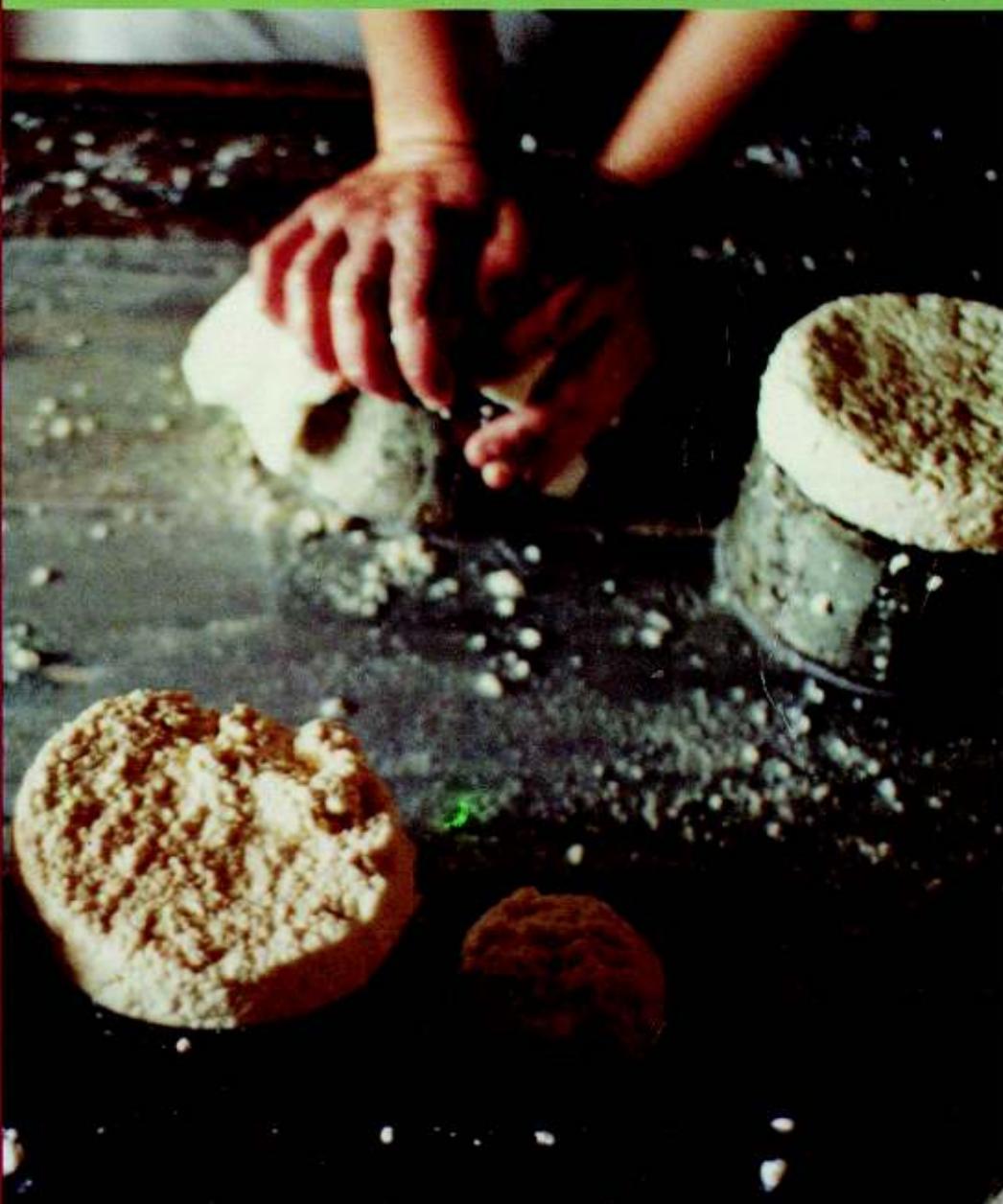


4

Arqueologia Medieval



EDIÇÕES AFRONTAMENTO



Capa e Design Gráfico: Gil Maia.

Fotografia da capa e da contracapa: Luís Pavão

ISSN: 0872-2250

Nº de edição: 572

Depósito legal: 66923/93

Edição: Edições Afrontamento, Lda. — Rua Costa Cabral, 859 — 4200 Porto — Portugal

Telefones: (02) 529271, 594880 — **Telefax:** (02) 591777

Impressão: Rainho & Neves, Lda. — Santa Maria da Feira

Acabamento: Rainho & Neves, Lda — Santa Maria da Feira

Periodicidade: Anual

Ano de publicação: 1996

TEXTOS E SOCIEDADES NO GARBE AL-ANDALUS

ANTÓNIO BORGES COELHO

Tanto a verdade histórica como o mito se incorporaram nas representações que dão sentido aos passos que agora mesmo renovamos. E se os mitos captam o real profundo, tem sido com o pensamento lógico que a Humanidade vem aumentando o conhecer e o poder, desenvolvendo e ameaçando a própria vida na Terra.

Um positivismo histórico difuso em diferentes escolas e sistemas, confundindo o real e o lógico, colisificando os modelos, anulando a indeterminação do real, indeterminação acrescida nas sociedades humanas pelo factor a que os filósofos chamaram livre arbítrio, tem levado muitos autores a refugarem-se na procura necessária e sempre incompleta de informações novas, esquecendo que conhecer é relacionar. Há mesmo quem minimize e desconfie da compreensão em História e, a pretexto de perigo ideológico, recuse, afinal por preconceitos ideológicos, determinadas ferramentas conceptuais e expulse do território da teoria contributos de autores caídos em desgraça.

A existência de autores malditos é tão velha como a história do pensamento ocidental. Malditos num século, benditos em outros. Mas qualquer artifice sabe que quanto mais variadas e complexas forem as ferramentas, maiores possibilidades se abrem à acção. Necessário é conhecer as ferramentas até para as rejeitar e afinar e saber quando, onde e como manejá-las.

Há quem insista em todos os tons que as ideologias morreram, tocam-se as trombetas do Juízo Final da História como se fosse possível viver sem representações do mundo e sem conflitos, isto precisamente num tempo em que se reacendem na própria Europa velhíssimas guerras de bandeira religiosa que há muito se julgavam desaparecidas.

Ao constante movimento e transformação do mundo, a razão conhece imobilizando na ideia o que se move. Daí a necessidade de rectificação constante, de encontrar novas relações e mecanismos lógicos que envolvam não só a prova como até a ilusão do movimento.

O MITO DO DILÚVIO

Este proémio pretende justificar as palavras que se seguem. Por mais asséptica que seja a nossa postura e linguagem, por mais que congelemos a objectividade e expulsemos e anatemizemos as ideologias, o tempo social, cultural e político concreto marca a actividade do historiador e do arqueólogo. E é um sinal dos nossos tempos, esta necessidade de sublinhar o óbvio, de reafirmar o sobejamente verificado, demonstrado.

Em Portugal nas décadas de 30, 40, 50, 60 deste século, no ensino e na produção historiográfica universitária, sobraram os

germanos, suevos ou visigodos. Houve quem encontrasse o arquétipo da pátria já materializado na horda sueva. Outros extasiaram-se, por cristãos ou por germanos, ante a arte, a cultura e a arquitectura, certamente preciosa, do povo de tendas e cabanas que era o visigodo.

Quanto aos muçulmanos, se Alexandre Herculano não os esqueceu na *História de Portugal* e se a primeira metade do século revelou entre outros um grande arabista, David Lopes, a verdade é que a Universidade difundiu durante décadas a ideia de que os muçulmanos do Garbe ou teriam perdido a cabeça no gume das espadas de Henrique e Afonsique ou tinham sido escorraçados sem deixar rasto para o outro lado do mar.

Significativamente, a *História de Portugal*, dirigida por Damião Peres, e ainda hoje obra de grande valia, dedicava 94 páginas aos 200 e tantos anos do domínio visigótico e 40 páginas aos mais de 500 anos de poder muçulmano. Creio bem que, até aos finais da década de 70, perdoem-me a ironia, alguns historiadores lusitanos mataram mais muçulmanos no Garbe do que as artesanais espadas afonsinas. Viveu-se, como escrevi algures, um verdadeiro complexo do pecado original. Para lavar, purificar o pecado da convivência com o muçulmano, na cidade e no leito, nada mais purificador que o mito do dilúvio de sangue aberto pelas espadas da Reconquista.

Os arqueólogos trabalham com objectos, desvendam os segredos guardados na terra e silenciam de alguma forma o tumulto. Alguns protestarão afirmando, por exemplo, que a boca aberta dos mortos, enterrados vivos e descobertos no criptopórtico de Mértola, nos assustam com a mudez do seu grito. Seja como for, o tempo social, cultural e político também se fez sentir no trabalho dos arqueólogos. Antes da década de 70, em Portugal, destruíam-se muitas vezes as camadas

de superfície para alcançar rapidamente o santo dos santos das antiguidades romanas.

AS ESTREMADURAS

Os restos, desvelados pelos arqueólogos, permitem reencontrar as estruturas, o duradoiro, o que mais permanece. Os próprios actos individuais ficam reduzidos ao osso dos gestos necessários do quotidiano. Pelo seu lado, os textos assinalam a mudança, entreabrem a porta ao acto individual e gratuito, ao pensamento pessoal e também ao tumulto. Na prática do arqueólogo, de certo modo o movimento pára, o som emudece. Os textos, ao contrário, aquecem e chocam o ovo da vida.

Por certo os textos dos autores muçulmanos medievais olham a vida por cima, dos palácios, e raramente vão além do pórtico das mesquitas. De qualquer modo, a partir dos textos, alinhavei um breve rosário de ideias gerais, quase todas pacíficas outras talvez não tanto.

1. O domínio e a cultura muçulmana radicaram-se mais profundamente no chamado Portugal mediterrâneo, mas os textos indicam que os fluxos e refluxos da maré vão bem além dessa fronteira natural.

Pouco antes da conquista de Lisboa, cerca de oitenta anos decorridos sobre a conquista de Coimbra, o geógrafo Edrici situava o limite de Portugal e de algum modo do Garbe na corda do rio Vouga.

A dança das fronteiras, estremas ou Estremaduras pode ser melhor acompanhada pelo arquivos cristãos. Num documento do ano 909 afirma-se: «reinando na Galiza e na estrema do Minho e na estrema do Douro, Ordonho, filho de Afonso»¹. As estremas situavam-se então, a ocidente, na região do Minho e na região do Douro.

Século e meio mais tarde, nos forais de S. Martinho de Mouros e outras vilas situadas na linha do Douro transmontano², Fernando Magno diz pretender ampliar as Estremaduras que, pelos vistos, galgavam então o Douro para a outra margem.

Os exemplos podiam multiplicar-se. E afinal a chamada Reconquista acabou por definir duas grandes Estremaduras, a portuguesa, que seguia a linha da costa entre o Douro e o Tejo, e a Estremadura castelhana que corre em Castela-a-Nova junto à fronteira portuguesa.

2. Os textos provam igualmente que houve árabes na Península Ibérica. Esta afirmação pode parecer redundante. Mas não têm faltado vozes que minimizam ou afirmam até que os árabes não existiram. E como há sempre boas almas dispostas a entregar-se às novidades e ao absurdo, é necessário reafirmar que no Andaluz e também no Garbe se estabeleceram árabes, designadamente

iemenas. Nos exércitos da conquista, no exército dito sírio que sufocou a revolta berbere, no estabelecimento do emirato omíada. Ao longo do tempo não faltaram depois imigrantes oriundos do Oriente. Os textos muçulmanos conservam também a descrição de ferozes lutas tribais que prolongavam na Península velhas lutas travadas na Arábia e na Síria.

FOME DE HOMENS CONQUISTAS SOCIAIS

3. Os cavaleiros e peões da Reconquista não pretendiam apenas alargar o seu espaço, cercar novas terras mas, usando palavras antigas, «ferrar o gado humano que as adubava e rompia». E na caça ao homem não importava ao caçador se eram muçulmanos ou cristãos, hispanos ou berberes.

Não se nega a guerra cruel e o extermínio, não se ocultam tão-pouco do lado muçulmano as almenaras erguidas com as cabeças dos vencidos para chamar os crentes à oração, não se substima a fuga, por vezes maciça, e a deslocação de populações. O próprio Afonso VI, rei de Leão e de Castela, afirmava que era impossível degolar todos os muçulmanos³. O que se afirma é que a vida continuou, certamente mais difícil nos primeiros tempos, sob a espada dos novos senhores. Sesnando de Coimbra segurou os vencidos da cidade e da região do Mondego e aplacou os muçulmanos e moçárabes da recém-conquistada Toledo. Só numa razia, Afonso Henriques trouxe para Coimbra mais de mil moçárabes. Porque haveriam os senhores cristãos de rejeitar e expulsar os braços que lhes fariam frutificar as terras?

4. Não foram apenas as novidades técnicas da guerra ou o choque frontal dos exércitos que, por si só, trouxeram a vitória aos estados cristãos. Só quando Fernando Magno e seu filho Afonso VI se propõem aceitar a originalidade social e até religiosa do Islão é que as conquistas se tornaram irreversíveis.

Basta ler os forais dos concelhos reconhecidos no território do Portugal mediterrâneo e compará-los com os direitos das populações dependentes do Portugal atlântico tais como aparecem consignados nas suas cartas de foro.

Segundo a Crónica da *Conquista do Algarve*, em Faro «a avença que el-rei fez com os mouros foi por esta guisa: que eles lhe fizessem aquele mesmo foro que em todas as couças faziam a seu rei e que eles houvessem todas as suas casas, vinhas e herdades pela guisa; e que el-rei os defendesse e amparasse assim dos mouros como de outras quaisquer gentes que lhes nojo fizessem. E os que quisessem ir para alguns lugares de mouros que se fossem livremente com todas as couças. E que os cavaleiros mouros ficassem por seus vassalos e que andassem com el-rei quando lhe cumprisse e que ele lhes fizesse bem e mercê»⁴.

O foral de Cáceres é também muito elucidativo. A vila foi rendida por Giraldo Sem Pavor em 1165 mas só passou definitivamente para domínio

cristão em 1229, sessenta e quatro anos depois. Segundo o foral então outorgado, os povoadores não queriam povoar Cáceres porque temiam perder tempo e tudo o que tinham se acaso Afonso IX de Leão e da Galiza desse a vila a alguma ordem religiosa, concretamente à Ordem de Santiago. O rei garantia aos habitantes o concelho «per se e super se», sujeito somente à majestade do rei de Leão e assegurava: «quem vier povoar Cáceres, seja de que condição for, cristão, judeu ou mouro ou livre ou servo venha seguramente». E nem respondam por inimizade ou por qualquer outra coisa que tenham feito antes da tomada de Cáceres. E se algum vizinho vender ou empenhar bens de raiz aos frades, perca-os para o concelho⁵. Isto é, os povoadores de Cáceres, cristãos, judeus ou mouros (e entre os cristãos bom número dos «tornadiços a que se referem os *Costumes de Beja*») impunham como condição para povoar de novo a vila a soberania do concelho, apenas sujeita à autoridade régia, a não aceitação da Ordem de Santiago, zeladora da fé e dos bons costumes, e o perdão implícito da oposição à conquista.

O CAMINHO DE MECÁ

5. Desbravado está o caminho para Santiago, caminho mais intensamente cavalgado e calcorreado após o afluxo dos frades cluniacenses e dos condes burguinhões Raimundo e Henrique. Mas houve também um caminho, e mais antigo, para Meca. Muitos peninsulares fizeram a peregrinação à cidade santa. Mas tal como no caminho de Santiago, nos caminhos para Meca cruzaram-se homens, animais, plantas, mercadorias, técnicas agrícolas e artesanais, ideias, manuscritos de Aristóteles, de Avicena, a ideia de Universidade e de Hospitais.

Os historiadores e arqueólogos põem hoje em relevo os caminhos do Mediterrâneo, bem mais antigos do que a expansão árabe-muçulmana. Mas o caminho para o Mediterrâneo, sobretudo nos séculos mais tardios da dominação muçulmana, tinham um nome, tinham pelo menos uma cidade farol no longínquo horizonte, a cidade santa de Meca.

Desconheço quaisquer cálculos relativos ao cumprimento deste preceito do Islão. Mas não será por razões civilizacionais e ideológicas que nos integramos hoje facilmente, crentes e não crentes, numa peregrinação motorizada ou pedestre a Santiago e temos dificuldade em conceber que antepassados nossos, bons e legítimos hispanos, tivessem caminhado e navegado para Meca e aí tenham descalçado as sandálias e beijado a pedra da kaaba?

DA CIDADE MUÇULMANA

6. Os textos permitem igualmente considerar o binómio cidade-campo, não só como estruturas opostas mas complementares. O quotidiano das cidades e das vilas do Garbe não se afastaria muito daquele que se entreabre no *Tratado de Ibn Abdune*⁶.

As cidades viviam da produção agrícola das aldeias da sua periferia e nelas moravam funcionários, mercadores, proprietários e artífices. Nas almoinhas das vilas e cidades vicejavam as hortas e pomares. Mas sem as aldeias e os seus cereais as cidades facilmente seriam presa de conflitos internos e mudariam de senhor.

O elo cidade-aldeias era assegurado pelos chefes das aldeias que aí representavam o poder da cidade. Estes deveriam manter boas relações com os camponeses pondo um freio nos avaliadores de impostos, considerados a escória da população. Nas herdades dos

particulares deveria haver um guarda jurado senão os camponeses tratariam as herdades dos habitantes da cidade como se fossem públicas. E os braceiros agrícolas teriam de cumprir com consciência a sua jornada de trabalho não perdendo tempo com a satisfação das suas necessidades.

A frente das cidades estava o juiz, assessorado no seu pretório por dois juristas e defendido pela guarda dos alguazis. Ligados à actividade do juiz, multiplicavam-se os notários e os advogados que não deveriam ser moços, borrachos ou libertinos.

Além de julgar os feitos civis e criminais, o juiz tinha a seu cargo o tesouro das fundações pias dos muçulmanos. A ele cabia dar dinheiro para se cultivar determinado campo, para o pagamento de salários, restauração de herdades ou edifícios ou ainda para a organização de campanhas militares. Também só uma ordem do juiz poderia quebrar a inviolabilidade do domicílio, garantida pela lei.

Em suma, o juiz acumulava funções de gestão da cidade e do termo, funções judiciais e também funções religiosas na medida em que organizava a guerra santa e era o fiel depositário do tesouro pio guardado na mesquita aljama.

O almotacé era como o irmão do juiz e devia vigiar o trabalho dos artesãos e dos obreiros, organizados em corporações, e zelar pela higiene da cidade e a observância das prescrições religiosas.

O centro físico da medina ou cidade era a mesquita maior. Nas suas naves liam o Corão e a Suna e nas galerias um alfaqui doutrinava e ensinava as gentes que se purificavam na sala de ablucções. As mesquitas coexistiam com igrejas, conventos e algumas sinagogas.

A cidade que perpassa nos poemas confirma o Tratado de Ibn Abdune. Os poetas do Andaluz cantam os palácios como o palácio das Varandas em Silves, as casas de campo com os seus jardins. No Palácio Bendito de Sevilha onde foi morto Ibn Amar coexistiam as câmaras e alcovas com os jardins, com a masmorra na torre sobre a porta e com o cemitério.

Com os poetas entramos na alcáçova e na mesquita, ouvimos o ruído dos mercados. As muralhas, a que se encostam as vielas e os vãos, circundam a medina. Às portas chegam as caravanas com as mercadorias e as notícias cantadas pelo pregoeiro. Entre as mercadorias, mercadorias humanas com corrente e tronco soldado ao pé.

Havia casas ricas com colunas, casas térreas, casas de sobrado, casas próprias e casas de aluguer. Neste mundo de cidade não faltavam o ouro nem a prata nem os maravedis. Os mercadores e artífices com as suas tendas organizavam-se em corporações como pode ler-se nos versos de Almer-tuli: «Recomendei-te que não desejasses o cargo de tabelião / nem o de imã nem o de síndico de corporação»⁷. E algumas cidades nem faltavam os esgotos. Abdalá ibn Uázir, poeta e alcaide de Alcácer do Sal na altura da conquista final cristã, queixava-se nos seguintes versos: «Não desesperes de chegar a califa / pois Ibn Amr foi nomeado inspector das alfândegas. // Desgraçada

época em que se fazem coisas como esta colocar / altos cargos nas mãos de um limpador de esgotos...»⁹.

VALORES

7. Que valores impulsionavam as comunidades no Ocidente muçulmano? A resposta envolve uma investigação profunda. Averbarei tão só dois breves apontamentos.

Se a poesia exalta o prazer dos sentidos, Ibn Baja na *Carta de Adeus*⁹, por exemplo, declara que são dois os fins que os homens se propõem: um, lograr com os seus actos tudo o que agrada a Deus; o outro, um fim misto que se compõe dos fins próprios da gente rica e dos fins da gente nobre, isto é, lograr o prestígio social oferecido pela ostentação, os vestidos, os adornos luxuosos e o gozo dos prazeres.

Estes são os fins louváveis. Evidentemente os pobres tinham que contentar-se com agradar a Deus. Mas os ricos e nobres que buscam somente os prazeres sensíveis são censuráveis, vis e néscios. Aos prazeres do domínio, do deleite das honras e da glória mundana, Ibn Baja aponta-lhes o prazer que se alcança no estudo das ciências.

Este estudo envolve dois tipos de deleite: um, que se origina no desejo de saber, que provoca dor e se parece com o deleite corpóreo; e o outro, o deleite daquele que conhece alguma coisa e constitui um prazer perene e nele participam quatro dos prazeres corporais, principalmente o prazer da vista e do ouvido. Para Ibn Baja o fim mais eminente era não só a procura mas principalmente a contemplação do saber que se confunde com a contemplação de Deus.

Por sua vez, inscrições conservadas em dezenas de fragmentos cerâmicos da época almóada, encontrados em Mértola¹⁰, transmitem valores como o da felicidade e o do poder.

Certamente muitas das palavras inscritas não terão exactamente o conteúdo que hoje lhes atribuímos. A palavra «felicidade» vem à cabeça, logo seguida de «o império» ou «poder». Outros vocábulos-fim são a «bênção», o «agradecimento», a «saúde», a «glória», a «tranquilidade», a «prosperidade», a «pureza». A «prosperidade» vem inscrita somente uma vez em cerca de seis dezenas destas inscrições cerâmicas. Em que consistiria então a felicidade? Seria a prosperidade pouco importante em detrimento do império, da bênção e da glória?

CEREAIS E ABÓBORAS

8. A poesia exalta o prazer dos sentidos e as noites de boémia e prova que o vinho, não um vinho literário mas o vinho trepador, entrava na mesa dos

senhores e dos outros crentes, por mais que a plebe castigada dos arrabaldes de Córdova insultasse o emir Alá-queme II aos gritos: — Vem rezar, borracho!

As orgias não contavam só com homens e os seus belos copeiros. Cantoras escravas participavam nas veladas nocturnas onde o sexo jogava à cabra cega. Não faltavam os perfumes no perfumador e Ibn Amar, mesmo na prisão, não dispensava a navalha de barba e o depilador.

Os poetas acenderam o fogo das lareiras que aqueciam as veladas nocturnas. E cantaram insistente a água, a nora, os tanques, os repuxos, os jardins.

Quase não há referências ao trabalho camponês, mas não deixam de pintar a cor das laranjas e das laranjeiras, das searas, da beringela, da alcachofra, do cavalo negro. Ibn Mucana, o lisboeta de Alcabideche, canta os cereais, as cebolas e as abóboras. Pinta os moinhos de vento. Deixa entrar os javalis que devoram as culturas. E não hesita em retratar-se «colhendo silvas / com uma podoa ágil e cortante».

Não faltam referências ao trabalho do tecelão e até Ibn Sara de Santarém compara o novo e penoso ofício de papeleiro «à agulha dum alfaiate: / veste os nus / mas o seu corpo permanece nu».

O rio de Mértola já não escoa os metais e o trigo. Nem tanto pouco o emir dos crentes Iacube Almançor se dispõe a consultar o mertolense Muça ibn Imrane Almertuli para saber se vencerá ou não os cristãos em Alarcos.

A sombra da Ordem de Santiago, primeiro, depois a navegação oceânica, as estradas, o caminho de ferro deixaram a vila parada no tempo guardando no seu solo tesouros culturais escondidos e que agora vêm à luz do dia. É a cultura que hoje anima todos os

caminhos de Mértola, incluído, ao que parece, o do próprio rio.

NOTAS

1 *Comunas ou Concelhos*, 2.ª ed., Lisboa, Editorial Caminho, 1986, 74.

2 *Ibidem*, 76.

3 *Portugal na Espanha Árabe*, Lisboa, Seara Nova, 1973, III, 114.

