad: *Escrits mèdics*, pp. 188-200.

²⁶⁷*Escrits mèdics*, p. 186.

²⁶⁸*Ibidem*, p. 158.

²⁶⁹*Ibidem*, p. 179.

²⁷⁰*Ibidem*, pp. 149-150.

acuerdo con una fórmula de clara procedencia islámica²⁷¹, para combatir el calor veraniego²⁷², y la clarea, una bebida destinada a caldear el estómago durante el invierno o en las jornadas penitenciales de Cuaresma²⁷³. Los Libros de tesorería revelan que la corte, con anterioridad a las recomendaciones dietéticas de Arnau de Vilanova, ya efectuaba periódicas compras de azúcar rosado²⁷⁴ en Barcelona, pagándolo durante el bienio 1303-1304, a 5 sueldos la libra, un precio bastante elevado. Jaime II, durante sus viajes por la Corona de Aragón, exigía de los concejos de las localidades donde recalaba que le proporcionaran, entre muchos otros alimentos de calidad, azúcar²⁷⁵.

Por esta época, el azúcar llegaba a Cataluña procedente de al-Andalus, Chipre, Sicilia y Egipto²⁷⁶. Jaime II de Aragón, consciente de la importancia económica que estaba adquiriendo el nuevo edulcorante, intentó potenciar su producción en Valencia: en 1305, solicitó de Bartolomeo Tallavita el envío, desde Sicilia, tanto de semillas de caña como de un esclavo sarraceno experto en su cultivo²⁷⁷. La iniciativa real no fue, sin embargo, oportuna, puesto que el cultivo de la caña dulce estaba, entonces, en franco retroceso en la isla²⁷⁸. Ante la fácil colocación del producto en el mercado catalán, el monarca aceptó que la corte de Chipre le pagara 50.000 de los 300.000 besantes de la dote de su segunda esposa, María de Lusignan, en azúcar²⁷⁹. La mercancía fue adquirida rápidamente por comerciantes

²⁷¹Véase *supra*, nota 58.

²⁷²*Escrips mèdics*, pp. 184-186.

²⁷³*Ibidem*, pp. 186-187.

²⁷⁴E. GONZÁLEZ HURTEBISE, *Libros de Tesorería de la casa real de Aragón. I: Reinado de Jaime II. Libros de cuentas de Pedro Boyl, tesorero del monarca desde marzo de 1302 a marzo de 1304*, Barcelona, 1911, pp. 254 y 395.

²⁷⁵Como evidencian las intrucciones cursada, en febrero de 1312, a los ediles y pobladores de Calamocha y Murviedro [ACA, C, reg. 251, fols. 27 r y 34 r; ed. J.E. MARTÍNEZ FERRANDO, *Jaime II de Aragón. Su vida familiar*, Barcelona, 1948, II, pp. 64-65].

²⁷⁶Véase *infra*, notas 279 y 280.

²⁷⁷ACA, C, reg. 336, fol 96 r; ed. J.E. MARTÍNEZ FERRANDO, *Jaime II*, II, p. 20.

²⁷⁸A pesar de los esfuerzos realizados, medio siglo antes, por Federico II, quien, para reactivar la producción, había solicitado el envío, desde Tiro, de «duos homines qui bene sciunt facere zucarum» [*Historia Diplomatica Friderici Secundi*, ed. J.A. Huillard-Bréholles, París, V, 1860, pp. 573 y 575; cit. A.W. WATSON, *Innovaciones en la agricultura del mundo islámico*, p. 182, nota 2].

²⁷⁹J.E. MARTÍNEZ FERRANDO, *Jaime II*, I, p. 239, y II, pp. 175-176.

barceloneses. Unas décadas después, Alfonso el Benigno, continuaba consumiendo con regularidad azúcar oriental: durante el verano de 1334, ordena, desde Sarrión y Teruel respectivamente, que se le envíen, de los cargamentos recién llegados de Alejandría y de Chipre a la ciudad condal, sendas partidas de dos cajas de *sucre rosat*²⁸⁰.

La virtudes del azúcar trascienden el campo de la dietética para alcanzar el de la gastronomía. El *Libre de Sent Soví*, el primer libro de cocina medieval redactado en catalán²⁸¹ que ha llegado a nuestros días, revela el alto valor conferido por los comensales del segundo tercio del siglo XIV a este alimento de procedencia islámica. En el recetario, el azúcar aparece citado veintidós veces y el azúcar blanco, veintinueve; estas cifras evidencian el importante papel que el nuevo producto desempeñaba en la alta cocina catalana. El edulcorante vegetal, hacia 1300, había iniciado, en la Corona de Aragón, un despegue muy parecido al que experimentó, unos cien años antes, en al-Andalus. Las clases privilegiadas habían optado decididamente por la caña dulce; los estamentos populares, por razones económicas, continuaban dependiendo, en cambio, de las colmenas. El azúcar, durante la etapa final del Medioevo, significa innovación, refinamiento y riqueza; la miel, tradición, vulgaridad y falta de recursos económicos. En Cataluña, al igual que en al-Andalus o el Magreb, el azúcar se destinaba, en primer lugar, a la pastelería y a la repostería. Los confites, pastas, turrone, mazapanes, tortas, mermeladas y conservas gozaban también, en el seno de la sociedad cristiana, de gran prestigio, puesto que no sólo dieron origen a una literatura técnica específica²⁸² sino que se intercambiaban, además, como dones entre todos los estamentos sociales²⁸³. Mientras que los colectivos solventes consumían dulces con

²⁸⁰ACA, C, reg. 536, fols. 10r-10v y 19v.

²⁸¹Del que disponemos de tres manuscritos de la primera mitad del siglo XV —conservados en la Biblioteca de la Universitat de Barcelona, la Biblioteca de la Universitat de València y la Biblioteca de Cataluña respectivamente— pero cuyo núcleo originario dataría de 1330 aproximadamente. Ha sido editado por L. FARAUDO DE SAINT GERMAIN [*El "Libre de Sent Soví", recetario de cocina catalana medieval*, "Boletín de la Real Academia de Buenas Letras", XXIV (Barcelona, 1951-1952), pp. 5-71] y por R. GREWE [*Libre de Sent Soví (Receptari de cuina)*, Barcelona, 1979].

²⁸²De la que sólo nos ha llegado el *Libre de totes maneres de confits*, ed. L. FARAUDO DE SAINT-GERMAIN, "Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona", XIX (1946), pp. 97-134.

²⁸³Los *consellers* de Barcelona, para agilizar una gestión administrativa, envían, el 24 de julio de 1302, a Bernat de Fonollar, vicerregente del procurador real en Cataluña, «duos marsapans dragee deaurate et alios duos marsapans de diacitreus et unun marsapa dragee albe,

reguralidad, casi diariamente²⁸⁴, las capas bajas sólo podían hacerlo algunas veces al año, en los ágapes extraordinarios. La influencia islámica, en la "covivialidad" festiva cristiana, es especialmente evidente.

El *Libre de Sent Soví* —que no contiene, al revés que el manuscrito anónimo andalusí, recetas de dulces— pone de manifiesto, además, que el azúcar, en la Cataluña de la Baja Edad Media, armonizaba con una vasta gama de alimentos, sorprendente por su amplitud. Concordaba con las carnes de averío²⁸⁵, de caza menor²⁸⁶, de ganadería menor²⁸⁷ e, incluso, de ganadería mayor²⁸⁸. No desentonaba tampoco con las grasas animales²⁸⁹, la leche y sus derivados²⁹⁰, los huevos y algún pescado fresco de sabor fuerte²⁹¹. Constituía también un buen complemento para los frutos secos²⁹², los cereales²⁹³ y las hortalizas²⁹⁴. Concertaba, por último, con casi todos los condimentos, tanto con las especias²⁹⁵, los cítricos²⁹⁶, la granada amarga y el agua de rosas,

et quandam zinziberatam indianam et duos pots dactilorum, et quandam aloam» [Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona, Llibre del Consell, I, fol. 50 v.]

²⁸⁴Durante el verano de 1336, Pedro el Ceremonioso, desde Tortosa y Monzón, ordena a Jaume de Rocafort y Bernat Arbolí y a Pere de Palau, respectivamente, que le envíen cincuenta libras de los mejores confites de Zaragoza y cuatro mazapanes de codoñate [ACA, C, reg. 1189, fol. 231v, y reg. 1191, fol. 489 r.]. En los registros de la Cancillería y en las cuentas de gastos de los miembros de la casa real han quedado reflejadas numerosas adquisiciones de confites, turrone, mazapanes y mermeladas.

²⁸⁵De gallina, pollo, capón, oca, pato y pavo real.

²⁸⁶Como las de perdices, palomas torcaces, faisanes, grullas, pájaros, conejos y liebres.

²⁸⁷De carnero, cabrito y cerdo.

²⁸⁸Representada exclusivamente en el recetario por el ternero.

²⁸⁹Como el tocino o el lardo

²⁹⁰Con el queso y el requesón.

²⁹¹Como la lamprea.

²⁹²Para las almendras, avellanas, piñones e higos secos.

²⁹³Tanto para los tradicionales —el trigo, la cebada y la avena— como para alguno de reciente aclimatación —el arroz—.

²⁹⁴Para los puerros, cebollas y espárragos.

²⁹⁵Como la malagueta, la nuez moscada, la canela, el jengibre, el clavo, la pimienta negra, la pimienta larga, el azafrán y la cubeba.

²⁹⁶Con los jugos de naranjas, limones y cidras.

sazonadores de procedencia oriental, como con las plantas aromáticas mediterráneas²⁹⁷, el vinagre y el vino.

Si de los ingredientes pasamos a las preparaciones, constatamos que el azúcar se integraba, durante alguna fase de la cocción, en muchos platos. Entraba en un gran número de salsas agrídulces, tanto de inspiración islámica²⁹⁸ como de ingrediente epónimo típicamente occidental²⁹⁹. Sazonaba bastantes sopas, desde las prestigiadas cremas dulces con carne³⁰⁰ hasta las sémolas³⁰¹ y las gachas³⁰², muchas de las cuales se inspiraban en recetas andalusíes. No podía faltar tampoco en ciertos sofritos de carne³⁰³ o de vegetales³⁰⁴, y en algún guisado de volatería³⁰⁵. Potenciaba asimismo el sabor de pasteles de carne³⁰⁶ y de pescado³⁰⁷. El derivado de la caña era, por último, un ingrediente básico para una serie de cremas dulces sin carne³⁰⁸ y de leches vegetales³⁰⁹.

El azúcar, en la alta cocina medieval catalana, al igual que en la andalusí³¹⁰, también podía agregarse a un plato una vez concluida la cocción.

²⁹⁷Como la menta, la mejorana, el cilantro, el perejil, la oruga y la mostaza.

²⁹⁸En cuya elaboración jugaban un papel destacado los frutos secos, los cítricos, la granada amarga y el vinagre. Integran la lista las salsas de *pagó* [*Libre de Sent Sovi*, pp. 86-90], *gingebrada* [*Ibidem*, p. 97], *granada* [*Ibidem*, p. 227], *límonea* [*Ibidem*, p. 96], *camallina* [*Ibidem*, p. 95] y *saliandre* [*Ibidem*, p. 181], así como la salsa para volatería asada [*Ibidem*, pp. 104-105 y 116] y la salsa blanca para ocas asadas [*Ibidem*, pp. 228-229].

²⁹⁹Integraban este segundo grupo las salsas de mostaza *nostrada* [*Ibidem*, p. 177], oruga [*Ibidem*, p. 177-178 y 179] y perejil [*Ibidem*, p. 180].

³⁰⁰Como el *menjar blanc* [*Ibidem*, pp. 93 y 94] y la *ginestrada* [*Ibidem*, p. 100].

³⁰¹Representadas en el *Sent Sovi* por la de trigo con leche de almendras [*Ibidem*, p. 104], *el ordiat* [*Ibidem*, p. 128, 129-130 y 223] y el *avenat* [*Ibidem*, pp. 130 y 223].

³⁰²Del tipo de las *farines* de trigo [*Ibidem*, pp. 111, 112 y 224].

³⁰³Como la *sosengua* de conejo o de liebre [*Ibidem*, p. 117].

³⁰⁴Del tipo del *esparaguet* [*Ibidem*, pp. 142 y 224] o la *porrada* [*Ibidem*, pp. 230-231].

³⁰⁵Como el *mig-raust* de gallina [*Ibidem*, p. 104].