4 *Ibidem*, III, 340.

5 Pedro Lumbreras Valiente, *Los Fueros Municipales de Cáceres*, Cáceres, 1974, IV, V.

6 *Portugal na Espanha Árabe*, III, 215 e ss.

7 *Ibidem*, I, 58.

8 *Ibidem*, IV, 295.

9 *Ibidem*, IV, 53 e ss.

10 Abdallah Khawli, «Lote de cerâmica epigrafada em estampilhagem de Mértola», *Arqueología Medieval*, Porto, Afrontamento, 1992, I, 7.

LES ANTIQUES AU MOYEN AGE. DIALECTIQUE DE L'ESPACE ET DU TEMPS APPLIQUÉE À L'HISTOIRE DE LA VIE QUOTIDIENNE EN IBÉRIE ANDALOUSE

LUCIE BOLENS*

Je dédie ces lignes Au Campus Archéologique de Mértola qui, à la science, n'a pas sacrifié la beauté, ni au progrès l'amitié.

DAKHLAH

Antiques, nous l'étions encore en ce XX^e siècle, nous qui vivions un rêve ancien, revivifié au quotidien, au point que nous semblions vivre hors de l'histoire et du temps, cela se passait en Algérie où je nacquis, en Tunisie où je grandis, au Maroc où j'enseignai. Notre langue de communication, l'arabe dialectal, était celle que les classiques disent «*vulgaire*»; mais la communication était chaleureuse et jamais hypocrite, elle portait en elle la diversité des groupes et des cultures, des sensibilités et des émotions, les manques et les passions, le respect de soi, le respect d'autrui.

Dans les maisons de nos ancêtres, nulle différence entre les groupes confessionnels: seuls le soleil, le climat, la pluie, dictaient les plans et les structures (Constantine, Algérie). Les langues que l'on y entendait étaient aussi les langues du sacré, tantôt l'arabe coranique, tantôt l'hébreu biblique, et dans les églises le latin; mais dans les rues, la saison et la couleur du ciel redevenaient les empereurs de nos vies.

A l'heure des choix académiques, je choisis, dans la solitude des années 60, l'*Agronomie d'al-Andalus* (1972): ainsi s'agrippe-ton à la digue qui unit les continents. Intelligence de l'inconscient! La société d'al-Andalus n'avait-elle pas rassemblé plus qu'elle n'avait divisé? Les familles qui chantaient n'évoquaient-elles pas, en discours et en chansons, l'*âge d'or andalou*?

La science, dans sa rigueur, n'oblige pas l'être à s'exiler de lui-même, et l'historien reste, comme le physicien ou le médecin, un individu inscrit dans la complexité de son présent, c'est ce que l'on appelle, en sciences fondamentales, l'*indice individuel*; l'objet d'étude se choisit dans un certain registre: le mien fut le modèle des sociétés multiculturelles, soit un moment de convivialité en plein affrontement belliqueux¹. J'avais encore, dans mon vécu, un espace où se préparaient des mets archaïques, que j'ai retrouvés intacts dans les sources académiques ici travaillées².

* Université de Genève. Faculté des Lettres. 5, rue Saint-Ours 1211 Genève 4. Suisse.

Antique a été la société d'al-Andalus, antérieure à l'Etat-Nation, selon des juxtapositions de groupes humains divers, enregistrés pour leur différence, et que le pouvoir taxait diversement; il en fut de même pour la justice. Un *comte* et un *rabbin* servaient d'intermédiaires indispensables entre les collectivités et le pouvoir islamique³. Sans coercition sur les consciences, se mit en place un pouvoir d'arbitrage: émirats, califats, et royaumes de taifas ont conservé une modalité de pouvoir «levantine». C'est le sens, pré-national, que je donnerai au mot «antique» dans cette communication.

A — ORIENT-OCCIDENT? ANTIQUITÉ-MOYEN AGE?

1. INDICES D'ANALYSE HISTORIQUE POUR DÉFINIR LA SOCIÉTÉ D'AL-ANDALUS

Dans sa réalité historique, al-Andalus n'a jamais cessé d'évoquer le modèle impérial romain. Certes le terme arabe *rûmî* désigne le *romain byzantin*⁴. Les mots, dans leur inertie, parlent: Rome, pour les Hispano-Arabs, était la puissance chrétienne, en Orient gréco-romaine, la langue référentielle était le grec (ar. *bî-l-îghriqî* a; opp. *bî-l-îbnâniâ*: ionien), en Occident latino-romaine et la langue référentielle était le latin médiéval (ar. *bî-l-laTiniyya*). Certains peuples comme Carthage ont physiquement incarné les fluctuations civilisatrices entre l'Orient et l'Occident. Avec les Phéniciens devenus les Puniques, les Hébreux furent antiques au Moyen Age, et orientaux en Occident. Les multiples peuples musulmans, le *djund*, les *fuqaha-s*, les gens du *Sham* comme de *MiSr* ou d'Arabie, ceux du Maghrib comme ceux du *Fars*, désignent aussi dans leur appellation une ethnie, une culture, une religion, et

parfois en outre des qualificatifs claniques. Al-Andalus est le microcosme d'un thème considérable: *empires et cultures*, empires et religions, empires et civilisations. Toujours actuel, il s'est posé à l'époque de l'Islam ibérique comme une épure, pour faire la part des cultures et des formes de pouvoir.

La manière de se loger (je laisserai à d'autres le soin d'en parler) et de se nourrir, est un indice de base en anthropologie. Sur le plan que Norbert Elias appelle «la civilisation des moeurs» cela reste un critère de civilité, ou de barbarie, ensembles de critères sociaux et culturels, de comportements permis par les statuts socio-économiques des collectivités les unes par rapport aux autres; je citerai un exemple liminaire: Salluste dans son *Jugurtha*⁵ parle des premiers habitants d'Afrique, les *LUWM*, ou *Loubis*, ceux que la Palette de Narmer et que les fondateurs de la dynastie thinité égyptienne appelaient déjà ainsi au IV^e millénaire avant l'ère chrétienne; or ils sont ressentis comme grossiers par Salluste:

«Les premiers habitants de l'Afrique furent les Gétules et les Libyens, gens grossiers et barbares, qui se nourrissaient de la chair des bêtes sauvages, ou de l'herbe des prés, à la façon des troupeaux [comme Gilgamesch].»

Est grossier l'aliment consommé sans élaboration, sans transformation, sans cuisson.

2. LES TITRES ET LES MOTS OU L'AVENTURE DES TRADUCTIONS

Le manuscrit Huici-Colin est aujourd'hui à la Bibliothèque Nationale de Paris, Département des manuscrits, aux Ms de la Salle orientale. Le *Kitâb aT-Tabîkh fî-l-Maghrib wa-l-Andalus fî 'asr al-Muwahhidin. Livre de cuisine au Maghreb et en Andalus au temps des Almohades*, est un manuscrit arabe d'écriture maghrébie, coté No 7009 parmi les Ms Colin de la BN de Paris; il fut édité par Ambrosio Huici Miranda en 1965, une année avant une traduction castillane. Le ms a pour dimensions: 20x26 cm, 21 lignes par page, en 75 folios ro et vo. Le colophon au folio 75 vo donne la date du 13 du mois de Ramadân, année 1012 du calendrier chrétien, ce qui sembleachever le document. Pourtant son nombre total est de 83 folios, car le texte du *Kitâb aT-Tabîkh* est suivi d'un «*bâb al-adwiya wal-ashriba*», de la même main comprenant 8 folios ro et vo, d'une main et d'une écriture différente. Même rupture accentuée au Ms acéphale de la *collection Ait-Salah*, aujourd'hui en voie d'analyse, pour sa thèse sur l'*Alimentation dans les pays arabes*, par Mme Missaoui de Tunis, sous ma direction et celle du Prof. d'arabe, mon collègue ex-doyen de la Faculté des Lettres de l'Université de Tunis.

Le manuscrit est acéphale et commence par ces mots: «*Safa al-mirkâs huwa fî ghidâ' (ou 'ada) methel al-banâdiq*». Tandis que je terminais un livre sur ce thème, à savoir la cuisine maghrébo-andalouse, qui me permettait de prolonger mes travaux sur l'agronomie et la pharmacopée, j'eus accès au texte arabe

d'*ibn Razîn*, publié à Beyrouth par 'Abdul Hamid Benchekrûn. Cet évènement éditorial me permit, avec son accord, de mobiliser les travaux inédits de Don Fernando de la Granja. C'est du titre que je parlerai maintenant.

3. LA FADHALÂT AL-KHIWÂN D'IBN RAZÎN (diapositives, slides)

1: mosaique de *Thysdrus*. 2: les restes de tables. 3: *ασαροτοσ οτκοσ* à expliquer avec les hypothèses non retenues (repris de Jâtiva, non publié).

Le traité culinaire s'intitule «*Fadhalat al-khiwân*», il est d'Ibn Razîn, marocain et andalou daté par Fernando de la Granja de la fin du XI^e au plus tôt, début XIII^e au plus tard [cf. Biblio Madrid, 1959]. Ce titre fait allusion à des «*Reliefs de table*», ce qui, à juste titre, est un point d'interrogation⁶.

Appelée Hadrumète dans l'Antiquité punico-berbéro-romaine, Sûsâh offre parmi ses mosaïques antiques un festin sur table. La mosaïque fut trouvée à El-Djem *Thysdrus*, et le triclinium comprend trois lits et une table garnie d'une nappe; sur sa bordure de table, un ensemble est dit «*ασαροτοσ οτκοσ*», ce qui, en grec se traduit par «pavé de mosaïque non balayé de ses déchets de table 7».

L'ensemble est la réplique «d'une peinture de *Sosos de Pergame*, III^e siècle ap. le Messie», dit le commentaire arabe: ainsi, à travers les siècles, on constate le maintien de l'expression, malgré le passage du Grec au Latin puis à l'Hispano-Maghribé-arabe d'Ibn Razîn; sans doutes ce sens était-il donné dans l'Antiquité aux libations et aux restes des aliments solides, non balayés *α-σαροτοσ* comme l'indique le mot grec⁷ et Pline l'ancien, *Historia Naturalis*, 36, 26, apparemment pavé de mosaïque et figurant des débris de repas non balayés voués aux dieux et de ce fait admis de façon laudative, on en retrouve la forme, en Islam maghrébo-andalou.

4. SHUWA' (EN AR.MAGHRÉBIN: SH'WA') DANS LE KITÂB AL TABÎKH.

D'emblée, le texte du *Kitâb al-Tabîkh* met l'accent sur les viandes et leurs modes de cuisson, alors que le *Fadhalat al-Khiwân* commence par les pains et la panification; la suite confirme une impression qu'il s'agit d'une alimentation plus occidentale, enracinée et au Maghrib et en un temps plus ancien, plus nomade, tandis que le manuscrit Colin-Huici est méditerranéen, plus enclin à intégrer l'Orient persan et iraqui à l'occident almohade.

Voici quelques uns de ces passages:

La recette du *Kitâb al-Tabîkh*, Fo 14 ro, s'intitule: «*Shûâ' fi-l-Tâjîn*» (texte arabe en transparent).

Les mots clé pour l'archéologie.

«On prend le flanc entier d'un jeune mouton gras que l'on place dans un grand *Tâjîn* pour qu'il ait de la place; on le met au four (*furn*) et on le laisse se colorer dans sa surface. Puis on le sort, on le retourne et on le remet au four une deuxième fois jusqu'à ce que les deux côtés soient cuits et dorés; on le retire et on le saupoudre de sel pilé avec poivre et cannelle; il se distingue entre tous, c'est parmi la cuisson la plus fameuse qui soit, parce que son gras et le tendre de sa chair restent au fond du *Tâjîn* sans que rien ne parte au feu, comme pour la cuisson rôtî à la broche (*safûd*) ou dans le four (*tannûr*)».

«Se toma el costado entero de un cordero joven y graso, que se coloca en un gran “*Tâjîn*” para que se quepa bien; se pone en el “*furn*” y se deja hasta que se coloree la superficie. Despuès se saca, se le da la vuelta y se vuelve a meter en el “*furn*” por segunda vez, hasta que los lados estén bien asados [ia, nun, dad, ta marbuta = *Hatta inDHâju*] y dorados; se retira y se espolvorea de sal triturado con pimienta y canela; este plato se distingue entre todos; se encuentra entre las “*shuwâ'*” más famosas que haya porque su grasa y lo tierno de su carne (*ruTûbatuh*) permanecen en el fondo del *Tâjîn* y nada se pierde en el fuego, como ocurre con el asado en el asador o en el “*Tannûr*”».

(Texte arabe Ms fo 15, Ed. Huici, p. 28-29).

Je l'ai choisi parce qu'on y voit dans une recette courte: le *Tâjîn* (alif long et ia long), le *furn*, 2^e ligne, la broche, *al-safûd* et le *tannûr* dernière ligne. Or, on oppose la cuisson dite *Shuwâ'* aux cuissons où se perdent les graisses, de type *Tannûr* ou broches. Et nulle graisse végétale n'est ajoutée à ce type de doré qui en arabe va donner *jamîl-ah*.

Son contraire est *l'échaudé*.

Shwa' dit que la viande sera très cuite, défaite, dans son jus = *sans eau*, sans bouillon. Ex: à air libre ou en Tâjîn ou en four des 2 sortes. Ce qui change tout est l'absence d'eau. Car l'eau en pot (QDR) assurait en échaudés les 80% des cuissons. C'est une conservation des viandes à faible durée. Ex: poule ébouillantée, gardée, réemployée 2 ou 4 jours plus tard en graisse, en mijoté, en rôt, en sauce...

Recherche de plus de détail sur Sh'wa'. (Cf texto arabe Folio 14; p. 28 de Huici). No 18.

Comment cuire une viande dans son jus (Shuwa -')

La viande doit être tendre et grasse, mouton ou agneau, et la masse se placer à l'aise dans le récipient; but: une viande très tendre et défaite (v. *naDhaja*) cuite doré dans sa graisse, sa «force» *quwâ*.

Le récipient ici est le chaudron «*qdr*», (esp. *olla*); mais sans doute était-il alors malaisé de retourner le rôti, (d'où le Tâjîn plus bas et large) cuit à l'étouffé, avec herbes et épices comme le poivre, sel, cannelle, mais sans graisse végétale ou animale autre, ou à peine une tombée d'huile. Feu de charbon de bois, jusqu'à ce que, dorée, la viande soit cuite à point (*hatta tnDhaja*). La sauce est son jus -même. ou de la moutarde (Sinâb).

Le verbe désignant la viande qui se défait (*NaDhaja*) est écrit autrement dans la recette décrivant *le type 'Aṣbâ* (dans aucun dictionnaire, ni dans Huici, ni ds F. de la Granja) = *NaZaJa*. Le son prime. le D = Z.

(Ms folio 125. Huici ar 139). No 265.

B — RÉSULTATS DES RECHERCHES SUR TEXTES HISPANO-MAGHRÉBO-ARABES

1. NOMS DES RECIPIENTS ET USTENSILES EXTRAITS DES SOURCES CITEES

Nombres de recipientes y ustensilios citados en las fuentes hispano-magrebo-àrabes citadas. Termes arabes, trad frse, et castillane. Equivalents portugais?

'Amûd: Broche.

Asador.

Arcaduz: Godet de noria. A donné son nom à un mets (cf paella).

Canjilòn de noria, que ha dado su nombre a un plato (cf la paella).

Birmâ': Marmite. Différence faible ou imperceptible avec les autres récipients pour cuire à l'eau.

Marmita. La diferencia a veces sibilina con los otros recipientes.

Fartùn: Moule pour pâtés plantureux.

Molde para pastas abundantes.

Ghidara: Petit bol, écuelle, dont se sert le muHtasib pour goûter la harîsa dans les souq-s.

Pequeño *tazòn*, *escudilla*, donde se sirve el muHtasib para degustar y controlar la harîsa en los zocos.

Ghirbel: Tamis. *Cedazo*.

Sha'r: tamis de crin. *Tamiz* de crin.

Habiya: Cruche.

Càntaro.

Kasûla: Cassole, autre romanisme, existant en toutes dimensions, vernissées, en Péninsule Ibérique, Gas-cogne, à Castelnaudary sert à préparer encore de superbes «cassoulets».

Cazuela, otro romanismo, de todos tamaños y barnizadas, en la Península Ibérica, en Gascuña y en Castelnaudary donde se preparan todavía soberbias cazoletas.

Maqalla: Friteuse.

Sartèn, freidora.

MiHrez: Mortier en bois, en pierre, en métal.

Mortero de madera, de piedra, de metal. Esp: almirez.

Qdr: 80% des cuissons se font dans ce récipient, pot qu'il faut imaginer plus haut que large puisque son contenu est plus liquide que solide.

Olla. El ochenta por ciento de las cocciones se hacen en este recipiente, olla que es preciso prever

que sea más alta que larga, puesto que su contenido es más líquido que sólido.

Qirba: Outre en peau, de toutes dimensions, au sud comme au nord de la Péninsule.

Pellejo de piel, de todas dimensiones en el Sur como en el Norte de la Península.

Qs'a: Grand plat de bois où l'on roule le couscous.

Plato grande de madera donde se enrollan los alcuzcuzes.

Quffa: Coufin intermédiaire entre le récipient et la mesure de capacité.

Serón intermedio entre el recipiente y la medida de capacidad.

Qulla: Cruche, mesure à huile.

Cántaro, medida de aceite. *Alcolla*.

SaHfa: Plat à servir, de dimensions moyennes, posé sur des plateaux de dimensions variables ou sur une table portative, garnie d'une nappe.

Plato para servir, de dimensiones medianas, posada sobre bandejas de dimensiones variables o sobre la mesa, guarneida de un mantel.

SaHn: Grand plat creux pour servir les mets à table.

Plato grande y hondo para servir las comidas en la mesa.

Salâya: Pierre plate qui sert à étirer les amidons.

Piedra plana que sirve para estirar los almidones.

Sâtur: Grand couteau de cuisine, ou petite hâche.

Cuchillo grande de cocina o *hacha* pequeña.

Shaqwa: Outre à baratter le beurre.

Odre para batir la manteca.

Stel: Seau, romanisme: situla. Cf Isidore de Séville, *Etymologies*, XX, 6, 4 («*situla quod sitienbus apta sit ad bibendum*». *Seau apte à donner à boire à ceux qui sont assis*»). Encore employé dans les Hammams de Constantine au XX^e siècle.

Cubo, romanismo. Cf Isidoro de Sevilla. *Etimologias*, XX, 6, 4: «*Cubo apto para dar de beber a los que estan sentados*».

Taifûr: Table ronde à trois pieds ou encore plateau sur pides recouvert d'un cône de cuivre; on y mettait les pâtisseries.

Mesa redonda de tres patas, o, tambien bandeja sobre pies recubierta con un cono de cobre; en ella se ponian los pastelillos. Ataifor.

Tâjin: Marmite en terre avec couvercle ajusté, type rörmertopf pour ragoûts très mijotés.

Marmita de barro con tapadera ajustada, tipo Rörmertopf, para raguts cocidos a fuego lento.

Tânjîr: Tourtière.

Sartén.

2. LES GESTES ET LES USTENSILES

I - QS'A PAR LA DESCRIPTION DES GESTES (arabe en transparent)

J'ai même vu un couscous de pain émiellé fait avec de la farine fleur

«Pour faire ce couscous, il faut prendre les miettes à pleines mains comme pour faire une soupe de semoule (*HSû*); elles ne doivent être ni froides, ni chaudes. On les met dans une marmite pour qu'y passe la vapeur [marmite à trous donc]; une fois *ff-i-QS'a* [grand plat de bois où se travaillent les grains de semoule], on les travaille avec de la graisse.

(*Kitâb AL-Tabîh*, p. 181)

Yo he visto incluso un alcuzcuz de pan desmenuzado hecho con harina de flor

«Para hacer este alcuzcuz hay que tomar las migas a manos llenas, como para hacer una sopa de sémola (*HSû*); ellas no deben estar frias ni calientes. Se ponen en una marmita con agujeros para que por ellos pase el vapor; una vez en el *plato grande* de madera se las trabaja con grasa...»

(*K. al.T.*, 181.)

II - MODE DE CUISSON: GRAND FOUR OU CENDRES POUR UNE CUISSON DOUCE

Le grand four (Tannûr pour les cuissons lentes et légères). La Shabbat (cendres chaudes à domicile ou grand four)

«On fait la shabbat avec de la farine blanche pétrie au levain, *cuite sous la cendre chaude à la maison ou bien au grand four*, sur feu doux, sans forcer la chaleur...»

(*Kitâb al-Tabîkh ar.* p. 193)

«El shabbat se hace con harina blanca amasada con levadura, *cocida bajo las cenizas calientes en la casa o bien en un horno grande* (*Tannûr*), sobre un fuego suave, sin forzar el calor...»

III - APPRÊTS CLINAIRES: EN «EAU» 3 FORMES DE FROMENT ET BLÉ DUR

Mies et marqâ' en pot (QDr')

«Prends de la viande de vache grasse, découpe, mets au pot (*Qdr*) avec sel, poivre, coriandre sèche, safran, cumin, vinaigre fort. Quand c'est presque cuit, mets les oignons entiers à cuire sans les couper, et laisse achever la cuisson. Ensuite, retire du pot et verse en pluie les *mies* (*Fatîf*) d'un pain (*khûbz*) propre, pétri avec levain de pain blanc. Quand il s'imbibe et s'égalise, arrange bien la viande et les oignons entiers et dispose tout en haut le *couscous* (*Kuskûsû*)».

(*K al-Tabîkh*, p. 181)

«Toma carne de vaca grasa, corta la carne, métela en la olla [*QDr*] con sal, pimienta, cilantro seco, azafrán, comino, y vinagre fuerte. Cuando està casi cocida, pon a cocer las cebollas enteras, sin cortarlas, y deja acabar la cocciòn. A continuaciòn, retira de la olla y vierte como en la lluvia las migas (*fatîf*) de un pan (*jûbz*) limpio, amasado con levadura de pan blanco. Cuando se embeba y se iguale, arregla bien la carne y las cebollas enteras y dispón, en todo lo alto, el *alcuzcuz* (*kuskûzû*)».

Traduction de *thrida* - pl. *thurâ'id* (torta de Ambrosio Huici Miranda)

*Thrida - Panade ou couscous à la viande de veau avec épinards, lait frais et beurre frais*⁸.

«La faisait à Cordoue les jours de printemps le Docteur Abu-l-Hasan al-Bunâni, que

Dieu ait pitié de lui et nous pardonne, à nous et à lui. Prends du veau gras, découpé, que tu places à la marmite (*QDR*) avec sel, jus d'oignons, poivre, coriandre sèche, carvi et huile; tu mets au feu et quand la cuisson s'achève, tu ajoutes des épinards coupés, lavés en quantité suffisante, du fromage pétri et du beurre frais; puis tu retires le récipient du feu et tu ajoutes beurre, *mies d'un pain modérément levé*, et dessus sa viande; et s'il manquait du veau, il la faisait avec des épinards et du fromage frais, du beurre frais et les épices énumérées avec, en guise de viande, des oeufs».

(*Kitâb al-Tabîkh*, p. 205)

«La hacia en Còrdoba, los dias de primavera, el doctor Abu-l-HaSân al-Bunâni, que Dios tenga piedad de el y nos perdone, a nosotros y a el. Toma carne de vaca grasa, cortada, y la pones en la marmita (*QDR*) con sal, jugo de cebollas, pimienta, cilantro seco, alcaravea y aceite; la pones en el fuego y, cuando la cocciòn se termina, añades espinacas cortadas, lavadas en cantidad suficiente, queso amasado, y manteca fresca; despues retira el recipiente del fuego y añades manteca, *migas de pan moderamente levantado*, encima de la carne; y si le faltaba vaca, la hacia con espinacas y queso fresco, manteca fresca, y las especias enumeradas y, en lugar de carne, huevos».

C — ANTIQUITÉ ET RENCONTRE DE 3 CONTINENTS

AFRICANITÉ: LES PÂTES ALIMENTAIRES, IMPOSSIBLES SANS BLÉ DUR

Préparation des petites pâtes (fidawsh)

«On pétrit un quart de livre de **semoule** (*samîd*) avec de l'eau salée; fraîche, pétrie et bien levée, on laisse la pâte dans une bassine à couvercle, on en prend un peu du bout des doigts, de quoi former des pâtes qui ressemblent à des grains de blé (*Habb al-qamh*) mais très fins, les bouts plus fins que le centre. On met ceux qui sont déjà faits dans un grand plateau que l'on a devant soi. Quand on n'a plus de pâte, *on laisse les petites pâtes sécher au soleil*; on peut pétrir encore de la semoule jusqu'à obtenir la quantité souhaitée».