³⁰⁶Especialmente de las empanadas de pájaros o de perdiz [*Ibidem*, p. 158].

³⁰⁷Representados sólo por la empanada de lamprea [*Ibidem*, p. 159].

³⁰⁸Como la de almidón con leche de almendras [*Ibidem*, pp. 131 y 181] o la de requesón [*Ibidem*, p. 173].

³⁰⁹Empezando por la de almendras [*Ibidem*, p. 223].

³¹⁰Véase *supra*, notas 93-98.

Algunas sopas de arroz³¹¹, guisados de carne³¹² y pasteles³¹³, antes de servirse a la mesa, se espolvoreaban con azúcar normal o blanco. Ciertas recetas, como consecuencia del aprecio de que disfrutaba el edulcorante vegetal entre las élites cristianas, exigían, incluso, la doble utilización. Este es el caso del *menjar blanc* y las *farines*³¹⁴, en el apartado de las sopas, la *porrada*³¹⁵, en la categoría de los sofritos, y el almidón con leche de almendras³¹⁶, entre las cremas dulces sin carne.

Estas listas —algo tediosas por su exhaustividad— ponen en evidencia que los catalanes, siguiendo el ejemplo de los musulmanes, ya habían descubierto, a mediados del siglo XIV, las múltiples virtudes gastronómicas del edulcorante vegetal; ya habían comprobado que el azúcar, como escribiría doscientos cincuenta años más tarde J.S. Bruyerius, mejoraba la sapidez de una amplia gama de alimentos:

Acria vero lenit, acida retundit, salsa suaviora reddit, austeritatem vincit,
acerba mitescere docet, fatuis et insipidis sensum tribuit³¹⁷.

Los sabores más valorados eran los complejos —el agrio/dulce, el ácido/dulce y el salado/dulce—. La simplicidad y la separación de gustos —hoy tan valoradas por los cocineros creativos— eran consideradas, en la Baja Edad Media, dos secuelas de la falta de refinamiento gastronómico y de técnica culinaria.

El azúcar fue, incluso en el siglo XV, después de haberse iniciado su producción en la Plana Baixa, l'Horta, la Ribera, la Marina Alta y la Safor³¹⁸,

³¹¹Con carne [*Ibidem*, p. 103] o con leche de almendras [*Ibidem*, p. 132].

³¹²El morteruelo con leche [*Ibidem*, p. 136].

³¹³Como los buñuelos [*Ibidem*, pp. 174-175], las *resoles* [*Ibidem*, p. 168] y las *crêpes* [*Ibidem*, pp. 175-176].

³¹⁴Véase *supra*, notas 300 y 302.

³¹⁵Véase *supra*, nota 304.

³¹⁶Véase *supra*, nota 308.

³¹⁷*De re cibaria*, Lyon, 1590, pp. 561-562; cit. T. PETERSON, *The Arab influence*, p. 324.

³¹⁸La revista "Afers" ha dedicado un número monográfico —el 32 (Valencia, 1999)— al cultivo de la caña dulce, con el título de *Sucre i creixement econòmic a la baixa Edat Mitjana*, con aportaciones de T.G. Glick, C. Barceló y A. Labarta, J.A. Gisbert, P. López Elum, J.V. García Marsilla, J. Castillo, L.P. Martínez, P. Viciano y F. García-Oliver.

un alimento exótico, caro. Francesc Eximenis, en 1383, al alabar las excelencias del campo valenciano, había remarcado que en sus huertas prosperaban cultivos extraños, orientales, como la caña dulce y el arroz³¹⁹. Esta especialización no dimanaba exclusivamente, sin embargo, de las favorables condiciones edáficas y climáticas de estas regiones, obedecía también a razones socio-económicas, como la coexistencia de una nobleza y un patriciado emprendedores con una payesía mudéjar experta en este tipo de plantaciones. El azúcar, en los Países Catalanes, se introdujo, pues, por la cúspide de la sociedad, desde la que descendió, a medida que su oferta se incrementaba, hacia las capas intermedias. Las clases bajas —como ya se ha expuesto— sólo lo utilizaban en sus comidas extraordinarias; para endulzar los platos cotidianos seguían empleando la miel, mucho más asequible. Esta divergencia socio-alimentaria se acentuaría en los tiempos modernos, cuando la miel, según J.S. Bruyerius³²⁰, quedaría confinada a las cocinas rurales y el azúcar se utilizaría, en las de la oligarquía urbana, casi tanto como la sal³²¹.

b. *El arroz*

Este cereal, hasta mediados del siglo XIII, fue un alimento caro y exótico, importado de al-Andalus. La conquista del reino de Valencia y la integración, como colectivo étnico diferenciado, de importantes contingentes de la población musulmana facilitaron la introducción de su cultivo en las nuevas explotaciones rurales cristianas. En 1284, el rey Pedro el Grande establece a censo dos molinos arroceros en la huerta valenciana³²²: el nuevo cereal empezaba a ser rentable tanto para los hortelanos como para el erario. Desde los regadíos de los valles bajos del Turia y del Júcar, el arroz —descascarillado o con corteza— se expandía por todo el País Valenciano: su

³¹⁹«Aquesta terra és apta en fer fruits estranys i drogues orientals, e en lleva de fet, axí com re, pebre, cotó, safrà, alazflor, arròs, alquena, alcaraiüia, comí, alfalç, adcerco e batafalua» *rimet de la cosa pública*, ed. P. DANIEL DE MOLINS DE REI, Barcelona, 1927, p. 26].

³²⁰«Rura nostra panem ex melle crudo edunt...Lautiores mensae raro in cibos admittunt mellita» [*De re cibaria*, p. 561; cit. T. PETERSON, *The Arab influence*, p. 324].

³²¹«Nihil hodie pene sine saccharo ventri conditur. Saccharum panificiis additur; saccharum vinis miscetur; acqua saccharo suavior salubriorque; carnes saccharo asperguntur; pisces, ova non pluribus locis utimur sale quam saccharo» [*Ibidem*].

³²²ACA, C, reg. 46, fol. 148 v.

comercialización está documentada, antes de 1300, en Valencia³²³, Burriana, Sagunto, Játiva y Biar³²⁴, Alcira³²⁵ y Alicante³²⁶. Por mar y, en menor grado, por tierra, fluía hacia Cataluña, como se desprende de los aranceles tanto de las lezdas de Tortosa³²⁷, Cambrils³²⁸, Tamarit³²⁹ y Colliure³³⁰, como de las ordenanzas de los corredores de Barcelona³³¹ y de la *reua* de Perpiñán³³². Por el Ebro, el arroz valenciano, después de efectuar una ruptura de carga en Tortosa, penetraba en Aragón, hasta Zaragoza³³³, el principal mercado regional de redistribución de productos mediterráneos. Cargamentos de este cereal circulaban también, por vía terrestre, entre Valencia y Castilla³³⁴, y desde Aragón hacia el Alto Languedoc³³⁵. En el tercer tercio del siglo XIV, el reino de Valencia seguía aportando el grueso de la producción: Francesc Eximenis enumera este cereal entre los cultivos exóticos que prosperaban, en 1383, en las huertas levantinas³³⁶. Los comerciantes barceloneses, valencianos

³²³M. GUAL, *Vocabulario del comercio medieval*, pp. 70, 114, 120, 123 y 124.

³²⁴*Ibidem*, pp. 91 y 94.

³²⁵*Ibidem*, p. 88.

³²⁶*Ibidem*, p. 218.

³²⁷*Ibidem*, pp. 97, 139 y 170.

³²⁸*Ibidem*, p. 112.

³²⁹*Ibidem*, p. 68.

³³⁰*Ibidem*, pp. 105 y 164.

³³¹*Ibidem*, p. 128.

³³²*Ibidem*, p. 146.

³³³*Ibidem*, pp. 153 y 155.

³³⁴D. PÉREZ y E. PASCUAL-LEONE, *Algunos aspectos del comercio valenciano a finales del siglo XIV*, "VII Congreso de Historia de la Corona de Aragón, Comunicaciones", I, Barcelona, 1962, p. 533.

³³⁵El arroz, hacia 1295, aparece en los aranceles de los peajes de Canfranc y Candanchú [M. GUAL, *Vocabulario del comercio medieval*, pp. 160 y 161], los dos puertos pirenaicos por los que discurrían las rutas que conectaban Zaragoza y Lérida con Pau y Tolosa del Languedoc [M.T. IRANZO, *Los sistemas de comunicación en Aragón en la Edad Media: una revisión*, "Anuario de Estudios Medievales", 23 (Barcelona, 1993), pp. 96-97. Ph. WOLFF, *Commerces et marchands de Toulouse (vers 1350-vers 1450)*, Paris, 1954, pp. 153. P. TUCCO-CHALA, *Les relations économiques entre Béarn et les pays de la Couronne d'Aragon (XIII^e-XV^e)*, "Bulletin Philologique et Historique", (Paris, 1958), pp. 115-136. A. RIERA-MELIS, *El sistema viario de la Corona Catalanoaragonesa en la Baja Edad Media*, "Viaggiare nel Medioevo", San Miniato, 2000, pp. 420-446].

³³⁶Véase *supra*, nota 319.

y mallorquines, desde 1350, exportan regularmente arroz a Génova³³⁷ y Flandes³³⁸.

Arnau de Vilanova, en su *Regimen sanitatis*³³⁹, incluye el arroz en el capítulo reservado a los cereales, junto con el trigo, la cebada, el centeno, el mijo, la avena y el panizo. Recomienda a Jaime II que concluya a menudo las comidas con arroz cocido en leche de almendra, puesto que es un plato muy adecuado para las personas de complejión sanguínea³⁴⁰. Considera la sémola de este grano como el espesante más idóneo para el *menjar blanc*³⁴¹, una sopa dulce entonces muy popular en los Países Catalanes³⁴². Después de enumerar los daños que puede causar la ingesta de cereales en descomposición, el médico catalán desaconseja el consumo de arroz a partir de los dieciocho meses del descascarillado³⁴³. El cereal no debía de figurar entre las preferencias gastronómicas del soberano, puesto que lo relega, junto con el pescado fresco y el congrio salado, a la categoría de alimentos propios de las jornadas penitenciales³⁴⁴.

En el *Libre de Sent Soví* se han conservado seis recetas en las que entra el arroz: el arroz con carne³⁴⁵, el morteruelo de arroz³⁴⁶, la *ginestrada*³⁴⁷, el arroz con leche de almendras³⁴⁸ y dos variantes del *menjar blanc*³⁴⁹. Del

³³⁷A. RIERA-MELIS y G. FELIU, *Les activitats econòmiques a la baixa edat mitjana*, "Historia de Barcelona", dir. J. SOBREQÜÉS, III, Barcelona, 1992, p. 206.

³³⁸*Ibidem*, p. 220.

³³⁹*Escrits mèdics*, pp. 134-138.

³⁴⁰*Ibidem*, p. 137.

³⁴¹*Ibidem*, p. 169.

³⁴²Véase *supra*, notas 300 y 314, e *infra* notas 349, 354 y 355.

³⁴³A. de VILANOVA, *Escrits mèdics*, p. 137.

³⁴⁴El 6 de febrero de 1312, en pleno carnaval, ordena a los jurados de Monreal que preparen cuatro quintales y cuarenta libras de arroz para la cena que efectuará, junto con los infantes Jaime, Alfonso y Juan, en esta localidad, el segundo miércoles de Cuaresma [ACA, C, reg. 23, fol. 27 v; ed. J.E. MARTÍNEZ FERRANDO, *Jaime II*, II, p. 64].

³⁴⁵*Libre de Sent Soví*, p. 132.

³⁴⁶*Ibidem*, pp. 135-136.

³⁴⁷*Ibidem*, p. 100.

³⁴⁸*Ibidem*, p. 132.