(Ibn Razîn, Granja, No 88)

Cuisson des petites pâtes

«Dans un grand pot: «*Fî Qadr kebîr*»

Entretemps, on fait frire à la casserole (*kasûlâ*) la viande déjà cuite, dans du beurre frais ou salé, jusqu'à ce qu'elle rissole (*taHmâr*). On sert les pâtes dans une soupière (*fî-l-Taifûr*) on place sur elles la viande, on saupoudre de cannelle, gingembre et on mange».

(Ibn Razîn, Granja, No 88)

Comment faire cuire les pâtes alimentaires (atriya)⁹ TRII. Transparent d'Ibn BuTlān, (ms du XIV^{es}). Représentation de lucanicae (Apicius, De Re Coquinaria) et appellation TRII. Planche I du cahier en transparent

«Prends de la viande dans le cou, le gigot, la poitrine, la ceinture et qu'il y ait toujours de la bonne graisse. Découpe et mets dans la casserole, avec sel, oignon, poivre, coriandre sèche, huile; mets sur un feu doux et laisse cuire **hatta inadhaj**. Retire ensuite la viande et laisse se faire la sauce puis remets-la, ajoute de la graisse tendre et de l'huile douce; quand tu vois mitonner, *ajoute les pâtes en quantité suffisante*, laisse frémir, remue très délicatement; quand l'eau s'est évaporée, c'est cuit. Retire du feu, laisse reposer, verse dans un plat à servir, lisse la surface pour que se fonde le gras. On peut faire ce plat ainsi ou le faire sauter dans de la graisse que l'on verse ensuite sur les pâtes; on saupoudre de cannelle, du gingembre et on présente. On fait de même avec les *vermicelles* (*fidawsh*) et le *riz*».

(*Kitâb al-Tabîkh*, fo 170, p. 184, 388)

Espa., p. 174, No 171 à 174

Arabe en transparent No 388 de ma classification, fo 170

(kasûla)

Toujours la viande doit être grasse. (sminân)

Cf Apicius: *De R. C.*¹⁰. Très nombreuses variantes de *patina*, *patella*, y compris avec les falsifications ou sophistications (ex *Patina de apua sine apua* = *patina de menuise sans menuise*), p. 35 IV, No 139; *Minutal* = *Tâjîn*.

Un exemple de double cuisson et même structure

VI-240, p. 68

«*Pullum curas, elixas, levas, et assas*»

«*Teres piper, cuminum, coriandri semen, laseris radicem, rutam, careotam, nucleos, suffundis acetum, mel, liquamen, et oleum, temperabis. Cum fribuerit amulo obligas, pullum perfundis, piper aspergis et inferes*».

= même structure.

Autre: VI, 250 poulet farci

viande hachée = *pulpam caesam*

semoule cuite = *alicam elixam*

pour faire un tout homogène = *ut unum corpus efficias*

+ garum, huile, poivre en grains, pignons.

Apicius, VI-250, p. 70. On fera de même avec un chapon dessossé.

Autre: VII, 270. Rôti aux baies de myrtes Assaturas

«faites bouillir puis rôtir... avec *mirtae siccae bacam*».

D — COMMENTAIRES [POUR LA PUBLICATION. PASSER À LA CONCLUSION]

L'AFRIQUE ET LES AUTRES CONTINENTS

Le couscous, sans doute devrait-on dire les couscous, après les viandes et les pains¹¹, y compris dans l'*Anonyme Aït Salah*, ce sont les «*Thurâïd*»; ces différents mets ont en commun de comporter une base de céréales — conducho ibérique —, qui met l'accent sur le céréal, c'est le chapitre du *K.al-Tabîkh* sur les *Thurâïd-s* «*tortas*» (A. Huici Miranda). La richesse des mets apprêtant les céréales, la variété des résultats complets, du XIII^{es} siècle, sont un sommet difficile à imaginer aujourd'hui. Paternae, Patellae et Minutal en étaient les lointains ancêtres avec miettes de pains et **doubles cuissons**: pulles bouillis, broyés puis mélangés en sauces¹². La base: *l'alica* ou semoule. Le blé dur est impossible à reconnaître et M. Jacques André n'a pas tranché quand j'ai posé ma question oralement.

Les époques de transferts techniques s'enrichissent dans cette transmission, d'innovations par cumul culturel. Les 3 continents, asiatique, européen et africain se rencontrent ici, tous antiques. En matière de farines et semoules, les données africaines sont le blé dur, dont les paléobotanistes comme Jack Harlan¹³ situent sans controverse possible les origines en Afrique: les tubercules et légumes s'y présentent en couscous aussi bien, depuis l'antiquité.

Blé: *Hintah, qamh, burr*. Texte arabe de l'*Anonyme de Séville* (en transparent)

Vont s'additionner les cultures culinaires antiques de la Bétique, de l'Afrique ibéro-maurusienne numide, et du Proche-Orient iraquier; aux XI^{es}-XIII^{es} siècles, nous avons le

repère donné par Maxime Rodinson¹⁴, c'est-à-dire la cuisine bagdadienne, iraquierne, qui sur le plan climatique correspond exactement à Al-Andalus, étant du 4^e climat.

Sur le plan agro-alimentaire et de technique culinaire, il n'est pas de couscous possible sans blé dur, *qamh*, *Hinta*, ou *burr*¹⁵. Les recettes citées comme orientales par la *Fadhalât al-khiwâن* utilisent les céréales en miettes ou en mues, fatit, prises dans du pain blanc et cuit pour cela, à base de farine fleur; ainsi dans la recette 152 d'Ibn Razîn, qui est une volaille à la mode orientale, l'adaptation est donnée, quand manquent les ingrédients, de remplacer le gingembre, s'il manque, par du pyrèthre, *'aqîr qarHâ*, on peut supposer que les miettes de pain sont l'apport céréalier à l'orientale. Les nutritionnistes insistent sur les nécessités de la texture mêlée des céréales et des fibres carnées ou de légumes.

Caractéristique de l'orientalité citadine, la viande très cuite en milieu aqueux, ou sauce d'un type ou d'un autre. Le repère de **texture** pour la viande étant celle de la **harîsa**, qui se délite bien. La mise au **four** est alors moins un type de cuisson qu'un fini, apprêt destiné à doré la surface pour augmenter l'appétitivité dû au croustillant bien connu des spécialistes de la diététique industrielle. Le même crtet est obtenu dans les mets dils «andalous» cuits dans des cassoles de terre cuite, les ingrédients mêlés étant coupés fins dans les récipients¹⁶.

Si nous revenons au blé dur comme principe d'africanité, par opposition au riz venu d'Asie au même moment, voyons ce qui en fit le succès. Les dynasties régnantes sont berbères, almoravides et almohades, les berbères vont pouvoir ériger comme dominant le goût du groupe, dans l'ensemble ethnique que l'on sait, avec la suprématie orientale, dans la continuité antique romano-byzantine.

La description des *fidawš* est donnée par Ibn Razîn:

«*Elles se font avec de la pâte et il en existe trois sortes: l'allongée comme des grains de blé, la ronde à forme de grain de coriandre et que dans la ville et la région de Bougie on appelle "Hamis" (pois-chiche); mais la plus fine en fait de finesse est comme du papier, vraie nourriture de femmes; on les cuisine avec de la courge, des aromates et de la bonne graisse; on s'en sert pour les kata'if. La cuisson des "fidawš" est semblable à celle des "atriya"*»¹⁷.

K.T., 184 (no 1739)

Si la bouillie convient à l'hiver, les pâtes sèches seront parfaites au printemps et en été. Donc *Fidawš* vaut *Atriya* et selon Ibn BaiTâr en Al-Andalus cela équivaut à «l'orientale *Rešta*» dont parle Maxime Rodinson¹⁸.

La 3^e sorte est vraisemblablement l'amorce des pâtes longues à l'italienne, que le *Tacuinum Sanitatis*, d'Ibn Butiân, de main italienne, nomme encore au 14^e «*trii*». La planche est parlante: la chose et le mot réunis comme ici¹⁹.

Cette recette a le mérite de rejoindre la planche figurée du *Tacuinum* avec le terme de *TRII*; elle énumère les trois formes possibles de «*fideos*», c'est le même mot en espagnol; la forme allongée qui correspond aux vermicelles proprement dits, la forme ronde, proche des «langues d'oiseaux» décrite par I. Razîn, comme des grains de blé, il les compare à des grains de coriandre (on les appelle encore «*mhamès*» en Algérie au XX^e siècle) et «*la fine comme du papier*» qui est sans doute la feuille des feuillettés (sanbūsaq-briks). Le *Taqwim eS-SiHha* ou Régime de santé a eu le mérite de permettre à la médecine occidentale chrétienne d'accéder à la médecine persano-arabe par un chrétien arabe, jouant au 11^e siècle le même rôle que Galien au 2^e. Les «*Trii*» de la planche italienne du XIV^e siècle (7) entre les planches de l'orge et du riz, montre le séchage des pâtes au soleil, sur des claires, sorte de lasagnes dont on sait l'existence antique sous le terme de *lagane*²⁰ on sait qu'en début de fermentation, le soleil et la qualité de l'eau contribuent à créer les saveurs inégalables des pâtes alimentaires italiennes. Alors qu'il existait des termes antiques comme «*lagane*» «*pastilla*» ou «*rafioli*», c'est *atriya* ici qui est retenu et le manuscrit italien du *Tacuinum* les appelle *Trii*. Lasagnes et raviolis sont restés pour désigner dans le détail, les variantes de tous les apprêts à base de blé dur. On peut dire que les pâtes alimentaires existaient entre le XI^e et le XIII^e siècle, en Méditerranée occidentale, entre l'Afrique, l'Andalousie et l'Italie.

Il est vraisemblable qu'au même moment était rapportée de Chine quelque variante (par exemple, les nouilles au riz) qui acquiert, sous le soleil et avec l'eau d'Italie, la qualité et la renommée que l'on sait. En Chine, les nouilles existaient depuis bien longtemps: elles étaient la forme donnée aux froment, sarrasin, soja, riz... comme le couscous, en Afrique était la forme donnée aux grains, aux tubercules et aux rhizomes.

La richesse du blé dur en gluten va s'appliquer ici comme dans les progrès relatifs à la fermentation panaire une vaste aire d'application²¹. L'archéologie semble dire que le procédé du couscous ne dépasse pas la Tripolitaine à l'Est.

Les grains, roulés dans un grand plat de bois, sont obtenus par mélange de semoule fine et de farine, aspergées, roulées jusqu'au calibre souhaité. C'est pourquoi, il y a des semoules plus ou moins fines. Les grains séchés ainsi, une fermentation spontanée s'amorce, comparable à celle des pâtes alimentaires; d'où leur juxtaposition dans les deux ensembles présentés ici. Le terme «*kuskusū*» désigne le glissement fluide des grains; la réhydratation se fait avant chaque cuisson à la vapeur, et l'on peut en compter 3 en moyenne, et par aspersions d'eau froide entre chaque cuisson. La partie supérieure du coucoussier troué a gardé la racine de consonnes de coucous, soit *kiskes*; elle s'adapte parfaitement à la marmite pansue du bas, lutée avec de la pâte dont la capacité collante du gluten est mise alors en service comme dans la fabrication du pain²²; les deux parties sont comparables à un alambic, à cette différence près que la vapeur d'eau, une fois opérée la cuisson, se perd au lieu de se condenser, mais *c'est le seul élément qui se perde*.

Il importe de noter que cette préparation fut un mode de conservation et une amorce de fermentation qui permettait aux Berbères nomades d'emporter des sacs de graines de blé dur pré-cuites²³. Le principe fondamental de la cuisson à la vapeur, semble remonter à l'Antiquité puisque des coucoussiers ont été trouvés dans des sépultures de l'époque de Massinissa²⁴. La présence des Berbères en Espagne dès le VIII^e siècle ne peut pas avoir manqué d'influencer la cuisine ibérique, même s'il faut attendre les 12^e-13^e siècles pour en trouver mention dans les textes. Le blé dur, quant à lui, est attesté en Espagne dès le X^e²⁵.

E — CULTURES CULINAIRES RÉUNIES (cf tableau). CULTURES ALIMENTAIRES: FORMES DE DÉSIGNATION

Pays, région, cité: Tunis, Marrakech, MiSr
 Tribu: Lamtuna
 Territoire: Egypte-MiSr
 Hors territoire: Etrangère (aubergine)
 Seigneurie: Ceuta, Séville
 Animal typique: chameau
 Denrée recherchée: sucre copte ou persan ou andalou
 Mets référentiel: Persan ou marocain (ex. feuillet mets référentiels)
 Groupe social: saqâliba, Juifs
 Minorité: » » Mozarabes
 Dynastie: 'Abbassides
 Effet merveilleux: Anûshirwân
 Continent prestigieux: Inde-médecine (ahlîlaj)

Le cumul culturel ne supprime pas l'élément unificateur du pain et du coucous est le bouillon à la viande marqa avec sa variante vinaigrée, imitée du *sikbâj* d'Orient, d'où vient l'*escabeche* espagnole, des ragoûts et des *Tâjîns*. La présence du vinaigre reflète aussi l'observance des conseils diététiques visant à neutraliser le gras des viandes; mais le vinaigre agent de conservation a été aussi créateur du goût qui plaît, d'autres condiments peuvent d'ailleurs remplacer le vinaigre, tel le verjus arabe: *hisrim*, persan *gûr*, le garum *murrî* et les nombreux fruits acides tels les pruneaux, dits «oeil de génisse», les grenades, les coings, les pommes. Outre la touche indispensable du condiment, il fallait aussi veiller à ce que la cuisson fût à point pour réaliser la concoction des aliments dans l'estomac.

Le résultat est, comme auparavant, un triomphe du très cuit, très gras, liquide épais. A l'effet du très petit, en montagne d'abondance, s'oppose l'effet «*Harîsa*» créant la masse compacte, comblant la faim, mets antique fait à partir des grains complets, bouillis²⁶, condensés, colorés. Le plus étonnant reste que coucous et pain aient pu non seulement coexister mais encore être si étroitement mêlés tout en restant distincts et signalés comme tels, comme si le premier était le plat de référence de la tradition berbère, le second de la cuisine syrienne, baghdadienne et persane, c'est-à-dire du Proche-Orient.

DÉCANTATION

De cet ensemble, les Espagnols de la Reconquista vont retenir les tourtes, les panades et le riz que l'on voit traité ici comme un blé apte à être réduit en purée, les grains de riz étant «grattés» au *riqshab*, pour faire

une masse lisse, compacte, dense et luisante, car une fois les éléments du mélange bien intégrés.

«Verse de la graisse fondue de mouton puis saupoudre de cannelle. Tu peux servir. Cette harisa se fait au four, en couvrant complètement de beaucoup d'eau; on y adapte le couvercle en luttant bien; elle passe la nuit au four. Quand tu retires, pile et sers avec de la graisse de mouton»²⁷.

Même fermeture lutée, même mélange, la graisse ne devait pas se perdre, ainsi que la «force» des différentes parties. Digestion et nutrition contribuent donc à équilibrer les humeurs, mais le processus n'est possible que si «règnent douceur et liquidité, délectation et goût». Le sang, chaud et humide simultanément, réalise la douceur, contrairement au phlegme sans goût, insipide, ou à la bile amère; à l'extérieur, miels, sucres, épices, saveurs familières permettent le plaisir gustatif, central en société hispano-andalouse, comme un attrait indispensable à la vie.

La *fermentation*, dans ce contexte global où la science soutient les goûts qui plaisent, ajoute un caractère double qui était connu: elle facilite préalablement la coction dans la marmite et la digestion dans le corps humain. Elle représente par ailleurs un fort dégagement d'énergie calorique. Le 13^e siècle andalou, dans son ensemble culinaire et diététique, outre la mise au point de l'association d'ingrédients complémentaires, ou issus des *techniques de conservation* (le bouilli, le vinaigre...) assure la maîtrise de la fermentation culinaire par alternance de l'humide et du sec, sans trahir la constante du très moulu²⁸ qui est un caractère antique et préhistorique.

Sur le plan social, la silhouette ventrue du coucoussier luté évoque la fermeture *citadine*, à l'ombre des murs frais de la maison méditerranéenne. Le patio ouvre sur le ciel,

mais le *repliement* se confirme, avec les défaites face aux guerriers reconquérants du Nord. Remarque proche de l'esprit des *fuqaha-s* comme al-Wansharīsī: la ville aurait achevé l'élaboration de normes plus nettes vers la protection de l'intimité conjugale, vers des comportements sociaux qui se veulent d'hospitalité, tout en protégeant le groupe, son identité, sa morale, son espace domestique? L'étranger est alors avalé vers la pénombre domestique suave et flottante. Et cette adéquation aux normes socio-religieuses entrent en composition avec les origines nomades ou semi-nomades décrites avec cohésion par T. Léwicki.

NOMADES-SÉDENTAIRES. POUR CONCLURE: DE L'ANIMAL COMME RÉCIPIENT

«On prend un agneau gras dont on enlève la peau. On lui ouvre le ventre pour en retirer les entrailles. On nettoie à l'intérieur et on l'enduit de graisse mélangée avec les mêmes épices que pour faire des boulettes».

La structure dominante: le très petit en multitude d'abondance, facile à manger. Mais l'animal est entièrement fermé pour la préparation: aucun ustensile n'est nécessaire. La même recette en milieu marchand citadin s'ouvrira aux embellissements mais fermera le coucoussier tout aussi bien, à protéger.

«Quand le couscous est prêt [la semoule] on le travaille avec du beurre, du nard, de la cannelle et un peu de macis; on en farcit l'agneau que l'on recoud ensuite, y compris le cou».

La cuisson se fait au grand four jusqu'à ce qu'il soit bien tendre et rôti. On verse le couscous dans une soupière, on débite la viande d'agneau que l'on dispose par dessus, on saupoudre le tout avec de la cannelle et du nard.

L'intérieur à protéger de l'extérieur

La cuisine est de forme, l'alimentation de ressources, la diététique de rapport doctrinal entre le monde extérieur et le corps profond. L'échange est partout, il commence dans le fonctionnement de l'organisme, les fonctions en sont l'épure: au-delà de l'assouvissement de la faim, l'effet désiré est l'effet connu, mais qui peut s'obtenir par accumulation gratifiante. Rome ne faisait rien d'autre.

Avec ce rôle de racine culturelle, nous touchons à un des caractères les plus occultes des identités, surtout quand les groupes les sentent menacés. Acceptation d'une forme culturelle autre. Mais saisissement silencieux plus intense de l'oralité archaïque, du lien à la mère. Ce lien est pour beaucoup dans la doctrine qui accorde à la femme-mère la place souveraine, ...dans l'espace clos, savoureux, immuable de la pulsion protectrice protégée comme ce que l'on est²⁹.

Le meilleur se cachant, l'intérieur se protège, et l'enveloppe est le blé, que tous bénissent et que les Musulmans nomment «*aisch*». L'intérieur en farce est une avalanche de douceurs, farces de crêpes et de *sambusaq-s* persans, ragoûts de mouton enduits de galettes de semoule cuites à la vapeur; ce rapport parfois s'inverse: moutons et volailles sont farcis de couscous³⁰. Dans une acceptation intermédiaire on trouve les *sanbūsak-s*, *et rissolles qui sont frits et farcis*; le mot est persan et désigne les feuilletés farcis, de forme triangulaire qu'en Afrique du Nord on appelle encore «*briks*». Elles utilisaient une viande hachée dont la qualité est minutieusement vérifiée dans le texte, les veines étant ôtées, on se souvient que l'était aussi celle de la semoule pour le couscous; donc point de «*restes de table*» mais au contraire **le hâché dans l'excellence**, graissé et assaisonné de poivre, de coriandre en reuilles et en rue. L'huile fait frire la rissole, mais le beurre entre dans l'apprêt de la viande pour la rendre onctueuse; la farce est la denrée de friandise, intérieure. Enfin le coup de main associe le céréal externe, frit, et la farce onctueuse: «*Prends, de ce que tu as pétri, une noix et étends une demi-paume, prends de la farce, une autre noix que tu mets au milieu de la pâte; rabats les bouts et fais frire en huile douce*³¹, puis présente à ta guise si Dieu veut».

Tableau récapitulatif sur le F. al-Khiwān (transparent)

Textures différentes attendues, le frit et le suave, caractérisent ce mets structurel au même titre que le couscous, par association des 2 éléments carné et céréal, complémentaires, l'un enveloppant l'autre, et rendant toute assiette ou autre support inutiles, en toutes positions, debout ou couché accoudé, ou assis en tailleur.

Elles sont gagnées sur les bouillies et les soupes épaisses.

KHARJAH: APOLOGIE DU PLAISIR SUR L'AUSTÉRITÉ

La culture dans toutes ses applications est une question de forme, d'esthétique, de modalités, essentiel héritage de transmission, d'où son importance affective, son lien puissant entre les générations, mais aussi entre les différentes rives de la Méditerranée. L'attachement survit aux siècles, comme nous le voyons aujourd'hui avec bonheur. A ce titre, ayant grandi dans des pays où la faim existait encore, l'alimentation a gardé pour moi sa position respectable du premier don, avec la vie elle-même.

Si la forme est inventée, elle a un sens, nutritif ou gustatif ou culturel, après quoi se fait l'association de l'un des signifiants avec les autres. Le gustatif reste dominant, la saveur étant un plaisir.

Pourquoi les Espagnols de la Reconquête gardèrent-ils le riz, les Italiens les pâtes alimentaires et les Nord-Africains le couscous?

L'aspect comparatif des structures est à continuer.

NOTES

- 1 En souvenir d'une famille où, même après le transfert dans la mégapole parisienne des années 1960, les portes domestiques restaient ouvertes.
- 2 Mais surtout se dégustaient l'hospitalité et la non discrimination, dans l'esprit antique de l'*Odyssée*: nul n'avait à décliner son origine, le clan de ses ancêtres, avant d'avoir reçu quelque confort, entre autre la nourriture.
- 3 Sur ce thème, impossible à développer ici, v. L. Bolens, *L'Andalousie, du quotidien au sacré*, XIè-XIIIè. Aldershot, Hampshire, GB, et Vermont USA, (Collected studies CS 337), 1992. En particulier ch. XVII, XVIII, XIX.
- 4 Encore au XXè siècle, en Algérie coloniale, on désignait par le même adjectif, *rūmī*, un chrétien de France!
- 5 Salluste, *Jugurtha*, XVIII, 1.
- 6 F. de la Granja, *Fadhalāt al-khiwān*, Introduction de la thèse manuscrite, Madrid, 1959, p. 11 sq.
- 7 *Dictionnaire grec-français*, p. 1734. S. V. asarotos et saros qui est son contraire. Οτκοσ = maison. Pline, H.N. XXXVI, 26.
- 8 J'ai adopté pour le français la suggestion de Maxime Rodinson, panade, qui refuse à juste titre celle de paté ou tourte (torta). Cette présentation correspond exactement à celle des couscous maghrébins d'aujourd'hui.
- 9 ATriya, ITriya ou Reshta sont synonymes, cf I. BaiTār, s. v. Itriya et Rodinson, à partir de al-Baghdādī.
- 10 Apicius, *De re coquinaria*, trad J. André, P. BL, 1974 (en part. pour les équivalents de Tājīn tout le livre IV).
- 11 Toutes les sources parlent de mets aux blés, de formes et structures plus ou moins soudées, farcis donc fermés, ou garnis ouverts, type pizza ou couscous: l'unité est dans cette dualité avec une base qui est toujours céréale. Cf. folio de l'Anonyme Aīt Salah.
- 12 Apicius, D A C, ch V.
- 13 Harlan J., *Crops and Men*, Am. Soc. of Agric., Madison, Wisconsin, 1975.
- 14 M. Rodinson, Recherches..., source: *Wuṣla ilā I-Habib*, L'union avec l'aimé, p. 30, 138 etc.
- 15 Même mot que pour les blés tendres, alors que le grain est radicalement différent pour le blé dur: *Triticum durum*, Desf.
- 16 Ex: qalya in Razīn, 153: «autre plat que les Andalous appellent qalya».