³⁴⁹*Ibidem*, pp. 93-95.

análisis comparativo de estos platos se desprende que los catalanes, como los musulmanes³⁵⁰, utilizaban el arroz de forma muy diversa: en grano, sémola o harina. Lo combinaban con carne, huevos y, sobre todo, leche de almendra. El condimento más idóneo continuaba siendo el azafrán, que perfumaba el morteruelo³⁵¹ y confería el color amarillo al que debía su nombre la *ginestrada*³⁵². El sabor dominante de estos platos, exceptuado el morteruelo, era el dulce, puesto que el toque final consistía sistemáticamente en espolvorearlos con abundante azúcar³⁵³. La receta que conoció una difusión más amplia fue, sin duda, el *menjar blanc*, una sopa espesa de sémola de arroz, carne de gallina, caldo, leche de almendra y azúcar. De Cataluña, este plato pasó, a mediados del siglo XIV, a Italia³⁵⁴, donde gozaba aún de gran aceptación hacia 1490³⁵⁵. La impronta andalusí en muchos de estos manjares es bastante evidente, sobre todo en el arroz con leche, en el que la única innovación cristiana consistía en sustituir la leche animal por la de almendras³⁵⁶.

c. *Los cítricos*

Su cultivo, como el del arroz, se difundió por la Corona Catalanoaragonesa, a partir de mediados del siglo XIII, desde Valencia. En la primavera de 1286, durante una estancia de Alfonso el Liberal en Zaragoza, se celebraron unos juegos acuáticos en el Ebro, cuyos participantes utilizaron

³⁵⁰Véase *supra*, notas 111-112.

³⁵¹Véase *supra*, nota 346.

³⁵²Véase *supra*, nota 347.

³⁵³Véase *supra*, notas 345 y 347-349.

³⁵⁴La receta aparece ya en el *Anonimo veneziano del trecento* [*L'arte della cucina in Italia*, a cura di E. FACCIOLO, Torino, 1992², p. 74].

³⁵⁵El Maestro Martino, en su *Libro de arte coquinaria*, incluye, entre 1465 y 1475, siete recetas del *bianco mangiare* [C. BENPORAT, *La cucina italiana del quattrocento*, Firenze, 1996, pp. 99-100, 111, 176-177, 195, 234-235 y 271-272] y cuatro del *bianco mangiare ala cattellana* [*Ibidem*, pp. 100, 113, 177 y 234]. El gentilicio evidencia que, en Italia, a algunas variantes del plato se les atribuía un origen ibérico. En el *Libro del Coch*, redactado por el maestro Robert, en la corte napolitana de Fernando I, poco antes de 1490, aparece otra receta de esta antigua sopa [Ed. V. LEIMGRUBER, Barcelona, 1977, pp. 88-89].

³⁵⁶Cfr. *supra*, notas 118 y 348.

como proyectiles cincuenta cargas de naranjas valencianas³⁵⁷. El monarca, al año siguiente, ordenó a sus oficiales en Valencia que le remitiesen una partida de naranjas a Alcañiz, donde efectuaría una estancia³⁵⁸. Los cítricos, por su perfume y novedad, gozarían entonces de una notable aceptación en la corte catalana, que obsequiaba con ellos a sus visitantes más ilustres: en 1304, Jaime II, notificó a Bernat de Libià, baile general del reino de Valencia, que, con motivo de la inminente entrevista con su cuñado, Dionís de Portugal, le enviase urgentemente a Tarazona, entre otros frutos selectos, cuatro cargas de limones y cuatro de naranjas y cidras³⁵⁹. Por esta época, los tres frutos, cuya corteza resistente les permitía viajar sin demasiados problemas, habrían empezado a penetrar, atraídos por una demandada creciente, en los circuitos del gran comercio: figuran, desde 1299, en los aranceles de la lezda de Colliure³⁶⁰. El prestigio de los agrios debió de incrementarse durante la primera mitad del siglo XIV, puesto que Francesc Eiximenis, para ponderar la fertilidad de la huerta valenciana, alaba, en 1383, sus naranjas, limones, limas, pomelos y *adzebrons*³⁶¹. Por esta época, los cítricos, con sus flores perfumadas y sus brillantes hojas perennes, se han convertido ya en prestigiasdas plantas ornamentales: los vendedores de vino, en Valencia, colocan en la puerta de su establecimiento, como indicador profesional, un ramo de naranjo³⁶²; figuran entre las especies cultivadas en el selecto jardín del palacio real de Barcelona³⁶³. Las plantaciones de agrios, en la Baja Edad Media, prosperaron también en Castilla y en el sur de Italia³⁶⁴.

³⁵⁷«E los hòmens de mar seus feeren dos llenys armats fer, d'aquelles plates qui van per lo riu; en què vèerets batalla de taronges que del regne de València n'havien fetes venir ben cincuenta càrregues» [R. MUNTANER, *Crònica*, "Les Quatre Grans Cròniques", ed. F. SOLDEVILA, Barcelona, 1971, p. 810].

³⁵⁸ACA, C, reg. 71, fol. 51 v.

³⁵⁹«III somades de limons, item III somades entre taronges e poncirs» [ACA, C, reg. 258. fol. 144 v; ed. J.E. MARTÍNEZ FERRANDO, *Jaime II*, II, p. 9].

³⁶⁰M. GUAL, *Vocabulario del comercio medieval*, p. 168.

³⁶¹«Hic ha...teronges, llimons, llimes, adzebrons, aranges» [*Regiment de la cosa pública*, p. 25].

³⁶²F. SEVILLANO, *Valencia urbana medieval a través del oficio del Mustaçaf*, Valencia, 1957, p. 356.

³⁶³M. GUAL, *Vocabulario del comercio medieval*, p. 441.

³⁶⁴S. TOLOWSKY, *A History of the culture of citrus*, pp. 149-152

La naranja, el limón y la toronja ocupan, en el *Regimen sanitatis*, un lugar secundario. Arnau de Vilanova los incluye en el capítulo relativo a los condimentos³⁶⁵, no en el correspondiente a los frutos amargos³⁶⁶. Con zumo de cítricos, combinado con leche de almendras, se pueden sazonar tanto asados³⁶⁷ como pasteles³⁶⁸. En verano, para obtener bebidas de sabor acibarado o agridulce, es mejor utilizar naranjas y toronjas, puesto que, al ser más templadas que los limones, dañan menos los nervios y los miembros³⁶⁹. El médico catalán recomienda también a Jaime II que sólo consuma cítricos bien maduros, que hayan pasado un año en el árbol o presenten una corteza blanda³⁷⁰.

En el *Libre de Sent Soví* aparecen dieciséis referencias a los cítricos. Con zumo de naranja o de limón se preparaban las salsas agridulces³⁷¹ —ya citadas³⁷²— y alguna de frutos secos³⁷³. Ambos acidulantes también se utilizaban indistintamente para elaborar ciertas sopas, como el caldo de gallina³⁷⁴, y para lavar y perfumar las perdices recién sacrificadas³⁷⁵. El jugo de limón era el ingrediente central de otro adobo agridulce de inspiración islámica, la *llimonea*³⁷⁶. El zumo de naranja, algo menos ácido, se reservaba, en cambio, para preparar algunas salsas más suaves, tanto agridulces³⁷⁷ como saladas³⁷⁸,

³⁶⁵*Escrits mèdics*, pp. 178-183.

³⁶⁶Integrado —como ya se ha expuesto— por la granada, la cereza y la mora verde [Véase *supra*, nota 270].

³⁶⁷A. de VILANOVA, *Escrits mèdics*, p. 181.

³⁶⁸*Ibidem*, p. 180.

³⁶⁹*Ibidem*, p. 181.

³⁷⁰*Ibidem*, p. 181.

³⁷¹Concretamente las de *pagó* con leche de almendras, *gingebrada*, *granada* y la salsa para volatería asada.

³⁷²Véase *supra*, nota 298.

³⁷³Como la salsa blanca con leche de almendras [*Libre de Sent Soví*, pp 91-92]

³⁷⁴*Ibidem*, pp. 104-105.

³⁷⁵*Ibidem*, p. 77.

³⁷⁶*Ibidem*, p. 96.

³⁷⁷La de *pagó* sin leche de almendras [*Ibidem*, p. 89].

³⁷⁸*L'aigua-sal* para capones y perdices asadas [*Ibidem*, p. 160].

para sazonar sofritos³⁷⁹ y para limpiar y aromatizar las palomas torcaces³⁸⁰. Con guirnaldas de naranjas o de cidras se adornaban, por último, los pavos reales y faisanes asados con su plumaje, antes de sacarlos a la mesa³⁸¹. El color y el perfume de ambos frutos contribuirían a incrementar el atractivo sensual de estos platos que, por su complicada preparación, se reservarían para los banquetes.

La cocina catalana medieval utiliza, pues, los cítricos de forma muy parecida a la andalusí, para potenciar el sabor de las carnes blancas, tanto de aves de corral³⁸² como de caza menor³⁸³. Estas viandas, por su sapidez y fragancia suaves, siempre se consumían acompañadas de salsas³⁸⁴. La liebre y el conejo, de gusto algo más intenso, también combinaban bien con la acidez y el amargor de los cítricos³⁸⁵. Con las hojas y los frutos se resaltaba el cromatismo y la fragancia de algunos platos festivos. Para sazonar las carnes más consistentes, los cocineros cristianos utilizaban, en cambio, otros condimentos, entre los que destacaban las especias.

d. *La berenjena*

Los catalanes debieron de entrar en contacto con la berenjena en las huertas valencianas, no en la Cataluña Nueva³⁸⁶. A mediados del siglo XIII, el cultivo de la solanácea continuaba ocupando un lugar importante en los regadíos de los valles bajos del Palancia, Turia y Júcar, puesto que ya estaba gravado específicamente por el impuesto del diezmo³⁸⁷. La presencia de una

³⁷⁹Como la *sosengua* de conejo o de liebre [*Ibidem*, p. 117].

³⁸⁰*Ibidem*, p. 78.

³⁸¹*Ibidem*, p. 63.

³⁸²Como las gallinas, los pollos, los capones, las ocas, los patos y los pavos reales.

³⁸³Entre la que sobresalen las perdices, las palomas torcaces, los faisanes y las grullas.

³⁸⁴«Car neguna carn de ploma no la menya hom sola, car todavia se menge amb salsa altre» [*Libre de Sent Soví*, p. 107].

³⁸⁵Véase *supra*, nota 379.

³⁸⁶C.E. DUBLER, *Sobre la berenjena*, pp. 374, 375 y 383.

³⁸⁷«De cols e spinachs, de porros, de albergínies e de totes altres ortalices sia donada delme» [*Sentència donada per lo rey en Jacme sobre los delmes e primícies del regne de València*, València, 1487].

experimentanda mano de obra mudéjar y una demanda sostenida entre la sociedad urbana explican que la berenjena, una centuria después, siguiera siendo uno de los cultivos típicos de las feraces vegas levantinas: Francesc Eiximenis, en 1383, la incluye en la lista de hortalizas veraniegas que podían adquirirse sistemáticamente en los mercados de la ciudad de Valencia³⁸⁸. En Castilla, en cambio, la solanácea se introdujo bastante más tarde: la palabra "berenjena" no está documentada hasta bien entrado el siglo XIV³⁸⁹. Desde Cataluña, la planta avanzó, ya en la Edad Moderna, hacia el norte, penetrando en el Languedoc, Provenza y el centro de Francia³⁹⁰. Otro centro difusor del cultivo de la berenjena fue Sicilia, desde donde se difundió hacia la Italia central; el avance, en esta segunda dirección, fue, sin embargo, bastante más lento: en el siglo XVI, la berenjena continuaba siendo, en el valle del Po, una planta poco conocida³⁹¹.

¿Cómo valoraron los "dietistas" catalanes de la Baja Edad Media la solanácea? Arnau de Vilanova, después de incluir la berenjena entre las hortalizas de fruto³⁹², formula un juicio poco favorable acerca de sus cualidades alimenticias: no permite preparar ningún tipo de potaje y su consumo es de escaso provecho para las personas de constitución sanguínea³⁹³. La desconfianza suscitada por la berenjena entre los médicos andalusíes³⁹⁴ persiste, aunque atenuada, puesto que ya no se la relaciona con graves enfermedades, sólo se cuestiona su valor nutritivo.

En el manuscrito barcelonés del *Sent Soví* aparecen cuatro recetas en las que el ingrediente epónimo es la berenjena: berenjenas rellenas de huevo,

³⁸⁸«Abunda en molta bella e bona hortalissa, així com en tot llinatge de cols, carabasses, llectuges, albergínies, melons, albudeques, cogombros, naps, xerevies, pastanagues, alls, cebes, escalunyes, porros [e] ràvens» [*Regiment de la cosa pública*, p. 26].

³⁸⁹C.E. DUBLER, *Sobre la berenjena*, pp. 374-375.

³⁹⁰C.E. DUBLER, *Sobre la berenjena*, pp. 375 y 383. D. BOIS, *Les plantes alimentaires à travers les âges*, I, pp. 355-356. P.A. SACCARDO, *Cronologia della flora italiana*, Padua, 1909, p. 231. G. GIBault, *Histoire des légumes*, París, 1912, p. 331. M. RODINSON, *Les influences de la civilisation musulmane sur la civilisation européenne*, p. 484. A.W. WATSON, *Innovaciones en la agricultura del mundo islámico*, p. 175.