- 17 Bolens L., *La cuisine andalouse*, no 173, p. 169, *Anonyme*, p. 184.
- 18 Shaquri, f49R. Rodinson, *Recherches...*, pp. 30 et 138. BaiTâr, s.v. *Itrîya* = lanières. Ibn BaiTâr dit: «dans notre pays s'appelle reshta».
- 19 L. Bolens, *La Cuisine andalouse*, A. Michel, planche I de l'album face à la p. 192. Fo 45 u BN Autriche, *Codex Vindobonensis*, series nova 26 44, Ed facsimile Graf, 2 vol. 1987. La main est italienne, mais garde une terminologie Hispano-maghrebine.
- 20 J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, B.L, 1981 (1961)
- 21 Tradition continue après la Reconquista, in G. Alonso de Herrera, *Agricultura General*, I Ed. 1513, donne le point de vue du célèbre renaissant et la Ed. adicionada por la Real Sociedad Económica Matritense, Madrid 1818, celui du XIX^e siècle, T. I, p. 114: «La cosecha del trigo es sin duda alguna la más útil de todas las que cultiva el labrador, y que ofrece mayores recursos al género humano».
- 22 Bolens L., «Pain quotidien, pains de disette», in *Annales E.S.C.*, mai-août 1980, 462- 476, et *Agronomes andalous du Moyen Age*, Genève, Droz, 1981.
- 23 Lewicki T., *West african food in the Middle Ages*, Cambridge, Univ. Press, 1974, p. 45 et «Le couscous en Berbérie au XII^e siècle», 46, dans *Actes sur les Cultures Méditerranéennes*, Alger, 1973, p. 75.
- 24 Gast M., *Alimentation des populations de l'Aïdagar*, Alger, 1968.
- 25 Watson, A.M., *Agricultural innovation...*, 1983, p. 22.
- 26 Bolens, *Cuisine andalouse*, introduction, p. 56. Ibn Razîn cite le blé au miel, asallû, comme originel; aux origines des alliances entre Lamtûna et Sanhajas selon le Chérif Idrîsî, *Description de l'Afrique et de l'Espagne*, ed. Dozy-De Goeje, Leyde, Brill, 1968, texte p. 58, trad. p. 68.
- 27 K. al-Tabîkh, p. 192-193; Bolens L., *Cuisine andalouse*, p. 171.
- 28 Harîsa (de riz) de «harasa», lat. *tritere*, moudre = grains écrasés, purée. Cf. auj. harissa de piment, d'origine africaine.
- 29 D. Sibony, *Les 3 monothéismes, juifs, Chrétiens, Musulmans, entre leurs origines et leurs destins*, P. Seuil, 1992.
- 30 Bolens L., *Cuisine andalouse*, No 160, p. 163.
- 31 L'huile douce: généralement huile de sésame (*juljulân*).

BIBLIOGRAPHIE DES SOURCES ET TRAVAUX UTILISÉS

A – Sources

- Kitâb al-Tabîkh fî-l-Maghrib wa-al-Andalus fî 'asr al-Muwahhidîn*, édition D. Ambrosio Huici-Miranda, Madrid, 1965.
- Manuscrit arabe «Colin» No 7009*, Bibliothèque Nationale, Paris, Salle des MSS. orientaux. Idrîsî, *Description de l'Afrique et de l'Espagne*, ed. Dozy-De Goeje, Leyde, Brill, 1968.
- Manuscrit Aït Salah*, inédit proche du ms Colin-Huici, avec même structure, et séparation des «boissons - sorbets». Propriété de M. Aït Salah (Casablanca).
- Ibn Razîn al-Tujîbî, *Fadhlât al-khiwân fî tayybât et-tâ'âm wa - l-alwân*, trad. et présentation F. del Granja: *La cocina arabigo-andaluza según un ms inédito, Fadhlât al-khiwân* (extracto de tesis), Madrid, 1960 (orthographe et translittération de l'auteur).
- Granja Santamaría (DE LA), *La cocina arabigo-andaluza según un ms inédito, edición del Kitâb Fadhalat al-khiwân de Ibn Razîn al-Tujîbî al-Andalusî (siglo XIII)*, estudio, trad., anot. y glosario, Madrid (Reliefs de table ou excellence des amis). Thèse manuscrite, Archivo de la Univ. Complutense de Madrid (R. 4261), selon 2 mss: No 16 coll. Gayancos de la real Academia de la Historia de Madrid et celui, incomplet, de l'Université de Tübingen (No 5473), 1958-1959.
- Ibn Razîn al-Tujîbî, *K. Fadhlât al-khiwân fî tayybât et-tâ'âm wa - l-alwân*, éd. Notes et bibliographie par Muhammad B.A. Benchekroun, Dâr al-Gharb al-Islami, Beyrouth, Liban, 1980 [l'orthographe et les points diacritiques sont ceux de l'ouvrage-même].
- Maxime Rodinson, «L'Union avec l'aimé (wušla ila l-habîb)», in *Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine*, Revue des Etudes Islamiques, Paris, Geuthner, 1950, pp. 96-165.
- A. J. Arberry, «A Baghdad Cookery Book», in *Islamic Culture*, Hyderabad, vol. XIII, No 1-4, January, 1939, pp. 21-47, April 1939, pp. 185-214.
- G. Alonso de Herrera, *Agricultura General*, I ed. 1513.
- Al-Saqati, *Traité de ḥiṣba* (*Kitâb fî adab al-ḥiṣba*), in Pedro Chalmeta Gendron, El-K. fî adab al-ḥiṣba (libro del buen gobierno del zoco), trad. esp. et notes in *Al-Andalus*, XXXII, 1967, 1, pp. 125-162; XXXII, ibid, 2, pp. 359-397; XXXIII, 1968, 2, pp. 367-434.
- Ibn 'Abdûn, *Traité de ḥiṣba*, in E. Lévi-Provençal, *Séville musulmane au début du XII^e siècle*, Paris, Maisonneuve, et Larose, 1947.
- Al-Himyarî, K. al-Rawd al-mitar, trad. esp. M. Pilar Maestro, Valencia, 1963.
- Al-Arbûlî, *Kitâb al-Aghdiya*, texte et trad. esp., notes et glossaire par Amador Diaz García, «Un tratado nazarí de alimentación...», in *Estudios de Historia Medieval*, Granada, Universidad de Granada, VIII-IX, pp. 5-37, 1981; XI-XII, pp. 5-91, 1983.
- Ibn Butlan, *Tacuinum Sanitatis*, *Codex Vindobonensis*, Series nova 2644. BN Autriche ed. fac sim., Graf, 2 vol., 1987.
- Apicius, *De re Coquinaria*, trad. Jacques André, P.BL, 1972.

B – Travaux

- André, J., *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, Belles-Lettres, 1981 (princeps 1961).
- Arié, R., «Remarques sur l'alimentation des Musulmans d'Espagne du bas Moyen Age», *Cuadernos de Estudios Medievales*, II-III, 1974-1975, pp. 299-312.
- Cour, A., «Kuskusû», *El 1*, Paris, 1927, II, 1227-1228.
- Bolens L., pain quotidien et pains de disette, *Annales E.S.C.*, mai-août, 1980, 462-476, et in *Agronomes andalous du MA*, Ge, Droz, 1981.
- Bolens L., cf. «L'art culinaire andalou et baroque: les ruses de la science au service du goût», in *Manger et boire au Moyen-Age*, pp. 144-145.
- Bolens L., *La cuisine andalouse, un art de vivre, XI^e-XIII^e*, Paris, A. Michel, 1990.

- Bolens L., *L'Andalousie, du quotidien au sacré, XIè-XIIIè*, Aldershot, Hampshire, GB, et Vermont, USA (Collected studies CS 337), 1992, Chap. XVII, XVIII, XIX.
- Centlivres Pierre, *Un bazar d'Asie centrale, Forme et organisation du bazar de Tâshqurghân*, Neuchâtel, 1970.
- Charnay, Jean-paul, «Communication et cuisine», in J. Berque et J-P. Charnay, *Types de pensée et de comportement dans la culture arabe*, Paris, 1967, pp. 172-189.
- Chalmeta Gendrôn P., *El señor del zoco*, Madrid, 1973.
- Gast M., *Alimentation des populations de l'Ahaggar*, Alger, 1968.
- Harlan J., *Crops and Men*, Am. Soc. of Agric., Madison, Winconsin, 1975.

- Lévi-Strauss Cl., *Le cru et le cuit*.
- Lewicki T., *West african food in the Middle Ages*, Cambridge, Univ. Press, 974, p. 45, et «Le couscous en Berbérie au XIIè siècle», 46, dans *Actes sur les Cultures Méditerranéennes*, Alger, 1973.
- D. Sibony, *Les 3 monothéismes, Juifs, Chrétiens, Musulmans, entre leurs origines et leurs destins*, P. Seuil, 1992.

TRANSLITTERATION DE L'HISPANO-ARABE

Le système classique de translittération de la langue arabe s'applique à la langue arabe classique. La convention académique s'est ralliée à celui l'Encyclopédie de l'Islâm. L'écriture hispano-arabe est sans aucun doute non classique: l'exemple du verbe *naDhaja* que je donne ici p. 14 en fait preuve; on le trouve écrit avec un dhal **ذ** ou un zin **ڙ**. Par ailleurs, il est antérieur à la diffusion des traitements de textes sur ordinateurs, et les dossiers systèmes pour écritures arabes ne comportent pas automatiquement les signes d'une translittération.

J'ai utilisé la translittération suivante qui permet de prononcer correctement l'hispano-arabe maghrébin des documents utilisés:

d	د	j (comme dans joue et non là jota)
d h	ذ	
Dh	ڏ	
DH	ڻ	
t	ت	û
t h	ڙ	ء
s	س	
sh	ش	
S	ص	
k	ك	
q	ق	
‘	ع	
gh	ڙ	
h	ه	
kh	ڦ	
K h	ڦ	
z	ڙ	

UMA SOCIEDADE TRIBAL NO BAIXO ALENTEJO MEDIEVAL?

JAMES L. BOONE*

Desde 1988 a Universidade do Novo México e o Campo Arqueológico de Mértola têm vindo a colaborar em diversas campanhas de escavações e em levantamentos destinados a clarificar os nossos conhecimentos acerca da organização social e económica da vida rural durante o período da islamização do Baixo Alentejo (Boone 1992, 1993). Neste breve texto irei apresentar algumas interpretações dos resultados deste trabalho, o qual tem como principal conclusão que a organização social rural e a subsistência durante o período islâmico diferem radicalmente tanto das organizações que teriam existido durante o período romano, como das que se lhe seguiram no período pós-medieval.

RESULTADOS DO LEVANTAMENTO DE VERÃO DE 1992

No Verão de 1992, um levantamento preliminar numa área de 64 Km², 24 Km a Oeste de Mértola, foi realizado pela equipa da Universidade do Novo México (Figura 1). Trinta e cinco povoados pré-romanos, datando da Idade do Bronze e da Idade do Ferro, vinte e dois sítios romanos e 157 estações islâmicas foram localizadas.

Os sítios romanos (Figura 2) tendem a localizar-se à volta de áreas conhecidas como *chadas*: zonas baixas de solos profundos, livres de pedras, e facilmente aráveis usando os métodos tradicionais. Poderá ter um certo significado o facto de as *vilas* romanas (representadas pelos triângulos pretos) se localizarem nos mesmos sítios que as grandes propriedades dos nossos dias como, por exemplo, Monte Velho, Pereiras, Costa e Papa Leite (representadas na planta pelos triângulos brancos).

Um aglomerado de pequenos sítios que contêm alguns fragmentos de *tegulæ* romanas, normalmente misturadas com telha islâmica do período posterior, localiza-se nas imediações de Simões e S. João dos Caldeireiros. A importância destes sítios é ainda desconhecida. Contudo poderá ser a prova da existência de povoados de transição entre os períodos tardo-romano e islâmico.

É importante notar-se também que nenhuma das vilas romanas analisadas neste

* Anthropology Department, University of New México — Albuquerque, New México 87131 — USA.

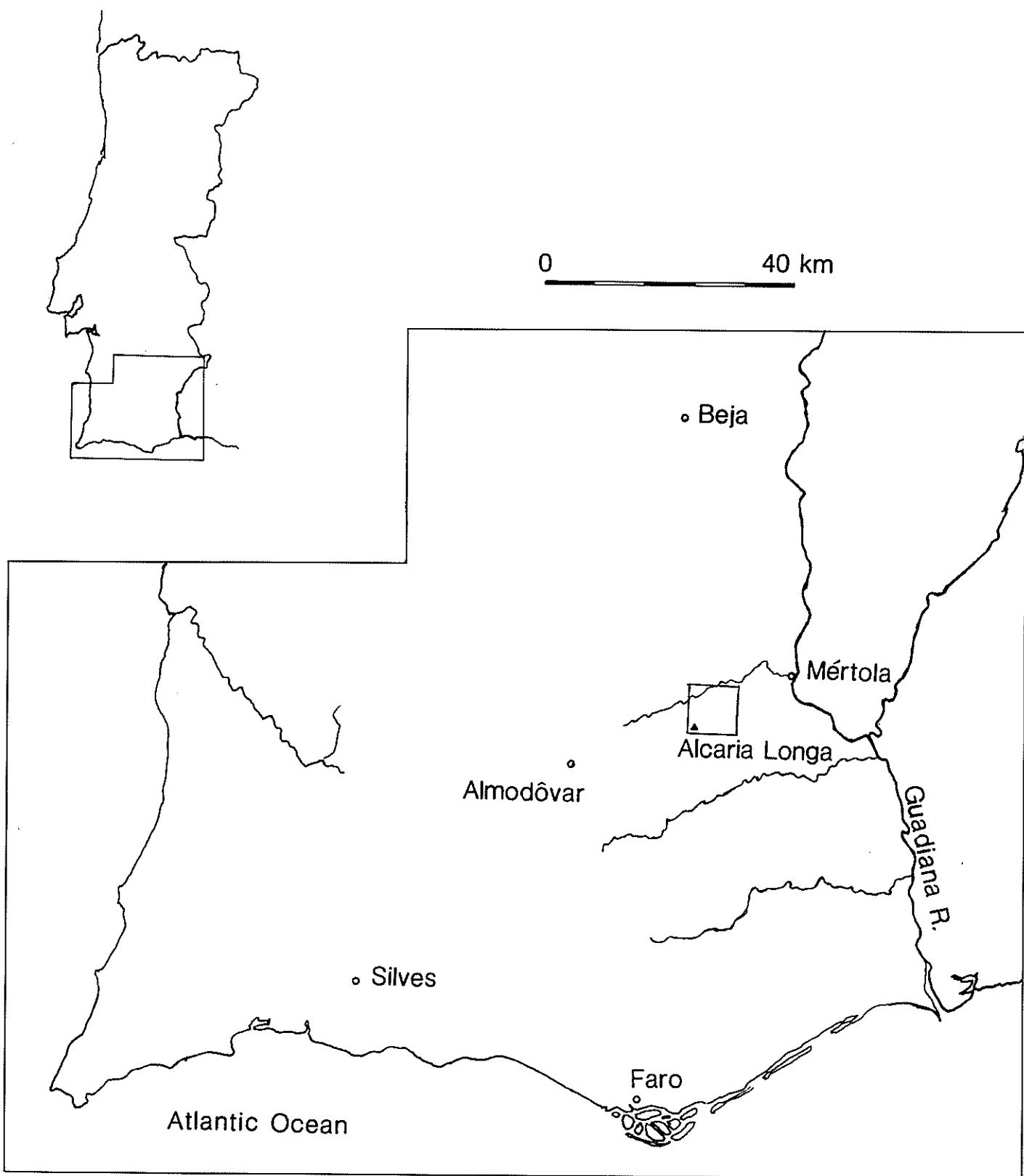
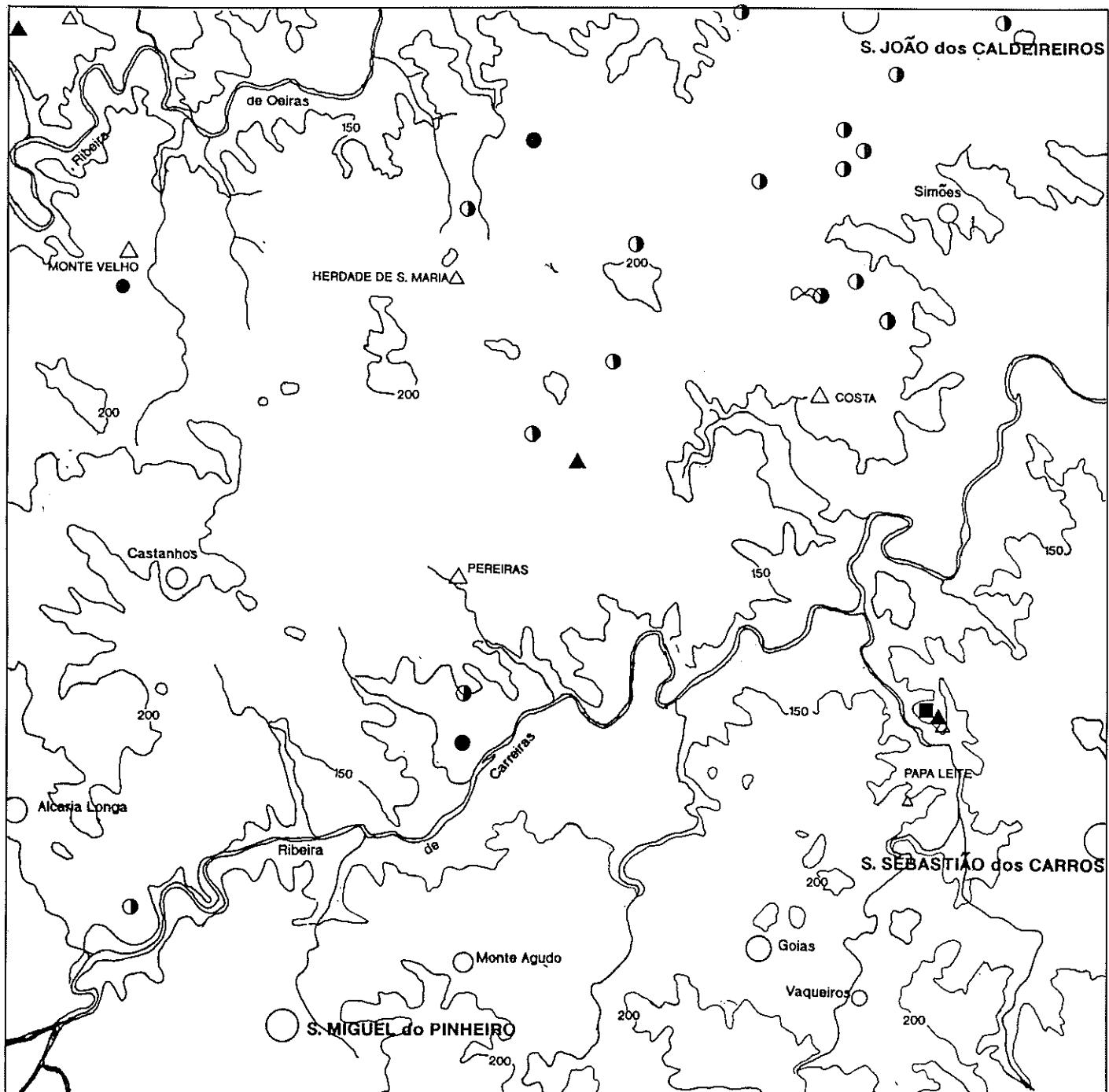


Fig. 1 – Mapa do Sul de Portugal mostrando a localização do levantamento de 1992 e o sítio de Alcaria Longa.



SÍTIOS ROMANOS

- ▲ "Vilas" localizadas nos vales.
- "Vilas" localizadas nos cumes
- Castellum
- Sítios com poucos materiais romanos, de natureza indeterminada.

0 1 2 km

Fig. 2 – Levantamento de 1992: sítios do período romano.

levantamento apresenta prova de uma ocupação permanente até ao período islâmico. Estas vilas teriam sido abandonadas durante o período romano e não voltaram a ser reocupadas. Em contraste, as vilas romanas do Algarve (Vila Moura) e do Alto Alentejo (Monte da Cegonha), apresentam sinais dum a ocupação contínua até ao período islâmico.

No período subsequente, os locais de implantação islâmica (Figura 3) cobrem toda a área do levantamento de modo uniforme e com grande densidade. Os sítios variam, em termos de área, entre pequenas áreas com telha espalhada de 300 a 500 metros quadrados e aldeias de 4 hectares. As estações mais pequenas pequenos provavelmente não representam domicílios, mas sim habitações temporárias ou «choças» para pastores ou ceifeiros. A localização preferida deste tipo de povoados parecem ter sido as encostas altas viradas a Sudoeste. A distribuição dos sítios islâmicos parece indicar o desenvolvimento de técnicas de exploração dos campos pela população camponesa durante este período, técnicas estas que não se restringiram a um só tipo de solo ou local. Nas vilas romanas, porém, este tipo de fenómeno agrícola não se verificou. Segundo penso, a população do período islâmico explorou de forma mais intensiva a prática pecuária destinada ao consumo doméstico. Em contraste, no período pós-medieval o gado terá sido apropriado exclusivamente pela classe senhorial. As comunidades do período islâmico terão tido uma maior autonomia no controlo do gado, tanto no que diz respeito à sua propriedade como no que se refere à sua exploração. A ideia deste controle sobre o gado e o uso coordenado, entre as comunidades, das terras em pousio, em alguns casos usadas para pastagem, terá sido um «pára-choque» contra as frequentes falhas de produção cerealífera assim como para os

longos períodos de pousio. Sem esta fonte de subsistência suplementar esta zona do Baixo Alentejo não poderia ter suportado tão elevadas densidades populacionais. Embora o espaço habitacional na actualidade (representado pelos círculos brancos) pareça ser mais agregado, o povoamento durante o período islâmico apresenta densidades populacionais mais elevadas do que as que se verificam hoje em dia.

ESCAVAÇÕES EM ALCARIA LONGA

A juntar a este levantamento, a equipa UNM-CAM tem prosseguido uma campanha de escavações num povoado rural ocupado entre o século X e o final do século XII, situado perto do monte de Alcaria Longa (Boone 1992, 1993). Este trabalho tem sido orientado com o objectivo de responder às seguintes questões:

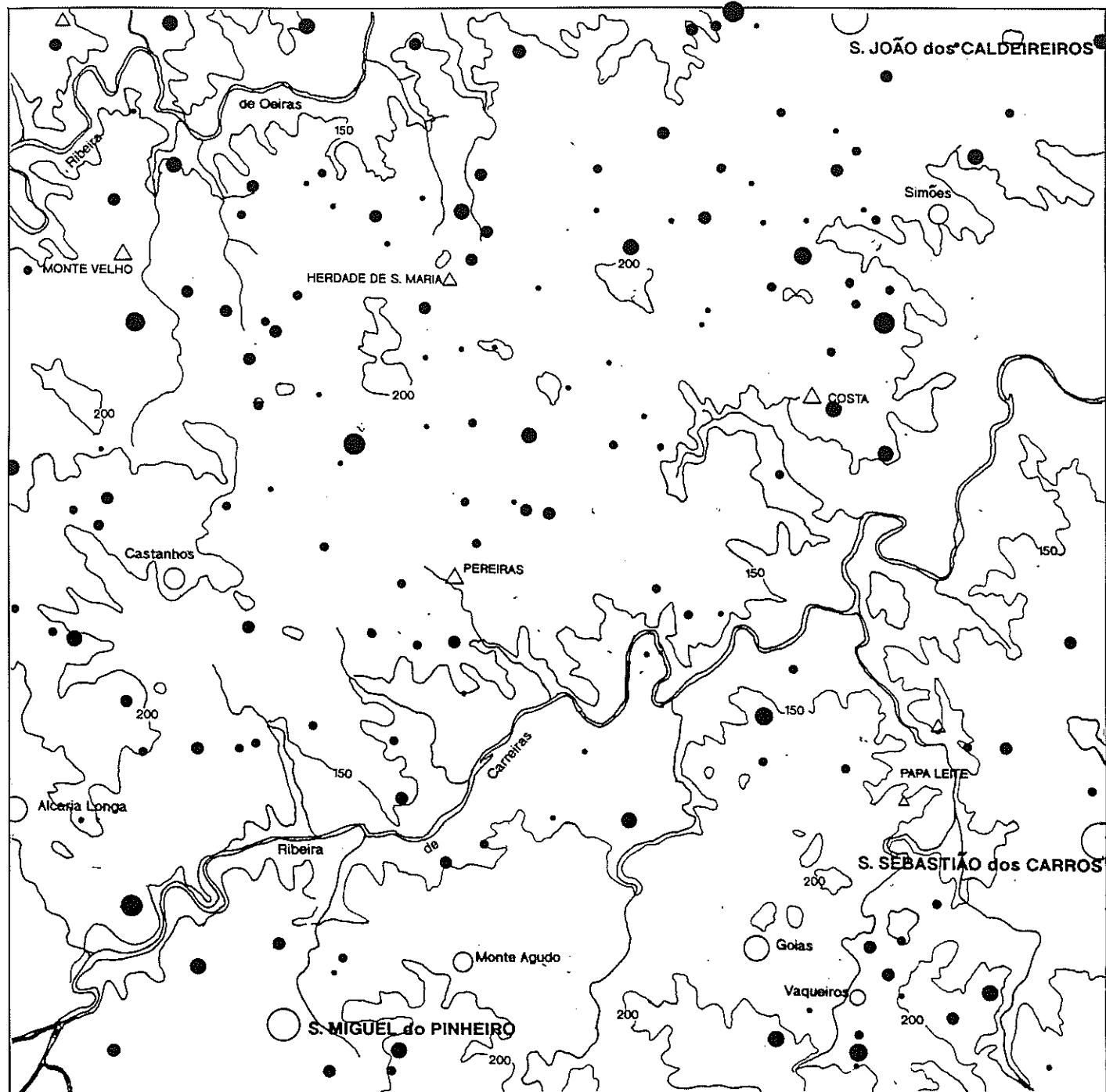
- 1) qual era a organização económica e social da população rural durante este período?
- 2) que relação poderemos estabelecer estas formas de vida e os elementos culturais introduzidos pela migração Árabe e Berbere nesta região?
- 3) que relação poderemos estabelecer entre estas formas de vida e as permanências do período pré-islâmico?

A discussão a desenvolver irá focar-se nos dados das escavações, que apontam, numa perspectiva etno-árqueologica, para um enquadramento da vida económica e social dos habitantes de Alcaria Longa na organização da vida doméstica no Baixo Alentejo tradicional e dos berberes do Norte de África. Apresentarei dados comprovativos sobre estas questões em três domínios:

- 1) no que se refere à organização espacial dos domicílios;
- 2) no que diz respeito aos sistemas de produção e distribuição de cerâmica; e
- 3) no que se relaciona com os padrões de adorno utilizados pelas pessoas daquela comunidade.

ORGANIZAÇÃO ESPACIAL DOS DOMICÍLIOS

A organização espacial dos três complexos escavados em Alcaria Longa apresenta dados surpreendentes no contexto da islamização (Figura 4). Cada complexo consiste numa casa orientada no sentido Noroeste-Sudeste dividida em três secções, e uma estrutura adjacente mais pequena com um único compartimento, orientado no sentido Nordeste-Sudoeste. As duas estruturas estão organizadas perpendicularmente entre si e à volta de um pátio



SÍTIOS ISLÂMICOS

- .4 a 4 ha
 - .18 a .4 ha
 - .08 a .18 ha
 - .01 a .08 ha

0 1 2 km

Fig. 3 – Levantamento de 1992: sítios do período islâmico.

de uso privado. Esta organização espacial repete-se nos três complexos escavados.

Numa tentativa de interpretação, penso as estruturas longas orientadas no sentido Noroeste-Sudeste seriam áreas dedicadas à vida social e para repouso, e também para a preparação de refeições. A outra estrutura seria destinada a actividades de indústria artesanal e, em algumas ocasiões, também para cozinhar.

Há provas arqueológicas que apontam para uma especialização de funções nos três complexos. No terceiro complexo existem restos de duas forjas que contêm carvão e escória, indicativas do uso por um ferreiro. Um martelo de ferro, talvez para moldar o metal, foi recuperado do solo da outra estrutura deste complexo. No segundo complexo, foram encontrados vários artefactos relacionados com a tecelagem: dois fusos de bronze e uma torre de roca. Nas estruturas mais longas, encontraram-se a maior parte das lareiras, construídas com fragmentos de telha e cobertas com barro cozido. Nestas foram

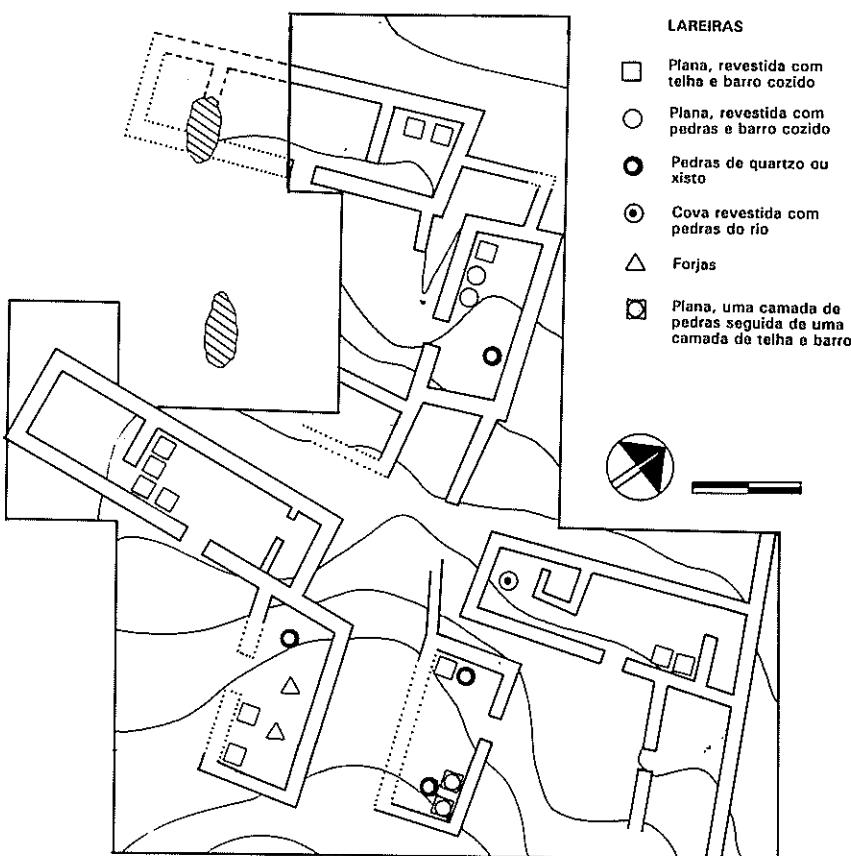


Fig. 4 – Planta dos três complexos habitacionais escavados em Alcaria Longa.

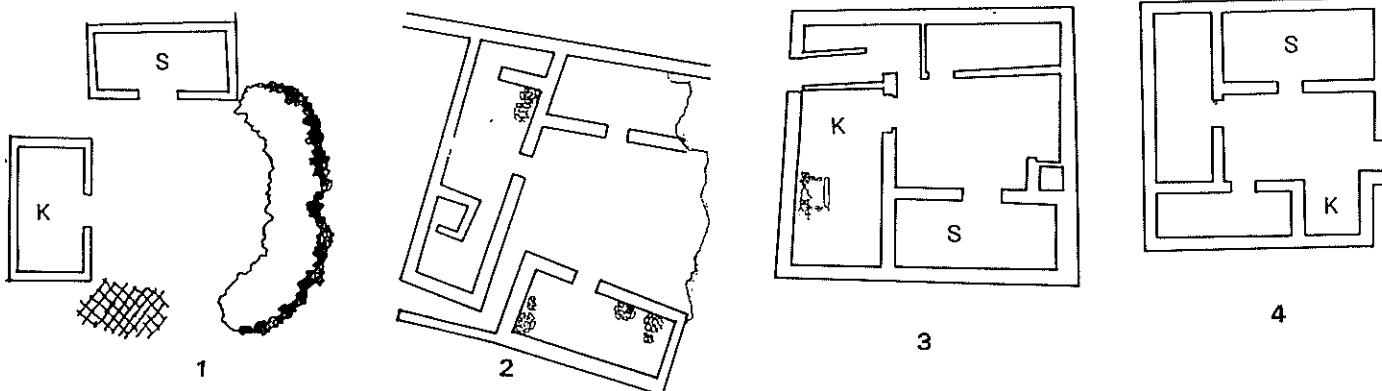


Fig. 5 – Plantas dos vários complexos habitacionais islâmicos, mostrando semelhanças na organização espacial (K=cozinha, S=quarto de repouso). Da esquerda para a direita: 1) casa rural de Lechba, Andjera, norte de Marrocos, c. 1980; 2) Complexo 2 em Alcaria Longa, séc. XI-XII; 3) Casa 308 em Qsar es-Seghir, Marrocos, séc. XIV; 4) Casa rural em Beni Said, norte de Marrocos, c. 1950.

encontradas cinzas e ossos de animais, muitos destes com marcas de esquartejamento. A análise das espécies animais encontradas é apresentada pelo Prof. Miguel Telles Antunes neste volume. Predominam as ovelhas, seguidas das vacas. Estão também presentes ossos de veado, perdiz ou codorniz, cão, lebre e coelho. Há, contudo, a registar uma total ausência de dados relacionados com o consumo da carne de porco.

A organização espacial das casas evidencia um forte paralelo com o complexo rifiano de Norte de África (duas estruturas organizadas à volta dum pátio interior) a qual tem sido interpretada como uma adaptação rural da casa urbana islâmica (Mikesell 1961; Redman, Boone e Myers 1982; Figura 5). As áreas de preparação da comida e de repouso são bem separadas. Os convidados são recebidos e a comida é servida num dos quartos de repouso ou no pátio, e não na cozinha. A separação da cozinha das áreas de repouso reflecte indirectamente a estrita separação entre as actividades masculinas e femininas na sociedade muçulmana tradicional. O plano geral das habitações escavadas em Alcaria Longa poderá ser, da mesma forma, uma adaptação rural da casa islâmica urbana. Se esta forma de organização espacial foi o resultado duma evolução paralela ou uma influência directa marroquina é ainda uma questão a responder.

Há, contudo, uma diferença importante entre as casas de Alcaria Longa e as casas marroquinas. Ainda que estas pareçam imitar a organização espacial islâmica, o posicionamento das lareiras de cozinha nas áreas de repouso parece violar uma das regras essenciais da organização habitacional islâmica: a estrita separação das actividades masculinas e femininas.

Esta situação reflecte proximidades e contrastes com a organização espacial do *monte* pós-medieval. A figura 6 representa, em planta, o *monte* de Vaqueiros, localizado a 4 Km de Alcaria Longa. Aqui a célula básica da casa consiste numa cozinha e num quarto de dormir. A entrada para a casa é geralmente através da cozinha, onde as refeições são preparadas e servidas, e os convidados acolhidos.

Consequentemente, a lareira é o coração da casa e não há estrita separação social entre homens e mulheres. Esta célula fundamental forma a base dos aglomerados habitacionais. À medida que o povoado cresce, estes aglomerados formam *montes*. Todos os elementos sugerem que esta forma de organização do povoamento data dos séculos XV e XVI, durante um novo período de crescimento populacional no Baixo Alentejo.

Parece, em conclusão, que os complexos habitacionais escavados em Alcaria Longa constituem uma forma «híbrida» apre-

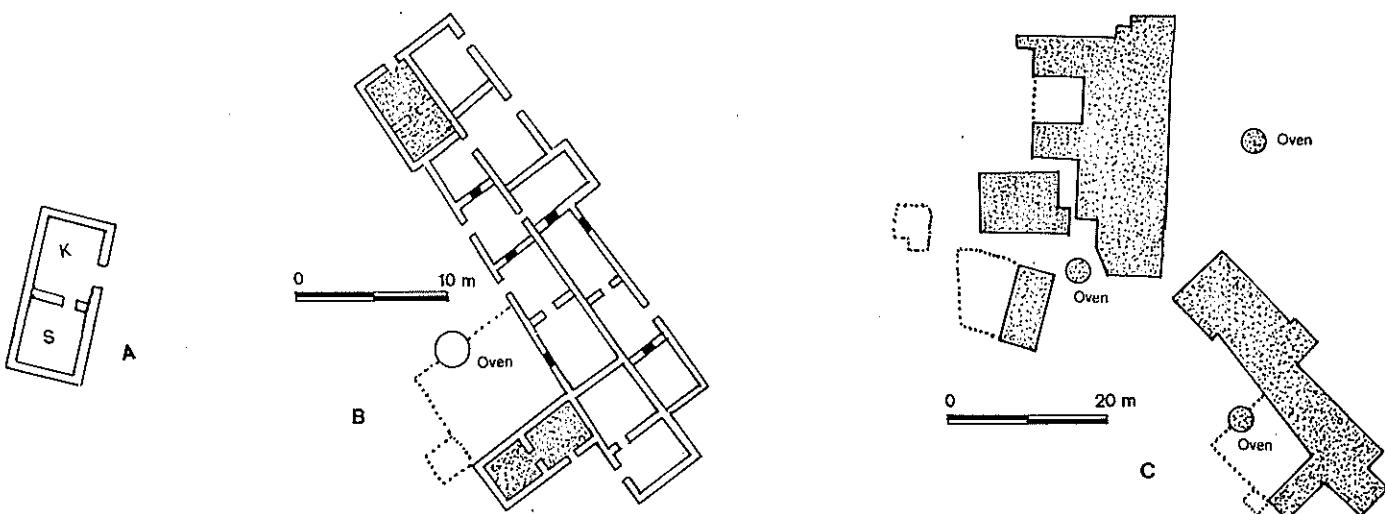


Fig. 6 – Planta do monte de Vaqueiros, Baixo Alentejo, Portugal. A) representa uma célula básica do monte, com entrada através da cozinha. B) mostra como as células são agregadas, formando um bloco de casas. C) mostra a planta geral do monte.

sentando o plano geral da casa marroquina. No entanto, o posicionamento das lareiras de cozinha é característico da organização familiar norte-mediterrânea.

Os métodos de preparação das refeições no período islâmico e pós-medieval diferem também entre si. Hoje em dia é usado, na tarefa de cozer o pão, o forno comunitário. Até agora não foi encontrada qualquer prova do uso deste tipo de forno nas escavações de Alcaria Longa. Em vez destes fornos, encontram-se lareiras de telha fragmentada cobertas com barro cozido e construídas directamente no chão da casa. Em Marrocos, um tipo de lareira muito semelhante é usado pelas mulheres para cozer «pão de cinzas». Põem-se então as seguintes questões: até que ponto este tipo de lareira aparece no Baixo Alentejo no passado? Serão estas lareiras uma inovação introduzida pelos berberes ou seriam já comuns entre as populações rurais pré-islâmicas?

Um utensílio de cozinha que não aparece nas escavações de Alcaria Longa, mas que é comum nas cozinhas rurais e urbanas do Norte de África, é o fogareiro de cerâmica. Estes fogareiros têm sido recuperados nos níveis do período islâmico da Alcáçova de Mértola, o que indica que esta técnica de cozinhar era predominante entre as elites urbanas, mas não foi utilizado pelas populações rurais. Tudo isto aponta para uma diferença cultural importante a nível doméstico entre os habitantes das cidades e os camponeses.

PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CERÂMICA

Os berberes do Norte de África mantêm hoje em dia a tradição da produção de

cerâmica feita à mão (Balfet). Estas vasilhas são feitas unicamente pelas mulheres em casa, para uso no próprio domicílio. Em paralelo com esta produção doméstica, coexiste um sistema de «produção em massa» de utensílios de cerâmica feitos na roda, sendo esta ocupação estritamente masculina. A ela segue-se o trabalho dos vendedores nas feiras periódicas e nos mercados urbanos. A tradição de produção doméstica pelas mulheres é marcadamente conservadora, e tem sido mantida praticamente sem alteração desde tempos pré-romanos, sobrevivendo às tumultuosas mudanças sociais trazidas pelas invasões Romanas e Árabes e mesmo, nestes últimos dois séculos, ao contacto com os ocidentais.

Se os berberes foram responsáveis pelo «repovoamento» geral da Península durante o período islâmico; se este repovoamento envolveu o movimento em massa de famílias inteiras; e se este repovoamento foi um factor importante no processo de islamização da Península, seria de esperar que os berberes trouxessem com eles a tradição de produção doméstica de cerâmica. Contudo, tal fenómeno não parece ter acontecido.

No espólio de quase 7000 fragmentos de cerâmica recuperados em Alcaria Longa, só há três fragmentos de potes feitos à mão. Porém, no outro lado da Península (Alicante) a Dra. Sónia Gutierrez tem provado que os vasos de cerâmica feito à mão encontrados nos povoados paleo-islâmicos mostram uma clara continuidade com as tradições tardo-romanas. A produção de cerâmica feita à mão decresceria ao longo do período islâmico.

Existem várias interpretações possíveis para este fenómeno. Uma é a de que os berberes vindos do Norte de África casaram com mulheres indígenas que não tinham como tradição fazer utensílios de cerâmica à mão.

Este processo específico de síntese cultural poderá explicar a presença de elementos culturais árabo-berbere nos povoamentos rurais, especialmente relacionados com actividades masculinas (organização política e da produção, construção de casas) e a continuidade regional das tradições relacionadas com as actividades femininas, como, por exemplo, a organização da vida doméstica. Este facto será discutido com maior detalhe na conclusão final.

É interessante notar que os fragmentos de cerâmica comum recuperados em Alcaria Longa apresentam as mesmas formas, pastas e técnicas de fabrico que as cerâmicas comuns de Mértola. Análises químicas e petrográficas realizadas a fragmentos de cerâmica comum feita na roda sugerem que esta poderia ter sido fabricada a partir de vários tipos de barro abundantes num raio que oscila entre 20 e 50 km. Contudo, nem Mértola nem Alcaria Longa parecem ter sido locais prováveis de fabrico de cerâmica. Poderá, por isso, ter havido uma indústria especializada em cerâmica comum na região, que abasteceu tanto Mértola como Alcaria Longa. A localização destes centros de produção de cerâmica e a futura escavação de sítios que sejam anteriores ao período islâmico serão cruciais para determinar se esta indústria permaneceu após o período islâmico.

PADRÕES DE ADORNO PESSOAL

Foram recuperados nas escavações de Alcaria Longa, para além de fragmentos de cerâmica, muitos artefactos. A grande maioria destes artefactos não-cerâmicos são, porém, objectos de adorno pessoal com um valor económico relativamente alto. Estes incluem duas moedas perfuradas, dois anéis de prata, fragmentos dumha corrente em prata e um brinco de prata em filigrana (Boone 1992, 1993; Figura 7). Os contextos em que estes artefactos foram encontrados indicam que tais peças de joalharia foram perdidas durante o seu uso, e não atiradas intencionalmente para o lixo. Pode deduzir-se que este tipo de joalharia foi frequentemente usada pelos habitantes do povoado.

Levanta-se então a questão: qual seria o contexto sócio-económico deste meio rural para que frequentemente se usasse joalharia na vida quotidiana? Talvez uma analogia etnográfica com os berberes do Norte de África nos forneça uma resposta. A prata é um importante meio de converter, de forma durável, os excedentes de produção de comestíveis (particularmente do gado) conseguidos durante períodos de abundância. Durante épocas de escassez, a prata pode ser novamente convertida em produtos alimentares. Usada pelas mulheres antes

de casamento, a quantidade e qualidade das peças de joalharia são uma forma de representar os reais poder e riqueza das respectivas famílias. O que é importante é que estas populações são mais ou menos autónomas tanto no que diz respeito à produção como no que se refere à retenção de excedentes.

Esta situação contrasta de modo flagrante com o observado na região durante o Antigo Regime, nas quais os produtores estavam directamente ligados aos donos da terra numa relação patrão-cliente. Uma vez que todo o excedente pertence aos donos da terra, nada resta para ser convertido em riqueza durável pelos produtores.

Parece, então, que os habitantes de Alcaria Longa durante o período islâmico tiveram



Fig. 7 – Um brinco de prata em filigrana, recuperado nas escavações em Alcaria Longa, 1993.



Fig. 8 – Telha com inscrição árabe, recuperada nas escavações em Alcaria Longa, 1993. Provável transliteração: M'LIM (segundo Abdallah Khawli, CAM).

organização uma política e económica que lhes permitiu controlar os excedentes. Como sugeri no princípio deste artigo, o uso organizado do gado pela comunidade (particularmente o das ovelhas), em conjugação com a produção cerealífera, terá fornecido excedentes suficientes para garantir às populações alimento durante as frequentes e características falhas de produção de cereais no Baixo Alentejo.

QUEM VIVEU EM ALCARIA LONGA?

Foi apresentada neste artigo prova de que a organização político-social das populações rurais do Baixo Alentejo durante o período

islâmico manifesta um maior paralelo com o sistema Rifiano-Berbere do que com o sistema de organização social dos camponeses característico do período Pós-Medieval. É tentador interpretar estas similaridades à luz dos significativos fluxos migratórios de populações berberes para a Península Ibérica durante este período. Contudo, há que notar que o padrão de organização social, a produção doméstica de cerâmica e o consumo em Alcaria Longa diferem significativamente dos padrões estudados em sociedades tradicionais berberes. Ao mesmo tempo estamos aparentemente perante uma forma de hibridação entre os padrões familiares do Norte de África e norte-mediterrânicos. Como poderemos interpretar estes padrões?

Há pouco sugeri como uma possível explicação para este fenómeno de «hibridação» o casamento entre homens berberes e mulheres autóctones. Porém, o Prof. Miquel Barceló tem manifestado um forte desacordo com esta teoria, argumentando de que é sabido que as migrações berberes envolviam o êxodo de famílias inteiras, de forma a que não se violasse a lógica de endogamia do clã com a realização de casamentos fora do seu seio. Embora o Prof. Barceló possa estar certo, há que ter em conta que devemos ser cuidadosos

quando procuramos impor um esquema do ponto de vista antropológico onde poderá existir uma realidade demográfica muito diferente. Em qualquer caso, a quase completa ausência da tradição em produzir cerâmica feita à mão a um nível doméstico, terá que ser explicada de alguma maneira.

Outra possível explicação para os elementos recolhidos em Alcaria Longa será a de que as populações rurais do Baixo Alentejo são «muladis» (populações autóctones convertidas ao islamismo), nos quais este tipo de organização tribal representa o ressurgimento dum esquema comunitário que terá estado presente nesta área durante a Idade do Ferro, muito antes da colonização romana. Em qualquer caso, é evidente que as populações rurais do Baixo Alentejo foram parcialmente arabizadas durante o período islâmico, como o comprovam as inscrições árabes em telhas recolhidas, no fim do Verão de 1993, em Alcaria Longa (Figura 8; uma telha com inscrição em árabe foi recentemente encontrada no Montinho das Laranjeiras, um sítio da mesma época localizado ao sul de Alcoutim; Coutinho 1993).

As interpretações aqui apresentadas são meras tentativas de explicação, e é claro que uma mais profunda pesquisa nestes povoados rurais será necessária para chegar a uma conclusão sobre o que poderá ter acontecido durante a islamização. Parece muito provável que o processo de mudança tenha variado nas distintas áreas da Península Ibérica. No que diz respeito ao Baixo Alentejo, propus, de forma intencional, alternativas radicais à ideia de que a islamização ocorreu unicamente devido à emigração em massa a partir do Norte de África. Quer estas interpretações estejam correctas ou não, os dados arqueológicos a recolher em futuras pesquisas terão de ser enquadrados a partir das informações que objectivamente proporcionarem e não analisados na óptica de um enquadramento histórico pré-concebido.

AGRADECIMENTO

Agradece-se a Celeste Meneses Boone a tradução deste artigo.

BIBLIOGRAFIA

- Antunes, Miguel Telles, 1995. Espólio osteológico e malacológico de Alcaria Longa e Mértola (neste volume)
- Balfet, Helene, 1981. Production and distribution of pottery in the Maghreb. *Production and Distribution. A ceramic view point*, Hillary Howard and E.L. Morris, editors, pp. 257-269. British Archaeological Reports International Series, Oxford.
- Boone, James L., 1992. The First Two Seasons of Excavations at Alcaria Longa in «Arqueologia Medieval», 2:111-125.
- Boone, James L. and Elizabeth Garret, n.d. Clay Sources for Islamic Period Ceramics Recovered at Alcaria Longa and the Alcacova de Nertola: the Petrographic Evidence. ms.
- Boone, James L., J. Emlen Myers, and Michael Glasscock, n.d. Compositional Analysis of Melado and Clear-Glazed Redwares from Three Islamic Period Sites in the Lower Alentejo of Portugal. ms.
- Coutinho, Hélder, 1993. Cerâmica Muçulmana do Montinho das Laranjeiras in «Arqueologia Medieval» 2:39-54.
- Gutierrez Lloret, Sonia, 1998. Cerámica común Paleoandalusí del Sur de Alicante. Alicante: Editorial Caja de Ahorros Provincial de Alicante.
- Mikesell, M. W., 1961. Northern Morocco: A Cultural Geography. Berkeley and Los Angeles: University of California Press.
- Redman, C.L., J.L. Boone, and J.E. Myers, 1982. Fourth Season of Excavations at Qsar es-Seghir in «Bulletin d'Archeologie Marocaine» 2:263-287.