³⁹¹C.E. DUBLER, *Sobre la berenjena*, p. 375.

³⁹²*Escrips mèdics*, p. 159.

³⁹³*Ibidem*.

³⁹⁴Véase *supra*, notas 175-180.

queso rallado y pasas, cocidas en leche de almendra³⁹⁵; berenjenas rellenas de huevo y queso, fritas en manteca³⁹⁶; berenjenas a la cazuela, con queso, cocidas en agua³⁹⁷; y berenjenas picadas, con huevo y queso rallado, cocidas en manteca³⁹⁸. Estos platos, como evidencian sus ingredientes y técnicas, no son sino reelaboraciones de modelos islámicos, en las que la manteca de cerdo ha sustituido a los aceites vegetales³⁹⁹. La alta cocina catalana medieval, sin embargo, utiliza la berenjena de forma mucho más restrictiva que la andalusí, le asigna un valor gastronómico bastante inferior: sólo la combina con una estrecha gama de alimentos —el queso, los huevos y los frutos secos—; no la conjunta con ningún tipo de carne o pescado; nunca le asigna el tocino, la grasas considerada entonces más fina; y la sazona con mezclas genéricas de especias, no con condimentos específicos.

e. *La espinaca*

La *Spinacia oleracea* fue, después del azúcar, el alimento de procedencia islámica que con más facilidad se integró en los regímenes alimenticios catalanes. En el último tercio del siglo XII, esta verdura aparecía con relativa frecuencia en las mesas de todas las categorías sociales, incluidas las de la casa real. Según las cuentas de dispendios alimentarios de los bailes reales —ya mencionadas⁴⁰⁰— la espinaca formó parte de los menús servidos a Alfonso el Trovador, el 13 y 14 de mayo de 1281, en Manresa⁴⁰¹; a Ramon de Porqueras y Arnau Pelai, el cuarto jueves de Cuaresma de 1183, en Cervera⁴⁰²; y al obispo de Lérida, en el otoño de 1184, en Perpiñán⁴⁰³. La precoz introducción de esta hortaliza en la cocina catalana medieval constituye

³⁹⁵*Libre de Sent Sovi*, pp. 166-167.

³⁹⁶*Ibidem*, p. 170.

³⁹⁷*Ibidem*, pp. 169.

³⁹⁸*Ibidem*, pp. 169-170.

³⁹⁹Cfr. *supra*, notas 193-195 y 208-211.

⁴⁰⁰Véase *supra*, notas 253-254.

⁴⁰¹ACA, C, perg. extrainventario, 3446. Ed. T.N. BISSON, *Fiscal accounts*, II, pp. 101-103.

⁴⁰²ACA, C, perg. extrainventario, 3463. Ed. T.N. BISSON, *Fiscal accounts*, II, p. 129.

⁴⁰³ACA, C, perg. extrainventario, 3228. Ed. T.N. BISSON, *Fiscal accounts*, II, 120-123.

una de las numerosas consecuencias de la conquista y colonización, en las segunda mitad del siglo XII, de la Cataluña Nueva y del Bajo Aragón, dos regiones donde la presencia islámica había dejado una fuerte impronta en el paisaje, las técnicas agrarias y el patrón de cultivo. La vinculación de la espinaca con el legado andalusí se confirma, unos cien años después, en Valencia, en cuyos regadíos seguía ocupando, después de la instalación de los cristianos, un lugar importante, al figurar en la corta lista de hortalizas mencionadas específicamente en la primera normativa de la recaudación de los diezmos⁴⁰⁴. Por esta época, el cultivo y el consumo de la nueva verdura avanzaban decididamente, desde los reinos cristianos ibéricos, por todo el Occidente⁴⁰⁵.

Arnau de Vilanova, en su *Regimen sanitatis*, incluye la espinaca en el capítulo dedicado a las hortalizas, detrás de la col y la acelga⁴⁰⁶. Para el profesor de Montpellier, la espinaca constituye, al revés que la berenjena, un alimento muy sano para todo tipo de complexiones, especialmente para las personas hipertensas. Aconseja a Jaime II que la consuma —sola o acompañada de acelga— en cualquier época del año⁴⁰⁷. Por su sabor suave y ligeramente dulce, la espinaca neutralizaba bien el gusto fuerte de algunos alimentos grasos, como el queso de oveja⁴⁰⁸, el atún y la ballena⁴⁰⁹, y el amargor de otras verduras, como la borraja y la buglosa⁴¹⁰. El monarca aragonés siguió los consejos de Arnau de Vilanova y, por lo menos en el curso de sus viajes, tal vez para combatir el estreñimiento, consumió con relativa frecuencia espinacas⁴¹¹.

⁴⁰⁴Véase *supra*, nota 387.

⁴⁰⁵D. BOIS, *Les plantes alimentaires à travers les âges*, I, p. 409. G. GIBAUT, *Histoire des légumes*, París, 1912, p. 81. H. BRESCH, *Les jardins de Palerme (1290-1460)*, "Mélanges de l'École Française de Rome", LXXXIV (Roma, 1972), pp. 73-75. A.W. WATSON, *Innovaciones en la agricultura del mundo islámico*, p. 175.

⁴⁰⁶*Escrets mèdics*, p. 159.

⁴⁰⁷*Ibidem*, p. 160.

⁴⁰⁸*Ibidem*, p. 174.

⁴⁰⁹*Ibidem*, p. 177.

⁴¹⁰*Ibidem*, p. 160.

⁴¹¹En febrero de 1312, incluye esta verdura en la lista de alimentos que desea consumir en Monreal y Sagunto, durante dos inminentes estancias [ACA, C, reg. 251, fols. 27 v y 34 r; ed. J.E. MARTÍNEZ FERRANDO, *Jaime II*, II, pp. 64 y 65].

La espinaca ocupa un lugar muy periférico en el Libre de *Sent Soví*, puesto que sólo figura como ingrediente de dos recetas. Cocida con aceite y sazonada con un poco de sal, constituía la única verdura de una menestra⁴¹². Entre los platos recomendados para los almuerzos cuaresmales figura el pescado frito con espinacas⁴¹³. Durante la primera mitad del siglo XIV, esta verdura debía de gozar, sin embargo, de gran popularidad, puesto que el anónimo autor del recetario, cuando ha de precisar como deben escaldarse los espárragos para la menestra o capolarse los puerros para preparar la *porrada*⁴¹⁴, aconseja que se proceda exactamente igual que con las espinacas⁴¹⁵.

Por la estabilidad de la oferta a lo largo del año y su bajo precio, la introducción de la espinaca en los sistemas alimentarios catalanes se iniciaría —al revés que en el caso del azúcar y, tal vez, de los cítricos— por las capas populares, desde las que debió de ir ascendiendo rápidamente hacia los estamentos poderosos, impulsada por el valor añadido que le confería la reciente difusión de su cultivo.

5. BALANCE PROVISIONAL CONCLUSIVO

La expansión islámica, al integrar en una gran unidad económica y cultural áreas de tradiciones muy diversas, estimuló, entre la India y la Península Ibérica, una profunda renovación agraria. La nueva agricultura musulmana introdujo en el Mediterráneo Occidental especies vegetales desconocidas. La aclimatación de plantas cuyos ancestros eran originarios del Lejano o del Medio Oriente requirió la construcción de espacios irrigados. La red fluvial y el clima templado facilitaron la creación de ecosistemas artificiales tanto en al-Andalus como en Sicilia.

Cataluña durante la Alta y la Plena Edad Media compartió frontera con al-Andalus. La relación entre la Cristiandad y el Islam no fue de hostilidad sistemática. En las numerosas épocas de equilibrio, prosperaron los

⁴¹²*Libre de Sent Soví*, p. 230.

⁴¹³*Ibidem*, p. 198.

⁴¹⁴Una crema de puerros ya mencionada: véase *supra* notas 304 y 315.

⁴¹⁵*Libre de Sen Soví*, pp. 127 y 224-225.

intercambios económicos y culturales. Los mercaderes andalusíes, durante los siglos XI y XII, exportaron a Cataluña algunos alimentos selectos, como el azúcar, y redistribuyeron especias orientales. El alto valor de estos artículos, sin embargo, restringía considerablemente su consumo entre la sociedad cristiana. La defensa de la propia identidad frente a un enemigo poderoso dificultaba también la adopción generalizada, en las riberas noroccidentales del Mediterráneo, de alimentos y técnicas culinarias de procedencia musulmana. El cambio en la relación de fuerzas permitió a la Corona Catalanoaragonesa, a partir de 1147, efectuar, sin embargo, importantes incorporaciones territoriales a expensas de al-Andalus.

Los catalanes entraron en contacto, en las tierras nuevas, con un paisaje, unos sistemas agrarios y unos regímenes alimenticios diferentes, que una residual población musulmana —integrada como colectivo étnico diferenciado— perpetuó durante varias generaciones. El contacto directo y continuado con estas realidades y la conciencia de su propia superioridad militar y política, que atenuó los reflejos identitarios, favorecieron, desde el último cuarto del siglo XIII, la apropiación por parte de los conquistadores de bastantes elementos de la cocina de los vencidos.

Una lectura comparada del *De re coquinaria*, de Marco Gavio Apicio, el Libro de cocina anónimo andalusí y el *Libre de Sent Soví* pone de manifiesto que la alta cocina catalana medieval comparte muchas más características con la musulmana que con la latina. Un importante conjunto de alimentos desconocidos por los romanos pasaron directamente de los musulmanes a los cristianos, con algunas de sus respectivas recetas. Valencia y, en menor grado, Mallorca, donde parte de la población islámica fue englobada por la sociedad cristiana, fueron los dos laboratorios donde los catalanes se familiarizaron con plantas de cultivo complejo, como el arroz y los cítricos, y con platos nuevos.

Un historiador, sin embargo, tiende a encontrar, en la documentación que maneja, aquello que le interesa. Yo he buscado, en los tres recetarios mencionados, elementos comunes y los he encontrado. Si hubiese tenido como objetivo identificar las diferencias, también habría obtenido resultados positivos. La alta cocina catalana medieval recoge, asimila y transforma numerosos e importantes elementos de la cocina culta andalusí, pero no adopta su estilo ni replica mecánicamente sus principales características, como deduce Toby Peterson de la compulsión de la "gastrografía" medieval cristiana e islámica:

Contained within these works is evidence that the style of late medieval cooking was adopted from the Arabs, and that a heavy use of spices was but one of a number of characteristics of Arab food replicated by medieval Europe⁴¹⁶.

Entre la manera de comer de los catalanes y de los musulmanes mediaban también, en la Baja Edad Media, importantes diferencias. Los tabúes religiosos les impedían compartir no sólo unos mismos "fondos de cocina", unas mismas grasas, sino también algunas bebidas tan importantes como el vino y sus derivados. El ranking gastronómico tampoco era idéntico, así como el ritual de la mesa.

Las transferencias alimentarias entre Islam y Cristiandad no se efectuaron tampoco en un solo sentido. Los musulmanes adoptaron también alimentos, técnicas y recetas propios de las poblaciones preexistentes y coteáneas, y los modificaron, adaptándolos a las exigencias de su credo y a sus propias tradiciones alimentarias. Maxime Rodinson⁴¹⁷, uno de los principales expertos en la cuestión, ha localizado, en un libro de cocina oriental de finales del siglo XII o de principios del siglo XIII, la receta de un asado a la francesa, de un "pan que preparan los francos y los armenios" y de una salsa ácida casi idéntica a la mostaza. Estos préstamos culturales de los cristianos al Islam, más escasos y menos documentados que los de los musulmanes a la Cristiandad, constituyen, sin embargo, otro proyecto de investigación.

El análisis de las influencias islámicas en la alta cocina catalana medieval evidencia que la Península Ibérica, durante la Edad Media, ya actuó como un auténtico crisol de civilizaciones, de creencias, de modos de vida. El mestizaje no es, pues, un fenómeno reciente, sino una larga herencia, compartida con los restantes países mediterráneos, y una de las causas principales de su creatividad cultural.

⁴¹⁶*The Arab influence*, p. 318.

⁴¹⁷*Recherches sur les documents*, p. 151. ID., *Les influences de la civilisation musulmane sur la civilisation européenne*, p. 498.