EL PAISAJE VIVIDO Y EL VISTO. ASENTAMIENTOS Y TERRITORIO EN EL REINO DE GRANADA AL FINAL DE LA EDAD MEDIA

ANTONIO MALPICA CUELLO*

EL PAISAJE Y SU ANALISIS

El paisaje es un conjunto que permite el análisis, pese a que se trata de un espacio en el que se vive. En él se pueden detectar tres componentes¹. En primer lugar, se debe hablar de las fuerzas físicas que configuran continentes y mares, modelan el relieve y asimismo dan lugar a los ciclos geoquímicos y a las transferencias de energía por la hidrosfera y la atmósfera en los procesos climáticos. Este es el escenario en el que actúan como actores los seres vivos, que se han ido adaptando al medio ambiente y lo han ido también configurando. Hace más de 3.000 millones de años que aparecieron sobre el planeta. Finalmente, de entre los seres vivos, los actores más importantes son los hombres, porque pueden acumular experiencias y relacionarse socialmente, modificando el medio físico y adaptándolo a sus intereses.

El paisaje es, ante todo, aunque no exclusivamente, lo que se ve, una *realidad vista* por observadores. Por tanto, es una compleja experiencia vista, o mejor dicho sensorial. Difiere si quienes los observan son productores o consumidores de él². Podríamos decir que, además, es un fenómeno total, un sistema, cuyo equilibrio es fruto de cambios incesantes. Así pues, no se puede analizar como un estado fijo, sino como un movimiento³.

De lo dicho hasta aquí, siguiendo a uno de los más importantes investigadores del paisaje desde una perspectiva ecológica, podemos distinguir entre

fenosistema y *criptosistema*⁴. Aquél es un conjunto de componentes perceptibles, mientras que éste es de más difícil observación, pero que es preciso para la comprensión global del geosistema. Es decir, el paisaje es una realidad física, pero igualmente humana, sujeta a interpretaciones de tipo científico, claramente pluridisciplinar, psicológicas e ideológicas. Depende su interpretación de la manifestación de los elementos que los integran y de la capacidad de conocer aquellos otros que permanecen ocultos.

Para nuestro actual interés y nuestra propuesta de examen es preciso señalar que el paisaje es fruto de una evolución, que puede diferenciarse con una técnica adecuada. Hay elementos fosilizados y otros vivos, que siguen siendo incluso fundamentales para el funcionamiento del conjunto. El acelerado ritmo de los cambios en los últimos tiempos pone en peligro esa posibilidad, porque las transformaciones son muy importantes y alteran no sólo los componentes, sino incluso

* Universidad de Granada.

el conjunto de manera decisiva e irreversible. Para conseguir detectar en el paisaje actual las realidades del pasado, su evolución e incluso su futuro, es necesario una técnica adecuada, ordenada en una metodología precisa. Pero no sólo contamos con su observación por muy ajustada a nuestro propósito que sea, sino que hay otras posibilidades. A este respecto, las palabras de una geógrafo son significativas: «*Pero la naturaleza y el paisaje no son patrimonio de los estudiosos. Múltiples actitudes y múltiples formas de percibir, de apreciar y de obrar se han desplegado frente a ellos y han dejado sobre ellos impresa su huella. Leer y comprender el paisaje entraña, pues, intentar complejas operaciones de descodificación y de interpretación.*

*El discurso científico y técnico se ha alejado cada vez más de los saberes comunes, tradicionales y populares»*⁵.

Recordemos de nuevo que el paisaje es un lugar de encuentro entre disciplinas tradicionalmente demasiado o incluso radicalmente separadas. Para su interpretación contamos con el concepto clave de historia. Un ecólogo ha dicho: «*Como el retrato de Dorian Gray, los paisajes componen sus rostros con las cicatrices del tiempo, con las marcas de los procesos físicos, biológicos y culturales que los han conformado. Viajar en el paisaje es también pues viajar hacia el pasado»*⁶.

Desde la historia se puede interpretar el paisaje y estudiarlo. Para ello es obligado una definición más amplia de lo que normalmente entendemos por tal. Las fuentes escritas han sido el punto de partida de la elaboración histórica. Hasta tal punto ha sido así que incluso se ha puesto de manifiesto que la calidad de una sociedad venía marcada por la escritura, verdadero arte de minoría hasta la aparición y difusión de la galaxia Gutenberg. Del conocimiento de lo escrito se ha derivado en gran medida la Historia, abandonando

realidades más elementales y dignas de una menor consideración para una ciencia que no era tal, sino que sólo explicaba la magnificencia de los grandes hombres. El acceso a ellas sólo ha comenzado a ser posible a condición del desarrollo del trabajo arqueológico, pero también de un profundo cambio epistemológico. La necesidad de conocer la vida material y el rechazo de una concepción incluso arqueológica tendente a poner de relieve las grandes obras de la humanidad, fruto del trabajo, pero usurpado por los que disfrutaban del ocio⁷, están en el origen de esta transformación. Gracias a ella, la propia Arqueología ha dado un salto cualitativo aún no medido. No busca ya un análisis formal ni mucho menos quiere una taxonomía como elementos únicos y exclusivos, sino que tiene una práctica historiográfica que le es propia y ofrece una discusión metodológica de amplio alcance. La Arqueología pasa a ocuparse, dentro evidentemente de la gran evolución del concepto de Historia, no sólo de los lugares de residencia, sino de los espacios productivos⁸. Los trabajos en el campo de la Arqueología han ido en esa línea en determinados equipos de investigación. Así, el hidraulismo con Miquel Barceló⁹ y la minería con Riccardo Francovich¹⁰ son algunos ejemplos dignos de tenerse en cuenta. Incluso este planteamiento da una nueva dimensión al concepto de patrimonio, como han puesto de manifiesto Claude y Georges Bertrand en el prefacio de la obra colectiva sobre Aqueología agraria¹¹. El libro que ellos prologan¹² es un magnífico compendio sobre el análisis de la vida agrícola desde una perspectiva arqueológica, tanto en su fase de campo, como en la de laboratorio.

El desarrollo de esta Arqueología nueva, que hunde sus raíces en una concepción antropológica y marxista, aunque a veces sean contrapuestos ambos términos en sus usos y en sus elaboraciones teóricas, ha cambiado incluso las técnicas de trabajo. En la Arqueología extensiva y en la del paisaje se muestra con claridad. No contamos con una definición precisa del término Arqueología del paisaje, pues, como señala Graeme Barker, no hay un acuerdo entre los arqueólogos, aunque la mayoría de ellos admiten, a través de su práctica, que se trata del estudio de las relaciones de los hombres con el medio físico en el que habitan¹³. De aquí se derivan cuestiones metodológicas de importancia. Si seguimos al propio Barker, hemos de decir que la Arqueología del paisaje es muy compleja¹⁴. Lo es tanto que, prácticamente, lo abarca todo. Sólo, que sepamos, André Bazzana y Pierre Guichard ha intentado establecer una jerarquía en tantas y tan diferentes técnicas que son utilizadas¹⁵. Pero el debate ha de ser fundamentalmente histórico, que no quiere decir procedente de forma exclusiva de las fuentes escritas. Hay algunas cuestiones a plantear, aunque no entremos en consideraciones de mayor envergadura. Una Arqueología como la que se póstula de esta manera nos fuerza a examinar todas las épocas históricas con cuantas técnicas estén a nuestro alcance. Aunque el arqueólogo se empeñe en lo contrario, la realidad fosilizada o no, inserta en el paisaje, aparece hablándonos de distintos pasados. Pero, al mismo tiempo, obliga a considerar el tiempo presente, para medir la acción social en el medio físico y los restos detectables¹⁶.

Se podrán advertir las consecuencias que se derivan de esta cuestión. El concurso de diversas técnicas y de diferentes disciplinas implica, necesariamente, a no ser que se caiga en un análisis en el mejor de los casos meramente descriptivo, una jerarquización y un elemento director. Al mismo tiempo es imprescindible la formulación de hipótesis de trabajo, que no su mera contratación. En definitiva, surge el conflicto ciencia/técnica, o, en un sentido más amplio, teoría/práctica científica. Al mismo tiempo, en el sentido más arriba indicado, cambia el concepto de patrimonio y su aplicación a los procesos de trabajo y a los espacios en que tienen lugar. Las propuestas que se pueden derivar de esta discusión son claramente *heterodoxas* desde un punto de vista academicista. Se debe al hecho de que los análisis han de hacerse obligatoriamente dentro de una dinámica social de confrontación, que repercute en el medio físico.

La dimensión que adquiere el debate historiográfico surgido de esta nueva concepción, nos permite una auténtica *subversión* de los valores tradicionales. Así, nuestra presente propuesta pretende el conocimiento del paisaje desde una perspectiva doble. De un lado, la realidad vivida por unos hombres que ocupan un espacio físico y lo hacen suyo, el territorio. Se vertebría a través de los asentamientos, que no son únicamente lugares de habitación, sino también áreas de producción de muy diversa caracterización. En seguida surge el problema de la relación con el medio físico y, en consecuencia, su expresión a través del medio geográfico. La plasmación visible, pero al mismo tiempo oculta, es el paisaje. De otro lado, la visión que tienen de él quienes los han contemplado. En tal caso, al tratarse de una sociedad que se expresa de manera multiforme en sus concepciones, habrá que acudir a diversas fuentes. Ya es tradicional el recurso a la iconografía, como planteó Emilio Sereni para el caso italiano¹⁷, pero también a las fuentes escritas, como ha hecho entre otros Fumagalli¹⁸. Sin duda, la reconstrucción definitiva del medio ambiente es responsabilidad de la Arqueología y de sus distintas técnicas, pero del análisis de la vivencia del paisaje no se puede llevar a cabo sólo con datos arqueológicos, ya que el componente ideológico es fundamental.

Para nosotros, atendiendo al debate historiográfico que se abre desde la nueva perspectiva metodológica, el interés está en la doble confrontación que se plantea entre las fuentes escritas y las arqueológicas. La inversión que proponemos es la de leer aquéllas desde el conocimiento de éstas. El paisaje vivido se ha de confrontar con el visto. El tema del espacio y del tiempo, en una dimensión más antropológica que la hasta ahora habitual, se manifiestan más nítidamente¹⁹. Asimismo el enfrentamiento entre sociedades cualitativamente distintas, como ocurre entre castellanos y granadinos en los tiempos finales de la Edad Media, permite un análisis mucho más rico en matices. La perspectiva que tenían los unos de los otros es esencial para un trabajo de las características señaladas. Lo es más desde el momento en que tiene una importancia indudable para la acción posterior sobre sociedades radicalmente diferentes a la castellana

bajomedieval, que fueron dominadas y aun destruidas por ésta en los primeros tiempos de lo que se ha dado en llamar Edad Moderna.

Dejamos para otra ocasión el estudio de las fuentes escritas árabes y vamos a dedicar nuestra atención a las castellanas, porque precisamente pueden permitir comparaciones con respecto a otros pueblos y otras tierras.

LA CONCEPCION CASTELLANA DE LOS «MOROS»

En las Crónicas castellanas del siglo XV, que son las que utilizamos en la presente ocasión, son escasas las referencias conceptuales y valorativas de los musulmanes granadinos. Aunque existen, según veremos, no permiten conocer el impacto que tenían los hombres de aquella época con respecto a sus vecinos y enemigos. La larga confrontación entre ambos había permitido tener una visión muy consolidada. No ocurre lo mismo con respecto a poblaciones nuevas, caso de los guanches y caribes, ni por parte de hombres venidos de otras latitudes.

Son de gran interés las descripciones de Bernáldez, cronista del reinado de los Reyes Católicos. Así, a guisa de ejemplo, recordemos algunos pasajes del cura de Los Palacios. En primer lugar, uno referente a los guanches: «*No tenían hierro de que se servir, salvo, de algunos desbaratos que facían en los cristianos que les facían guerra, algunas armas e cuchillos. Con pedernales, en lugar de cuchillos, se servían. Senbravan el trigo e cebada con cuernos de cabra metidos en varas, especialmente en la Gran Canaria, en lugar de arados, e así rebolvían la tierra e cubrían el grano, e cogían en gran multiplicación, de una medida cincuenta o más. No facían pan, salvo gofio, envuelto el grano majado con la leche e con la manteca*»²⁰. Es más, nos

informa sobre los efectos de la conquista castellana con una gran precisión: «*No tenían viñas, ni cañas de azúcar, ni avía en la isla [de Gran Canaria] la riqueza e fertilidad que agora ay, salvo figueras muchas. E desque fueron los cristianos, pusieron parras e viñas e cañaverales de azúcar, e llevaron ganados, que ellos no tenían, sino muchas cabras, e trigo e cevada. No tenían caza de conejos; e de un conejo e una coneja que los cristianos llevaron, se hizieron tantos en tan poco tiempo, que toda la isla era llena de ellos, e les comían cuanto avía, e las cañas de azúcar e plantas e cuanto tenían, que no sabían qué remedio poner. E llevaron muchos perros, e diéronse por muchas maneras a los destruir e apocar, e cercaron las heredades que pudieron, e así se remedaron. E tienen de ellos cuanta caza quieren, e los toman con poco trabajo»²¹.*

Las páginas que dedica a Canarias son interesantísimas para conocer las formas de vida y su organización social; es más, su medio físico y la acción de esos pueblos sobre él aparece claramente reflejada en su obra. Algo similar ocurre con los datos que nos ofrece de América. En concreto, dice de los indígenas de la isla de la Española y de otras próximas: «*La gente desta isla e de las sobredichas andavan todos desnudos, onbres e mugeres, como nascieron, tan sin enpacho y tan sin vergüenza como las gentes de Castilla vestidos. Algunas mugeres traían cubijado un solo lugar abaxo con una hondilla de algodón e con una cuerda a la cintura, por entre las piernas, no más de lo baxo e la boca de la madre, por onestidad; e otras traían tapado aquello con una hoja sola de árbol, que era larga e propia para ello; otras traían una mantilla texida de algodón recinchada, que cobría las caderas e fasta medios muslos, paresce que por onestidad; e creo que esto traían las mugeres desque parían. Ellos no*

tenían fierro ni azero ni armas ni cosa que dello se fiziesse, ni de otra nengund metal, salvo de oro. Eran e son gente tan temerosa de la gente de acá, que de tres onbres con armas huyen mill; e no tienen armas sino de cañas e de varas sin fierro, con algunas cosa aguda en el cabo, que puede a los onbres de acá enpecer muy poco; e aunque aquellas armas tenían non savían usar dellas, ni de piedra, que es fuerte arma, porque el coraçon para ello les faltava y falta aun agora»²².

Hay numerosas referencias que merecerían destacarse, pero no es el lugar apropiado para ello. Baste recordar otro párrafo en el que habla de los indios caribes: «*Estos trahen los cabellos luengos como mugeres, e son temidos por feroces entre estos pueblos islas sobredichas; e esto es porque todos los otros son gente muy cobarde y muy doméstica e sin maliscia; mas no porque ellos sean tan fuertes ni las gentes de acá los ayan de tener en más que a los otros»²³.*

Queda, pues, claro, que los textos siempre se establecen de forma comparativa. El valor de los castellanos queda de manifiesto, como guerreros que son, frente a la escasa entidad, por no decir cobardía de los indígenas, tanto guanches, como sobre todo americanos. No es extraño que fuese así. De un lado, escriben la historia los vencedores, mientras que los vencidos no tienen instrumentos para hacerlo. De otro, las diferencias sociales y materiales son abismales entre unos y otros.

No ocurría igual con los granadinos. Habían mantenido una resistencia a lo largo del tiempo y se trataba de una sociedad mucho más compleja que las que entran en contacto con los castellanos a finales de la Edad Media y comienzos de la Moderna en el mundo atlántico. Con todo, hay algunos aspectos dignos de reseñar, que recogen los cronistas del siglo XV.

Véase este texto de Alonso de Palencia en el que nos habla del cerco de Alora por los castellanos en 1484: «*Viven los moros muy supeditados a sus mujeres; el tierno amor de los hijos les hace cobardes, y como procuran afanosamente la propagación y el sustento de la prole, todas las casas estaban llenas de seres indefensos, y los hombres difficilmente lograban reunir sus familias, mientras todos los jóvenes y viejos atendían a la defensa»²⁴.*

Un poco antes, al referirse a la toma de Alhama, que tuvo lugar en 1482, el mismo cronista dice: «*Su situación y sus fortificaciones les hacían descuidar la vigilancia, confiados en que por la proximidad a Granada y por lo seguro de su emplazamiento nada tenían que temer al enemigo. Dedicábanse los vecinos a sus tráficos; las mujeres frecuentaban las saludables termas alimentadas por los manantiales que allí nacen; todos vivían entregados a sus vicios y placeres, descuidando toda precaución»²⁵.*

De nuevo Palencia nos da una opinión ilustrativa sobre los moros granadinos a raíz de los sucesos de 1486: «*...veznos del Albaicín, barrio habitado por los moros más belicosos, porque en los otros vivía la multitud dedicada a vulgares trabajos manuales, y se ocupaban menos de asuntos militares»²⁶.*

En otro pasaje, al referirse al cerco de Vélez-Málaga, que tuvo lugar en el año siguiente, es decir en 1487, leemos otra vez en la Crónica de Alonso de Palencia: «*Sólo habían tomado las armas contra los cristianos por la protección de sus lares; por la conservación de las tierras tantos años poseidas; por la defensa de sus mujeres, hijos y bienes, y por el libre ejercicio de su religión en las mezquitas. Mas ante el temor del terrible estrago de la inmediata expugnación, no se resistían a someterse al yugo de una esclavitud humana; pagaría mayores tributos que los granadinos y se mantendrían tan leales al Rey y a la Reina como lo habían sido a los Reyes de Granada, con tal que se los permitiera vivir en su ciudad*»²⁷.

¿Hay ejemplos más claros y significativos sobre el concepto en que tenían los castellanos del siglo XV, o mejor dicho la aristocracia guerrera, a los musulmanes granadinos? Pues sí. En un célebre texto anterior, en el que se nos relata la acción militar de un señor de la frontera en el reinado de Enrique IV, el condestable Iranzo, establecido en Jaén, leemos lo que sucedió en una cabalgada en 1462: «...*vnos lugares que son al pie de vna sierra llamada El genet, cinco léguas arriba; el nombre de los quales es el vno Aldeyra e el otro La Calahorra: muy poblados de gentes, e muy ricos de todas alhajas e joyas de oro e de plata, e de seda, e de lanas e de linos, por aventura más que otros lugares semejantes de todo el reyno de Granada.*

Y la cabsa de su abundancia e riqueza era porque de todas las guerras fueron e estouieron siempre seguros e guardados, porque allí nunca llegaron los cristianos»²⁸.

Hablando la misma crónica de un suceso acaecido en 1463 en la villa fronteriza de Montefrío, dice: «*Y como el día que claro facía de sol e buen tiempo todos los moros yvan al campo, a sus lauores, que no quedauan en toda la villa sinó a los viejos que no podían trabajar e las mugeres...*»²⁹.

Parece que nos hallamos, en opinión de los hombres de guerra castellanos, que controlan la sociedad de la época, ante una población no muy dada a la guerra y más proclive a otras actividades. Incluso cuando se defienden o preparan una acción militar, lo hacen lejos de los códigos de los caballeros de Castilla. Así, es frecuente leer en las escaramuzas que tienen lugar, antes de la guerra final, entre cristianos y moros, cuando aquéllos penetran en territorio de éstos, cómo los granadinos escapan a la montaña, seguro refugio, tanto porque ellos conocen mejor el terreno, como porque la caballería no puede avanzar con seguridad en ese medio. En 1407, según cuenta Alvar García de Santa María: «...*tanto que fallaron los moros e dieron en ellos, e destorúaron-les que no tomasen la recua. E subiéronse como manera de venados a las sierras*»³⁰. Al año siguiente, en la misma crónica leemos: «*Los moros desbaratados se sobrieron a la sierra, e los cristianos cargaron sus muertos e sus feridos, e viniéronse a Zahara*»³¹. Algo más tarde, concretamente en 1410, se vuelve a insistir: «*Los moros [de Archidona] estauan arriscados en las peñas e sierra...*»³². En el mismo reinado de Juan II, en 1407, en la crónica de

Fernán Pérez de Guzmán, se menciona el caso del asalto a Grazalema: «*E los moros se aco-gieron á la sierra donde tenian escondido todo lo suyo...*»³³.

Los contactos entre ambos bandos, cuando no eran escaramuzas fronterizas, como de las que venimos hablando, adquirían una dimensión aún menos favorables para los granadinos. Aun contando con que el terreno les era ventajoso, ya por su fragosidad, según hemos visto, ya por la propia organización del espacio, esencialmente el rural, no parece que tuvieran, siempre en la apreciación de los cronistas castellanos, un mecanismo militar muy acorde con las normas de la guerra de la época. Y ello sin olvidar el peligro que suponía la artillería.

En un precioso y preciso texto de la época de Enrique IV, en el que se nos relata una acción militar, una cabalgada del monarca, por la Vega de Granada, el cronista Palencia dice: «*Todos los días los moros apostaban sus huestes entre la espesura de las alamedas y a orillas de las acequias; y, según la ocasión, las secaban o aumentaban su caudal de agua para cortar el paso al enemigo, siempre confiados en la insensatez de don Enrique. Muchas veces estuvo en peligro nuestro ejército, pero los moros, viendo que el núcleo de los soldados no se separaba de las filas y seguía en buen orden las banderas, hacían alto, atacaban con menos arrojo, y nunca se atrevían a aventurarse en campo abierto, sin tener apoyada la espalda en la espesura de los árboles o en la cercanía de las fortalezas*»³⁴.

Es cierto que se trataba de una guerra defensiva la que tenían que llevar a cabo, puesto que los ataques iban creciendo y penetrando cada vez más al interior del reino de Granada, como queda reflejado en el relato de las expediciones de monarcas y nobles castellanos. La protección no ya de la riqueza

mueble, sino de la propia infraestructura agrícola eran las tareas fundamentales de los granadinos. Las frecuentes talas, tendentes a arruinar las tierras cultivadas, eran el principal problema. La preservación de los espacios cultivados, sobre todo las frágiles áreas de regadío, era esencial. En una expedición de Juan II a la Vega en 1431, narrada por Fernán Pérez de Guzmán, se aprecia con claridad: «*Estando el Rey cerca de Granada deseando mucho la batalla con los Moros, el domingo primero dia de Julio, estando el Maestre de Calatrava haciendo allanar las acequias é barrancos que el Rey le había mandado que allanase, salieron de Granada gran muchedumbre de Moros a caballo é á pie por defender las acequias no se allanases, é vinieron á las viñas é olivares, é asentaron ende su Real...*»³⁵.

De esa manera, la realidad física y los espacios irrigados ayudaban a la defensa, si bien, según hemos dicho, eran objeto de saqueo por parte de los castellanos, empeñados en una lucha caballeresca. En dos pasajes del cerco de Baza, en 1489, ambos de Bernáldez, se ve cuál era el problema. En el primero dice: «*E estando la gente del real ya entrada en grand parte de las huertas, los moros que estavan en defensa de la cibdad eran muchos e de los más honrrados e esforzados del reino de Granada: salieron e pelearon muy fuertemente con los cristianos, de manera que en anbas partes murió gente; e como las huertas estavan cercadas de muchas acequias e caozes e cerraduras, los cristianos no pudieron señorearlas, antes medio huyendo se ovieron de retraher atrás, por la resistencia e grand fuerça de los moros*»³⁶. En el otro leemos: «*No se pudo el rey en este cerco mucho ayudar de su grand artillería; porque con las muchas huertas e acequias e cerraduras, de una parte, e áspera sierra de otra, nunca pudieron llegar a los muros de Baça*»³⁷.

No parece exagerado afirmar que nos hallamos ante una sociedad que no es básicamente guerrera, atacada por otra en la que la guerra es un ejercicio fundamental. Ya en 1407, en la crónica de Alvar García de Santa María, leemos cómo las defensas no eran las preocupaciones mayores de los granadinos: «*Los moros de Zahara, en que vieron el real asentado sobre ellos, comenzaron a boruolearse e a defenderse quanto podían. E comenzaron a tapiar e adouar el alcázar muy de rezio, e comenzaron a subir quanto tenían en la villa al castillo*»³⁸. En la misma Guerra de Granada se repiten episodios similares. Refiriéndose a Benamaquis, Palencia dice que estaba «...*protegido por los arroyos y espesura de las arboledas...*»³⁹. Pero es en el siguiente texto en el que Palencia refleja con más claridad esa opinión, cargada además de moralidad: «*Así, en cuanto el Rey se adelantó para examinar de cerca si aquellos pueblos [Coín y Casarabonela] contaban con obras de defensa, pudo descubrirse la perfidia de los infieles que, parapetados tras las arboledas (muy densas en aquel valle por la abundancia de aguas) lanzaban contra los nuestros saetas envenenadas*»⁴⁰.

Ya hemos dicho que la artillería, de la que carecían los granadinos, era el último argumento militar. Los pasajes sobre su empleo son numerosos. Se allanaron tierras, se abrieron caminos y se acudió a cuantos recursos fueron necesarios para emplazarla frente a las plazas enemigas, incluso las más enriscadas. Se debía al hecho de que la artillería no empleaba aún los tiros curvos. Pero más significativo que cualquier otro párrafo es el siguiente, en el que se mencionan los efectos sobre los moros: «*Nada causa a los moros mayor temor que el batir de la artillería*»⁴¹.

No hay que hacer muchos más comentarios al respecto, porque los conceptos quedan bien claros. Sin embargo, estas opiniones sirven para conocer asimismo una realidad más compleja y que no aparece en primer plano. Ciertamente, se puede considerar como el fondo de una escena, que no ella misma. Ésta aparece con nitidez en escritos posteriores, de hombres de otras tierras, como es el caso de Jerónimo Münzer y el de Andrés Navagero. El primero es inmediatamente posterior a la conquista castellana del reino; el segundo, de los años 20 del siglo XVI. Pero no ha llegado aún el momento de utilizar sus ricas informaciones. Antes habrá que seguir estudiando los datos que se recogen en las Crónicas castellanas del siglo XV.

EL PAISAJE GRANADINO VISTO POR LOS CASTELLANOS

Es verdad que en las Crónicas se recogen datos de actuaciones militares para mayor gloria de los reyes, nobles y caballeros, que justifican su vida en la guerra contra los infieles. Un párrafo sobre el marqués de Cádiz, señor de frontera y hombre de armas representativo de la época, puede ser suficiente para mostrar la cuestión con más o menos claridad: «*Sabed, señores, por cierto, que en el año de la Encarnación de Nuestro Salvador Jesucristo, de mil e*

cuatrocientos e sesenta e dos años, el muy noble y esforzado caballero don Rodrigo Ponce de Leon, marques de Cádiz, seyendo de edad de diez e ocho años, estando al mandamiento del conde don Juan, su padre, en la su villa de Marchena, su deseo era muy grande de se fallar en alguna batalla peleando contra los moros infieles; y este caballero era muy devoto de Nuestra Señora la Virgen María, secretamente, ante la cual imágen cada dia dos veces él facía una muy devota oracion pidiéndole por merce le quisiese cumplir aquel deseo que tenía. E un dia estando en esta oracion, le aparecio la Virgen María visiblemente, e le dijo: -¡Oh buen cauallero, devoto mio, sepas por cierto, que mi amado fijo Jesucristo e yo, habemos rescebido tu oracion, y por ser fecha tan continua y con tan limpio deseo de corazon, te otorgamos que en todas cuantas batallas de moros te fallares, serás vencedor»⁴².

No es menos cierto que la aproximación a la realidad espacial y más material se produce cuando la conquista es un hecho. Pero sobre todo la documentación de archivo es la que ofrece una mayor claridad al respecto. La aproximación a las poblaciones vencidas es de gran importancia. Es entonces cuando los relatos de glorias dejan paso a una realidad más cruda, que alcanza su céñit en la postrera rebelión de los moriscos, ya en la segunda mitad del siglo XVI. Ya no se puede hablar de una guerra gloriosa y caballeresca, sino de la expoliación directa. Mención aparte, como hemos dicho, merecen los documentos e que se recoge la posesión de bienes y el reparto a los pobladores, los referentes a las cargas tributarias, aquéllos que son fruto de las disputas que surgen en la convivencia de dos sociedades distintas e incluso entre los mismos castellanos. La masa documental es amplísima y sólo cabe una aproximación muy gruesa, que, por lo demás, aún tiene profundas desigualdades territoriales. La investigación no ha sido homogénea en todo el reino ni en la técnica ni en intensidad.

De momento, vamos a seguir utilizando las referencias de las Crónicas y de algunas otras fuentes escritas, que más representan la imagen de la sociedad sobre los vencidos y su mundo en contraposición a la realidad que van plasmando en los otros documentos, y frente a la vivencia de los verdaderos protagonistas, que se expresan a partir de los datos arqueológicos, que no de las fuentes escritas.

Ya hemos dicho que las Crónicas nos hablan esencialmente de las acciones militares. Por ende, su referencia es a plazas fuertes y a los territorios más próximos. No es extraño, pues, que, conforme las acciones van ganando en complejidad, se manifieste un paisaje diferente y más rico, desde luego mejor descrito.

De los elementos que componen el paisaje, lógicamente adquieren un especial relieve los asentamientos. De entre ellos, las ciudades o núcleos de mayor importancia, dependiendo del medio en que se encuentran, son los fundamentales. Se tratan de los escenarios en que tienen lugar las máximas batallas, los asedios y las luchas. Aparecen como los elementos esenciales del paisaje y del territorio, que es un concepto, sin embargo, bastante confuso para los autores

de la época, porque no queda claro el marco, referencial, salvo en contadas ocasiones.

La vida urbana aparece en el reino de Granada bien documentada. Es la espina dorsal del poblamiento, lo que no quiere decir que los asentamientos rurales carezcan de importancia. Desde las primeras Crónicas del siglo XV, la ciudad adquiere un relieve especial. Con harta frecuencia se describen los alredores, que son básicos para conocer la organización urbana y su entorno. En 1407, según Alvar García de Santa María, se produjo el ataque de cristianos a Vera. El relato dice: «E los cristianos asentaron su real en vnas huertas e en vnos parrales que tenían ay juntos con la ciudad; e fizieron talar las huertas e los parrales, e quebraron vnos molinos que tenian por vna ribera, e derribaron vnas cincuenta casas de cantería que tenían. E talaron las huertas; e después que ovieron comido ordenaron a Vera por tres partes, a tres puertas que tiene la ciudad»⁴³.

Las citas podían ser más numerosas. Limitaremos su número. El mismo cronista dice de Casarabonela, con respecto a un hecho de armas acaecido en 1407: «E tanto que los cristianos vieron esto, boluieron a ellos, e fueron matando en ellos fasta los encerrar en las huertas de Caçarauonela»⁴⁴. De Cártama escribe, en 1410: «E pusieron su real esa noche cerca de la villa de Cártama, e quemaron el arrabal e quanto pan fallaron, e talaron las huertas e viñas, e fizieron ende mucho daño. E escaramuçaron con ellos fasta los meter por las puertas de su alcázar...»⁴⁵. De una campaña en Guadix en 1431, se dice: «...á la fin dexaron [los moros] el campo e fueron fuyendo hasta se meter por los callejones de sus huertas, donde murieron asaz dellos»⁴⁶. Quizás el más interesante de todos sea el relato de la campaña, en época de Enrique IV, sobre Granada y sus inmediaciones⁴⁷. Ya en plena Guerra de Granada las

informaciones son más detalladas. Sigue apreciando ese espacio periurbano con casas, huertas y torres. Bernáldez se refiere a Ronda, cercada en 1484: «*La tiendas del rey estavan asentadas en medio del real, e el rey se apoyava en una torrecilla que de ende estava, en los olivares e viñas*»⁴⁸. Valera dice de Loja, conquistada en 1486: «*E como los moros esto conoçieron, salieron de la cibdad e dieron en la hoy a donde el real estava, por un canalizo de huertas que llegava hasta cerca de la cibdad*»⁴⁹. De Málaga tenemos una descripción muy viva. Valera dice: «...e a la parte donde está asentada la cibdad es un grand llano e vna vega muy grande e muy fermosa llena de huertas e árboles e viñas»⁵⁰. Alonso de Palencia nos habla de ella en diversas ocasiones. En la que hemos seleccionado leemos: «*A los gomeres y a la demás multitud de las aldeas circunvecinas acogida en Málaga, les daban facilidad para frecuentes salidas contra los nuestros las frondosas arboledas de frutales de los numerosos huertos inmediatos a la muralla. Desde allí, de repente, y muy a mansalva, acribillaban con los tiros de culebrinas y espingardas a los nuestros, imposibilitados de defenderse porque pegado a las murallas y en medio de un verjel, se levantaba un torreón bien fortificado y muy guarnecido, como que solía servir de seguro retiro al Rey moro para estar a cubierto de las frecuentes algaradas de las gentes granadinas, en que a veces habían perdido la vida los reyes. A fin de disfrutar allí en completa seguridad de la amenidad del sitio y gozar a sus anchas de sus vulgarios placeres, habían hecho construir una torre a modo de alcázares, defendida por otras contiguas de menor elevación*»⁵¹. Con respecto a Baza leemos en Mosén Diego de Valera: «*La qual es pequeña e muy fuerte e bien torreada, puesta en llano, algo desviada de la sierra, e tiene dos arrabales muy grandes e muy buenos;*

e tiene muchas huertas, todas en torno, de muy grandes árboles, e muchas acequias en compás de más de media legua, hasta juntar cerca de los muros»⁵². El texto de Palencia sobre el cerco bastetano es sumamente esclarecedor: «*La entrada para los nuestros ofrecía menos seguridad por aquella parte de los huertos que hubieran considerado más cómoda para aproximar la artillería a las murallas si se hubiesen talado las arboledas, por industria de los moradores entrecortadas por torres y tapias. Todo el que poseía un huerto solía levantar en él una torre y protegerla con tapias para no facilitar a los enemigos de los alrededores el acceso a la ciudad a favor de lo llano del campo*»⁵³. Bernáldez señala lo siguiente: «*Entonces hizo hacer el rey casas e palacios en el real, de tapias e madera e teja, que traía de los lugares que los moros despoblaron e de las casas de las huertas*»⁵⁴.

Los textos son suficientemente jugosos. Las ciudades estaban rodeadas de un perímetro de huertas y casas de campo, auténticas almunias en donde moraban eventualmente personajes de gran importancia en el mundo urbano, hasta el punto de que lo hacía el propio rey. Estaban al amparo de las ciudades, pero sin amurallar. Eran esencialmente espacios agrícolas siempre irrigados. Ya dijimos más arriba que la red de acequias servía para inundar los campos e impedir el avance de los enemigos. Pero en las Crónicas se ve con claridad que estas tierras eran objeto de un cultivo muy intensivo y promiscuo, que era posible por la irrigación. En Málaga era así, utilizando agua de pozos: «*En cuanto al agua, muchos pozos de las huertas vecinas, que los moros creían poder cegar o, por lo menos, impedir a los nuestros utilizarlos, surtieron abundantemente al ejército, que la acarreaba por un sendero pegado a la muralla*»⁵⁵. En Baza eran acequias: «...e como las huertas estaban cercadas de muchas acequias e cauces e cerraduras, los cristianos no pudieron señorearlas, antes medio huyendo se ovieron de retraher atrás, por la resistencia e gran fuerza de los moros»⁵⁶. Esto llevó al rey Fernando a desviar las acequias que suministraban el agua, según Palencia: «*Vino a agravar la situación la previsora medida de D. Fernando de desviar el curso de las acequias que repartían por las huertas aguas cristalinas y saludables, y hacerlas caer en un cauce que las tropas fueron excavando por la campiña baja. De este modo, los que en la ciudad miraban por su salud y los que presidían el castillo no contaban con más agua potable que la de la fuente del Hinojo*»⁵⁷.

Parece asimismo que el agua era fundamental tanto para los espacios periurbanos como para las ciudades. Es lógico, porque a la demanda para beber y regar habría que añadir la necesaria para la ornamentación y la higiene. Cuando se producen los sitios de las ciudades se aprecia que la provisión es uno de los puntos débiles, aunque siempre hay sistemas alternativos. Lo vemos en 1410 en Antequera: «... e sopo cómo los moros tenían poca agua en la villa, e esta que tenían era mala, que hedía, que no hera ome del mundo que la podiese beber sino con gran cuita. E con todo eso no avía agua para quinze días, salvo por la que los moros tomaban del río.

E entonces el Infante obo su consejo de mandar guardar el agua, que la tomaban por vn postigo pequeño que estava contra las guertas al río»⁵⁸. Ocurrió algo similar en Alhama, en 1482, según dice Valera: «E mandó [el marqués de Cádiz] poner muy gran recabdo en un pozo que solo avía de agua en la cibdad, no consintiendo que del agua sacasen, guardándolo para quando mayor neçesidad toviesen. E por una mina que tenían salían al río, e por allí se proveyan, y es cierto que dentro de la cibdad estavan mas de quinze mill personas e cinco mill bestias»⁵⁹. El anónimo autor de la historia del marqués de Cádiz relata esta misma acción: «E mandó poner cerradura e llave á un pozo que en la cibda había... tenian una mina por donde el agua del río entraba en la cibdad...»⁶⁰. En Ronda pasa lo mismo: «Y el viernes se combatió la mina, la qual los moros valientemente defendían, e con todo eso, aunque fueron muchos heridos e algunos muertos, se los tomó; e se cortó una torre que estaba en el río, por donde los moros tomavan agua... E como en la cibdad otro agua no toviesen, salvo un algibe que no se podían mantener más de cinco o seis días, en la toma desta mina el marqués pasa su persona trabajó tanto que algunas veces entró en el agua hasta cerca de la çinta, e allí le mataron e firieron algunos de sus criados»⁶¹. Nos describe esa mina con detalle el cura de Los Palacios: «Tenían en Ronda los moros, una mina secreta, que descendía de la altura de la cibdad por escalones, en la cual yo conté ciento e treinta pasos de descendida, por donde venían e tomavan el agua que avían menester, de tres pozos, que abaxo, al peso del agua del río, tenían fechos e llenos de agua»⁶².

A veces los relatos permiten tener una idea más precisa de las ciudades granadinas, no sólo de su entorno más inmediato. Ya en 1410 Alvar García de Santa María escribe sobre Setenil: «La villa de Setenil es muy fuerte a maravilla, la qual está asentada entre dos valles, en vna peña fecha como manera de tréuedes, e está toda çiega sino los pretilles e las almenas, que están encima de la peña. E corre al derredor della un arroyo de agua, e está toda en peña tajada, tanto que lo menos alto della son de altura de dos lanças de armas, e más. Tiene vna puerta al cabo de la villa, en el comienço del castillo, con vna albacara, que es cerca de vna fermosas torre bien grande, que es la torre del omenaje. E tras esta aluacara, tiene otra como manera de alcázar, que ay dos puertas desta aluacara al alcázar; e es otrosí, fecha encima de vna peña más alta que la villa. E del castillo ay otras dos puertas fasta entrar en la torre grande. E en ella no ay combate, sino es a do está la primera puerta, en la primera aluacara. E está entre el muro e el albacara, do es lo más llano deste combate, vna casa fecha en vna peña tajada»⁶³.

Es verdad que las descripciones que se hacen en las Crónicas ya durante la Guerra de Granada obedecen a la resistencia de los pobladores de los núcleos urbanos, que prolongan el asedio y las intervenciones militares. Veamos dos casos. En el de Vélez-Málaga, Valera nos dice: «Esta cibdad es muy gentil e asaz grande, e tiene una alcaçava muy buena; e es muy fuerte e bien cercada, e tiene muchas e muy buenas torres, e buena barrera e fossado. Es puesta

sobre peña; tiene un gran arrabal a la parte de la mar. Es la tierra e comarca muy poblada e muy fértil, de grandes arboledas e olivares e viñas, e créese que avía en ella dos mill y quinientos vezinos, en que sin dubda avía bien cinco mill combatientes»⁶⁴. Pulgar nos ofrece abundantísima información sobre las ciudades que van cercando los castellanos. De Málaga, ciudad muy importante en el conjunto del reino, escribe: «La cibdad de Málaga segun nos pareció, es puesto casi en fin de la Mar de levante á la entrada de la Mar de poniente, e cerca del estrecho de Gibraltar, que parte la tierra de España con la tierra de Africa. Está asentada en lugar llano al pié de una cuesta grande, e cercada de un muro redondo, fortalecido de muchas torres gruesas, e cercanas unas de otras. E tiene una barrera alta e fuerte, do ansimesmo hay muchas torres. E al cabo de la cibdad e al comienzo de la subida de la cuesta, está fundado un alcázar, que se dice el Alcazaba, cercado con dos muros altos e muy fuertes, e una barrera. En estas dos cercas podímos contar hasta treinta e dos torres gruesas, e de la maravillosa altura e artificio compuestas. E allende de estas tiene en el circuito de los muros hasta otras ochenta torres medianas e menores, cercanas unas de otras. Deste alcázar sale una como calle cercada de dos muros, y entre muro e muro podrá haber seis pasos en ancho; y esta calle con los dos muros que la guardan van subiendo la cuesta arriba, hasta llegar á la cumbre, donde está fundado un castillo que se llama Gibralfaro; el qual por ser en lo mas alto, e tener muchas torres, es una fuerza inexplicable. En esta otra parte de lo llano de la cibdad está una fortaleza con seis torres gruesas e muy altas, que se dice Castil de Ginivoses. Es despues están las tarazanas torreadas con ciertas torres donde bate la mar. Y en una puerta de la ciudad que va á la mar está una torre

albarrana, alta é muy ancha, que sale de la cerca como un espolon, é junta con la mar. Otrosi tiene dos grandes arrabales puestos en lo llano junto con la cibdad; el uno que está á la parte de la tierra, es cercado con fuertes muros é muchas torres; en el otro que está á la parte de la mar, habia muchas huertas é casas caidas. E las muchas torres, é los grandes edificios que están fechos en los adarves y en estas quatro fortalezas, muestran ser obras de varones magnánimos, en muchos é antiguos tiempos edificados, para guarda de sus moradores. E allende de la fermosura que le dan la mar é los edificios, representa á la vista una imágen de mayor fermosura con las muchas palmas é cidros, é naranjos, é otros árboles é huertas que tienen en grand abundancia dentro la cibdad y en los arrabales, y en todo el campo que es en su circuito»⁶⁵. Con respecto a Baza, leemos: «*Esta cibdad segun nos pareció, es asentada casi al Mediodia, desviada de la entrada de la mar de Levante por espacio de diez leguas. Y en aquella parte do es fundada, podrá haber de tierra llana ocho leguas de largo, é tres de ancho, cercada por todas partes de una sierra que se llama Xabaleohol, do descende las aguas á lo llano. É á esta llanura, que se dice la Hoya de Baza, riéganla dos ríos: al uno llaman Guadalquiton, é al otro Guadalentín. La cibdad está asentada en un llano al cabo desta sierra bien cercano á ella por espacio de quatro tiros de ballesta. Entre la cibdad son grandes, é puestos en circuito della, pero no tienen tal cerca que la pudiese amparar, porque es fecha de tapia baxa de casamuro. La cibdad tiene el muro muy fuerte, é las torres dél muchas é grandes, cercanas unas de otras; especialmente á la una parte tiene quatro torres albarranas altas, é tanto anchas, que cada una sale del muro por espacio de quatro pasos. É al cabo de la cibdad á la parte de la sierra está fundado un alcázar artificio-*

samente fortalecido con muchas torres é altos muros. Luego á la salida de la cibdad, por la parte de lo llano, está plantada una huerta espesa con muchos é grandes árboles é frutales que ocupan casi una legua de tierra en circuito. Y en esta huerta habia mas de mil torres pequeñas, porque cada vecino de aquella cibdad que tenia en ella alguna parte, facia una torre cercana á sus árboles; é aquello que le pertenecia regaba con azequias de las muchas aguas que descienden de aquella parte de la sierra. Y en cada pertenencia particular había tantos é tales edificios que fortificaban toda la huerta. Así que la cibdad está fortalecida de la una parte con la sierra é grandes ramblas é cuestas, de la otra con la huerta grande y espesura de árboles, é de la parte de la vega la fortificaban las muchas azequias é barrancos altos é baxos artificiosamente fechos, donde corren las aguas»⁶⁶. Algunos datos de interés se contienen asimismo en el relato del marqués de Cádiz: «*Es cibdad pequeña; lo fuerte della de buenas torres e muros, asentada en un llano, algo desviada de la sierra que tiene de la una parte; e de la otra tiene muchas huertas, e muy espesas, desde junto con los muros, en compás de media legua. Tiene dos arrabales; uno á la parte de la sierra, e otro á la parte de las huertas; cada uno de más vecinos que los de la cibdad. El de la parte de la sierra es muy flaco, e para se tomar sin ningun detenimiento. El de la parte de las huertas es algo más fuerte*»⁶⁷.

Los textos hasta aquí citados, que se podrían multiplicar, permiten conocer cómo eran las ciudades granadinas en los tiempos finales de la Edad Media. Son espacios amurallados, con torres de diversas características. Algunas de ellas estaban exentas y permitían el control de algún paso más difícil. En todos los casos aparece un alcázar, que debe entenderse no tanto como un palacio, sino como una verdadera alcazaba, que aparece citada alguna vez como tal. El circuito de murallas permite conocer que se trata de una realidad más compleja. Se aprecian, conforme ya hemos advertido, pues se habla de alcazaba y/o alcázar, al menos dos espacios diferenciados. El último reducto sería precisamente aquélla o éste. Cabe suponer que el primero serviría para abrigar la ciudad propiamente dicha. Cuando se trataba de un asentamiento a medio camino entre el mundo agrícola y el propiamente urbano, se encerraban en un espacio ad hoc los ganados, que lógicamente vivían en los campos más o menos próximos. Es el caso de los albacaras, que aparecen citados en el caso de Setenil y que sabemos que había en otros puntos. Las murallas, seguramente de tapial, estaban precedidas a veces con una barrera y un foso, como sucede en Vélez-Málaga y Málaga. En esta última, la parte más eminente tiene una fortificación, Gibralfaro, que se unía a la alcazaba por medio de un paso protegido. En algunos casos, como en el castillo de Antequera, que se hallaba en la parte eminente de la ciudad, había una mezquita: «*En primero dia de otubre, ordenó el Infante de yr de fazer bendezir vna mezquita que es en el castillo de Antequera*»⁶⁸. Llama asimismo la atención que se nos hable que una torre del homenaje en Setenil, seguramente residencia de la autoridad local, como ocurría con cierta frecuencia en las estructuras defensivas nazaríes. A veces,

una torre salía de la muralla para fortalecer un punto que lo precisaba, siendo en otras ocasiones para proteger la toma de agua, en cuyo caso tendríamos una coracha.

Aunque los datos son esencialmente para un relato de acciones militares, aparte de las murallas, adarves, torres, alcazabas y/o alcázares y castillos, aparecen otros elementos de manera ocasional. Son fundamentales para conocer el paisaje urbano y su percepción por los castellanos. Ya nos hemos referido anteriormente a las tierras que rodeaban a las ciudades. Eran, como dijimos, tierras a medio camino entre la vida urbana y la agrícola, ocupadas por huertas y casas de recreo. Pero sabemos, como se lee en el caso de Málaga, que aquéllas estaban incluso dentro del recinto amurallado. Esto confiere un carácter muy propio a estas urbes, que no siempre se tratan, como es lógico, de grandes centros, sino que debe hablarse de pequeños o medianos núcleos en su mayor parte. Asimismo, se aprecia cómo las ciudades estaban rodeadas de arrabales, fruto de su crecimiento, que se ha podido comprobar arqueológicamente en algunos sitios. Se habrá advertido que en la mayoría de las ciudades descritas se mencionan arrabales, en ellos hay caserío y espacios de huertas, y se fueron amurallando según fuese necesario, pero no era obligatorio que así fuese. Significan, claro está, el avance y desarrollo urbano sobre las tierras vecinas, de uso preferentemente agrícola. Por eso, las defensas están graduadas y formadas por anillos concéntricos, el primero de los cuales son las huertas, imposibles de combatir para los castellanos, a no ser que las destruyesen, y el último, la alcazaba. Diversas puertas, de las que nada, salvo sus nombres a veces, sabemos por las crónicas, aunque se conozcan bastante bien a niveles arquitectónicos y arqueológicos, comunican unos espacios con otros. En el interior de las ciudades se dice que había barrios y calles estrechas, pero poco más. Palencia habla de Alhama: «*Cuando amaneció y los moros vieron tan aumentada su libertad con la ocupación de aquella, corrieron en pelotones por los estrechos barrios en que acostumbran habitar*»⁶⁹. Como es lógico, el entramado urbano es más complejo. De Valera tomamos el siguiente texto sobre Alhama: «...e como quiera que los cristianos recibieron grand daño por las calles muy estrechas, con todo eso plugo a Nuestro Señor que los moros ovieron de dejar la plaça e yr fuyendo por la cibdad abaxo fasta una mezquita muy fuerte que tenían que es a la puerta que dizen de Granada...»⁷⁰. De nuevo Palencia nos muestra una imagen urbana de Granada más o menos nítida, cuando describe la guerra entre los reyes nazaríes en la ciudad: «*Divididos en cuatro escuadrones los dos bandos, se acometieron con gran furia en las estrechas callejuelas; pero delante de la Mezquina (sic por Mezquita) principal, donde el espacio era mayor, los dos reyes peleaban con tan feroz encono, que parecían dominados por inextinguible sed de sangre*»⁷¹. Es, pues, un elemento de diferenciación clara de los muchos que aparecen en las Crónicas con respecto a las formas de vida castellanas. Los centro de oración, o mezquitas, salen esporádicamente en las fuentes. En una ocasión encontramos una refe-

rencia bien precisa a un cementerio islámico. Estaban, como sabemos por la Arqueología, extramuros siempre y frente a una puerta de las principales, como sucedía en Setenil: «*Y el Maestre mandó asentar su Real en un valle de viñas que está encima de la villa, que es contra el camino que va a Teba, é puso otro Real de la otra parte del valle encima del Honsario de los Moros, que está en derecho de la puerta de la villa, é así lo cercó por todas partes*»⁷².

Si importante puede ser el conocimiento del paisaje urbano en sentido estricto, parece que debe ser más el del territorio en el que se insertan las ciudades. El rasgo distintivo que le dan los castellanos a éstas es su propia condición de amurallada y la organización espacial que hemos venido describiendo. En el caso de Montejo se aprecia claramente cómo hay estructuras castrales con casas próximas: «...e viiendo por su camino con su cavalgada, pasaron junto con Monte Xicar, é ahí descavalgaron é comenzaron á combatir el castillo é quemar las casas que cerca dél estavan»⁷³. Más adelante se podrá ver que se diferencian de las castellanas de la época, o al menos los hombres de la época lo consideraban así. De entrada, las Crónicas marcan una diferenciación nominal entre villas y ciudades, sin que expliquen en qué se apoyan. Sin duda obedecía a la importancia del núcleo, mensurable no sólo por su tamaño y complejidad, sino por su influencia en el territorio. A veces de se trata de verdaderas megalópolis, más por sus funciones que por su estructura espacial. Es el caso de Málaga. A los textos arriba incluidos hemos de añadir el de Palencia: «*La costa de Málaga era una puerta abierta para todos los granadinos, aun no siendo un puerto tranquilo para las naves, porque si bien cuenta con fondo suficiente, en épocas borrascosas no ofrece seguro fondeadero. Mas la grandeza de la ciudad, la opulencia de*

sus moradores, la mayor seguridad ofrecida por sus costas y el considerable y variado tráfico de mercancías, hacían de ella un magnífico emporio para ganancia de todas sus naves que allí arribaban y el principal socorro para los granadinos. Allí ondeaban embarcaciones de egipcios, tunecinos númedias o sifenses, y hasta de árabes de la próxima costa frontera, y llevaban a los granadinos, hombres, caballos y numerario»⁷⁴. En contraposición, Valera escribe sobre Coín y Benamaquís: «E como quiera que estas dos villas estavan en sitio muy fragoso, así de la sierra que junta con ellas como de muchas huertas e alquerías que tienen derredor de sí, asentóse el cerco sobre amas a dos»⁷⁵. La ciudad de Granada es, sin duda, la de mayor influencia en el territorio próximo, según se ve en la campaña de 1431: «Esta batalla así vencida, los Moros quedaron tan temerosos, que no osaban salir á las viñas ni huertas ni otras partes, como solian, ni pensaba en al salvo en guardar su cibdad lo mejor que podian. El Rey mandaba todavía talar los panes é viñas é huertas é todo lo que en el campo se hallaba, é fueron derribadas todas las torres é casas y edificios que habia en derredor de la cibdad tres leguas en torno, lo qual duró en se hacer seis dias despues de la batalla vencida»⁷⁶. No queda claro, sin embargo, como es lógico por otra parte, qué relaciones había entre la ciudad y el territorio, ni siquiera sabemos cuál era la extensión de éste. Las acciones militares dan una idea algo equívoca, porque la guerra no es la mejor manera de explicar la estructura de poblamiento y la organización espacial, sobre todo para una sociedad que no se basa precisamente en lo militar. Así, cuando cae una gran plaza se derrumban amplios territorios. Hay imnumerables referencias a ese hecho, pero baste con este sencillo y significativo párrafo: «E todos los otros lugares llanos comarcanos, que es la

serranía de Cañillas, e los lugares de Torrox y el Axarquia, viendo cómo el rey de Castilla e sus grandes habían tomado la cibdad de Vélez Málaga, y la villa e fortaleza de Comares, y la fortaleza de Montomis, vinieron besar la mano al rey e á se dar por sus vasallos»⁷⁷.

Otras elementos de la organización territorial y del poblamiento van apareciendo al compás del relato de las acciones guerreras. Lógicamente predominan aquéllos que son eminentemente defensivos. En algunos casos se habla de torres atalayas, que abundan en la geografía del reino y se documentan arqueológicamente con facilidad: «... e mandó correr [el marqués de Cádiz] el campo fasta las puertas de la villa [de Setenil], e hizo talar todas las huertas e las viñas, e de allí se partió para una fortaleza que es entre Setenil y Ronda, que se llamaba la torre de las Salinas, que era muy fuerte e asentada en un cerro muy alto, en el cual estaban diez moros, y aquella torre era guarda e atalaya de toda aquella tierra»⁷⁸. Cerca de Archidona había otra: «En el primero é segundo dia de Pasqua se talaron todos los panes é viñas é huertas deste lugar de Archidona, é fueron derribados los molinos que tenian, e una torre muy grande de atalaya, donde se hacia asaz daño a los Christianos»⁷⁹. Se aprecia asimismo la existencia de castillos rurales. Así, en 1407, según cuenta Alvar García de Santa María: «El Infante sopo cómo estaua vn castillo que dezían Audit a vna legua de Zahara, en que estauan en él pocos moros, e que estaua al pie deste castillo vna aldea pequeña»⁸⁰. Es una situación similar a la que ya hemos dicho que había en Montejícar, pues un castillo se mantenía como estructura defensiva y fuera de ella existía un asentamiento sin fortificar. Esto podía implicar que la sujeción de la población a la fortaleza no existía en modo alguno. Sin embargo, parece que cumplían la función de un mecanismo defensivo de un territorio más o menos próximo: «E las aldeas fueron robadas e quemadas; e como el maestre passó por una aldea que se llama Moclinete, que se avía quemado por los que la avanguardia llevaban, salieron los moros de un castillo, donde se avían recogido, e mataronle veinte caballeros e sus caballos»⁸¹. En ciertos casos parece que se trataban de construcciones muy importantes, como se ve en el castillo de Arenas en 1460: «E así podría ser que de cinco puertas, que son vna en pos de otra, pudiesen tomar la vna o las dos»⁸². En Las Cuevas, en 1407, se ve con menos claridad, pero se infiere que fuese de ese modo: «Al Infante dixerón en cómo cerca de Cañete e de Priego avía vn castillo que dizen Las Cuevas, e estaua vna torre muy fuerte, cerca deste castillo, que la podía muy bien tomar poca gente»⁸³.

Son otras las estructuras defensivas que se aprecian a partir de las Crónicas. Al anterior ejemplo, hay que añadir otros. En Valera leemos: «...e todos los moros estavan alçados en las torres de las aldeas, que ninguno se tomó, salvo diez moros e quinze moros que los del marques tomaron en una aldea, donde él fue»⁸⁴. La asociación torre y alquería, denominada como aldea en las fuentes escritas castellanas, se ve en algunos casos: «...dexaron el cerro e degendiéronse a una grand maleza de huertas e viñas que allí estavan, junto con la torre e

*aldea [de Benalaxar]»⁸⁵. Cuando se trataba de poblaciones cercanas a importantes ciudades, las torres que aparecen pueden estar en relación con la población o sencillamente estar bajo el control de algún importante personaje, miembro de la casa real granadina por lo general⁸⁶. Así pues, los asentamientos rurales convivían con los castillos y torres. Una política defensiva no implicaba una despoblación y sólo unas actividades militares. El cronista Alvar García de Santa María pone en 1408 en boca del rey de Granada las siguientes palabras: «*Es verdad que quando los malos moros medrosos dieron a Çahara al Infante, que los que estayan en los lugares cerca, así como Cañete e Priego e Las Cuevas e la Torre del Alaquin, temiendo, los dexaron despoblados, así como cosa suya, e el Infante tomó dellos lo que quiso, e poblólos: éste no lo pobló, e quedó yermo. E siendo yermo, no estaba por él ni por los moros. E después fizieronse las treguas. E agora queríanla poblar los cristianos, e no fazan razón ni derecho. Por ende, mis moros pudieron fazer lo que fizieron, en no dejar poblar la tierra que no quedó por suya ni por mí»⁸⁷.* Es claro que esta situación perjudicaba a los granadinos que estaban junto a la frontera castellana. Valera refiere lo siguiente de Setenil: «*Es la villa muy fuerte, e tiene tierra muy fértil e muy provechosa para los cristianos, de que los moros reciben muy grande daño»⁸⁸.* Claro está que aquellas tierras que estaban más alejadas vieron cómo las campañas militares y la expediciones de castigo fueron aproximándose y llegaron a afectarles. Recuérdese, por ejemplo, el caso de El Cenete, saqueado por Iranzo, según vimos más arriba. Por eso mismo no es extraño leer este párrafo en una de las Crónicas de Juan II: «*El el (sic) Infante soportó cerca de Montecorto avía y, cerca de la sierra, una aldea que dicen Graçalema, e enbió allá para la robar e hacer mal e daño a Diego Fernández de Quiñones, merino mayor de Asturias, e a Rodrigo de Narvaes, e a Pero Alonso de Escalante, sus donceles. E llegaron al aldea, e vieron que era una buena aldea, e fallaron dentro muchos moros; e comenzaron a pelear con ellos, hasta que se entraron el aldea. E los moros acogieron a la sierra... E los moros tenían todo lo más e lo mejor de lo que tenían alzado a la sierra; enpero fallaron ay pan, trigo, ceuada e figos...»⁸⁹.* Véase algo similar que recoge Palencia, aunque referido a una villa: «*En la villa no quedó nada que no se repartieran las tropas, y arrasadas la mayor parte de las casas, perdió Coín aquel aspecto de belleza que le distinguía entre las otras poblaciones del territorio de Málaga»⁹⁰.* La riqueza agrícola era la ruina de las poblaciones, porque apenas estaban fortificadas.*

El mundo rural aparece, pues, marginalmente en las Crónicas del siglo XV. Sólo en las que recogen la guerra de los moriscos se ve con mayor precisión. Con todo, las referencias en aquéllas, aunque proceden de un reconocimiento del territorio para acciones militares, son significativas. Dos ejemplos a sumar a los ya mencionados nos pueden servir. El primero está tomado de Palencia: «*La situación de estos pueblos de la Alpujarra, entre tierras escabrosas e inaccesibles y una costa en el Mediterráneo sin puertos les ponían a cubierto de las incursiones enemigas, y sus abundantes frutos y su excelente cosecha*

*de seda les permitían pagar al Rey cuantiosos tributos»⁹¹. El otro es de Bernáldez: «...el rey mandó ir al duque de Escalona con hasta tres mill de caballo e diez mill peones al Alacrán, que son unos valles que están a la entrada del Alpujarra, donde hay muchas aldeas, a las destruir porque era tierra muy rica, de donde Granada avía mucho reparo»⁹². Ya hemos reproducido otros textos en los que se ve que las actividades principales de estos núcleos eran las agrícolas. En Montefrío sabemos que «...todos los moros yvan al campo, a sus labores...»⁹³. Pero asimismo se nos dice de los alhameños: «*Dedicábanse los vecinos a sus tráficos...*»⁹⁴. Claro está que nos referimos en ambos casos a núcleos de cierta importancia, calificados por los cronistas como villas o ciudades. Incluso de El Cenete nos dice la Crónica de Iranzo: «...muy poblados de gentes, e muy ricos de todas alhajas e joyas de oro e de plata, e de seda, e de lanas e de linos, por aventura más que otros lugares semejantes de todo el reyno de Granada»⁹⁵.*

Parece inferirse de los textos consultados que la vida agraria era muy rica y generaba un excedente para el comercio, que, de acuerdo con la actuación de los mercaderes, singularmente los italianos, iba induciendo la producción hacia determinadas líneas. Es posible que debido a ello se relacionase la vida agrícola con la urbana de una manera inequívoca, al menos en la opinión de algunos cronistas: «*Todas estas villas y aldeas con sus fortalezas se entregaron diez días después de Baza bajo las mismas condiciones que ésta, su cabeza, puesto que, sin su consentimiento, ninguno de aquellos labradores podían cultivar sus vegas...*»⁹⁶. Pero esta imagen, a la medida asimismo de la realidad castellana, tiene una contrapunto evidente, pues el mismo cronista, Alonso de Palencia, a continuación del texto antes reproducido, nos dice: «*También influía en su ánimo el*

deseo de permanecer en aquellas tierras durante siglos cultivadas por sus antepasados, tierras amenas, feraces y de tan extenso regadío, que no tenían que temer la esterilidad por la tardío de las lluvias. A causa de estas ventajas el territorio estaba muy poblado, y como es durísimo abandonar los lugares en donde se ha vivido feliz, los habitantes de aquella región, antes que abandonarla, prefirieron permanecer allí bajo condiciones humillantes, muy próximas a la esclavitud»⁹⁷. No hay palabras más claras para expresar lo que sucedió y para señalar la importancia de la agricultura de regadío. Como es sabido, la irrigación crea unas condiciones ecológicas distintas a las propias de los climas mediterráneos, permitiendo el cultivo de plantas foráneas y estableciendo una vida agrícola en la que no existe el reposo de los campos, siendo la intensidad la nota dominante⁹⁸. Esta sistema, sin embargo, era posible no sólo por los medios técnicos y los conocimientos de que disponían los árabes, sino por la propia estructura social sobre el que reposaba, toda vez que no había señores que demandasen renta, aunque existiese una fiscalidad. Todo ello se manifiesta en la densidad del poblamiento de los diversos territorios. Veamos lo que dice un cronista de Juan II sobre la Vega de Granada sobre lo que hicieron una correría: «...los quales corrieron y quemaron y talaron algunas lugares y hasta veinte alquerías muy buenas que están en la vega entre el río de Guadaxenil y Granada...»⁹⁹. Recordemos lo que decía Valera sobre Vélez-Málaga, según el texto más arriba recogido: «Es la tierra e comarca muy poblada e muy fértil, de grandes arboledas e olivares e viñas...»¹⁰⁰.

En definitiva, se ve gran cantidad de núcleos rurales y los espacios cultivados en torno a ellos. El paisaje que se puede entrever a través de las Crónicas es el propio de un

campo irrigado y muy productivo. Las acequias que regaban las tierras aparecen frecuentemente mencionadas, como hemos recogido en varios textos. Los castellanos eran conscientes de la riqueza que producían. Aunque sea saliéndonos de las referencias cronísticas, merece la pena citar un párrafo de una carta del secretario real Hernando de Zafra: «De acá no se ofrece otra cosa que decir á vuestras Altezas sino que cuanto mas veo esta tierra, tanto me parece mejor; y desque ví al Alpujarra y ví las cosas della, tanto dí y doy muchas y muchas mayores y mas gracias á nuestro Señor por el buen aventurado fin que á vuestras Altezas dió en esta santa conquista; que certifico á vuestras Altezas porque vean cuan estéril tierra es el Alpujarra, que estábamos en Verja mas de seis mil personas de cristianos y moros, y que nunca faltó mucho pan y carne y pescado y frutas, muy barato, y la cebada á 50 maravedises la fanega castellana, y las gallinas á doce maravedises, y las perdices, el par, á nueve, y este año no cojeron el cuarto del pan que el año pasado»¹⁰¹.

Cosa muy diferente es saber los productos que se obtenían. Las Crónicas apenas contienen noticias al respecto. Sobre todo son de alimentos utilizados o capturados en la guerra, pero también cultivos arrasados o talados. En 1431 los moros hacen un regalo al condestable de Castilla: «Otros dicen, que porque los Moros en un presente que hicieron al Condestable de pasas é higos, le fue embiada tantas monedas de oro, que por aquella causa él tuvo manera como el Real se levantare, y el Rey se volvió así en Castilla»¹⁰². Algunos años después, al rey Enrique IV le entregan otros presentes alimenticios: «Y luego vinieron vn fijo del alcayde de Canbil e otros moros con él, e besaron las manos al rey; e trajeron mucha cevada e pan e miel e quesos e pasas e almendras, de que comieron los que con el dicho señor rey estauan, y avn su alteza asimismo»¹⁰³. En ambos casos son alimentos de obsequio, destacando los frutos secos (almendras, higos y pasas). Parece, no obstante, que se tratan de productos que servían para la alimentación de manera más o menos habitual de los granadinos. Cuando abandonan una fortaleza, encuentran los castellanos esos y otros alimentos. En una ocasión leemos: «E los Moros se acogieron á la sierra donde tenían escondido todo lo suyo (...) E hallaron en el lugar (de Montecorto) asaz trigo e cevada e higos e almendras»¹⁰⁴. En Torre Alhaquime el infante D. Fernando encuentra asimismo productos y bienes de todo tipo: «...e cuando él llegó, los Moros de noche habían dexado la fortaleza, en la qual hallaron asaz trigo e cevada e higos e mucha ropa, e otras cosas»¹⁰⁵. Nada extraño con respecto a lo ya sabido, sobre todo porque los alimentos que se pueden conservar son escasos. Los más perecederos, los procedentes de huertas y tierras de regadío, como verduras y frutas, se debían de consumir de manera inmediata. En las tierras cercanas a las ciudades se ve que hay una gran variedad. En el caso de Málaga, como ya reprodujimos antes al hablar de ella, se ve con claridad: «...representa á la vista una imagen de mayor fersmura con las muchas palmas e cidros, e naranjos, e otros árboles e huertas que tienen en grand abundancia dentro la cibdad y en los arrabales, y en todo el

campo que es en su circuito»¹⁰⁶. Es verdad que, como más adelante hemos de señalar, los territorios rurales tenían tal variedad de frutos, pero en las Crónicas se mencionan aspectos más generales. En las talas que se hacían se dice casi siempre lo mismo. En 1410: «...é pusieron su Real esa noche cerca de la villa de Cártama, é quemaronle el arraval é todo el pan que tenian, é talaron ende las huertas é viñas...»¹⁰⁷. En 1431: «...para hacer daño en la villa de Illora, los quales quemaron el arrabal é hicieron mucho daño en la villa. E otro dia el Condestable movió su real para la vega de Granada, y en yendo, hizo talar todos los panes é viñas é huertas de la villa de Illora que habian quedado, y entró en la vega de Granada»¹⁰⁸. En 1484: «E fueron sobre Málaga, e talaron todas sus comarcas, panes e viñas e huertas e olivares e almendrales...»¹⁰⁹. Finalmente, en 1486: «...e él [el rey] fué con la otra, que fue la mayor parte de la gente e cavallería, a talar e a correr la vega de Granada, en la cual hizo a los moros muchos daños, ca les taló los panes e panizos e olivares e huertas»¹¹⁰. Es claro que la información es muy exigua, pero suficiente, porque va dibujando un paisaje menos uniforme que el que cabría esperar de unas descripciones elementales en las Crónicas, más atentas a los avatares de la guerra que a otra cosa. En cualquier caso, hay que añadir además que son tierras frágiles y difíciles de proteger, aunque contasen con la posibilidad de encharcar las tierras y detener a la caballería.

Atención especial merece el examen de la ganadería, que se revela más claramente en las fuentes, ya que su captura en las acciones militares era un objetivo fácil y común. Recojamos algunos ejemplos de los muchos que podrían tomarse, todos ellos del cronista del reinado de Juan II Alvar García de Santa María. En 1407: «E entraron a tierra de moros, e pasaron el puerto de Caçarabonela. E Garçi Méndez puso los peones en el puerto, e enbió correr allende de Caçarabonela hasta sesenta de cauallo, e él quedó cabo de Caçarabonela. E los corredores que enbió a correr traxeron quinientas bacas e bueyes, e hasta quinientos cabras e ovejas»¹¹¹. En ese mismo año: «E por quanto los moros [de Zahara] no tenían asaz bestias para llevar lo suyo, demandaron merced al Infante le mandase prestar veinte vestias, en que llevasen alguna cossa de lo suyo. El Ynfante les mandó prestar quinze asnos, en que llevaron alguna cosa de lo suyo, cabras e vestias e fazienda, dexaron en Zahara pan e joyas, en las casas; e armas e viratones, e otras cosas»¹¹². En 1408: «...e vieron yr al ato de ovejas de los moros, que yban corriendo, e los moros que las llevauan ovieron vista de los cristianos que entraron a poner la çelada [en derecho de Grazalema]»¹¹³. También en 1408: «...e hizo allegar el ganado que estaua cerca de la villa [de Ronda], así bueyes e yeguas e vacas e cabras e ovejas»¹¹⁴. Y en 1410: «E allí salieron los moros a pelear con ellos, e escaramuçaron a la puerta de la villa con los moros. E fueron al puerto qués allende de Loxa, contra la Vega de Granada, e esperaron las vatañas en el puerto, e enbiaron por corredores, por la Vega, a Alonso Martínes de Angulo e a Egas, con hasta dozientos de cauallo. E corrieron vna legua allende de Loxa, e sacaron vacas e yeguas,

que dizen que podían ser hasta trezientas e cinquenta cabeças de ganado»¹¹⁵.

Se habrá advertido que son tanto ganado mayor como pequeños rumiantes. En unos casos destinados a los trabajos de los campos primordialmente, en otros al consumo alimenticio. Son cabañas de cierta importancia que tenían que ser alimentadas fuera de las áreas irrigadas, seguramente en el secano que hubiese, pero sobre todo en el monte. Este ir y venir de los hatos y rebaños era peligroso para su preservación y ocasionaba capturas como las que hemos mencionado.

Todo ello obliga a la convivencia de tierras con cultivos muy intensivos gracias al regadío y de espacios de monte. No es prudente citar muchos ejemplos. Uno puede ser suficiente. Se refiere a Almería, en cuyas proximidades el monte estaba claramente presente, y está tomado de Bernáldez: «E el monte era ay cerca, orilla de la mar, e mataron cuatro puercos monteses, en que ovieron mucho plazer. E acaesció, que estaba en el monte un lobo, e salió a lo raso; e como se vido aquejado de la gente, metiose en la mar huyendo a nado...»¹¹⁶.

La imagen que nos ofrecen las Crónicas del siglo XV es discontinua. Forma el fondo de una escena muy viva, en la que los protagonistas son los hombres de la nobleza y los caballeros castellanos que se enorgullecen de victorias sobre poblaciones no precisamente guerreras, acusadas de ser pacíficas incluso. Conforme la guerra progresó, el conocimiento de la realidad de los granadinos y de sus tierras va aumentando. Reducidos a una situación menos feliz que la que tenían anteriormente, según hemos visto, ya no son enemigos directos, sino objeto de una explotación más descarnada. Un recorrido por las obras que relatan la rebelión de los moriscos, ya en la segunda mitad del siglo XVI, puede ser muy ilustrativo al respecto.

Las dos principales ofrecen un tratamiento muy desigual. En efecto, mientras que Hurtado de Mendoza, de la familia de los Tendilla, en un preciso estilo nos habla de las acciones, Luis del Mármol es más descriptivo. Su libro merecería un análisis completo. Pero no es posible hacerlo en el presente trabajo. Servirá un examen somero del mismo para poner de relieve la importancia que da el autor al paisaje granadino, como si estuviese haciendo un balance de su riqueza y de las posibilidades que tiene el territorio para una posterior ocupación castellana.

De los textos que podríamos recoger de Hurtado de Mendoza, uno de ellos el referente a la ciudad de Granada, sólo reproducimos uno, porque es el que se aproxima más a la tierra: «*Alpujarra llaman toda la montaña sujetá á Granada, como corre de levante á poniente, prolongándose entre tierra de Granada y la mar, diez y siete leguas en largo, y once en lo mas ancho, poco mas ó menos: estéril y áspera de suyo, sino donde hay vegas; pero con la industria de los moriscos (que ningun espacio de tierra dejan perder), tratable y cultivada, abundante de frutos y ganados y cria de seda*»¹¹⁷.

La infinidad de datos que nos ofrece Mármol nos obliga a hacer una selección. Su preocupación está siempre en describir territorios más o menos homogéneos, poniendo de relieve esencialmente sus riquezas agrícolas y ganaderas. Veamos algunos ejemplos. De la taha de Orgiva dice: «*Es tierra fértil, llena de muchas arboledas y frescuras, y por ser templada, se crian naranjos, limones, cidros y todo género de frutas tempranas, y muy buenas hortalizas en ella. La cria de la seda es mucha y muy buena, y hay hermosísimos pastos para los ganados, y muchas tierras de labor, donde los moradores de los lugares cogen trigo, cebada, panizo y alcandia, y la mayor parte dellas se riegan con el agua del*

rio y de las fuentes que bajan de aquellas sierras. Hay en esta taa quinze lugares, que los moriscos llaman alcarias...»¹¹⁸. De las vecinas de Ferreira y Poqueira: «*Toda esta tierra es muy fresca, abundante de muchas arboledas; críase en ella cantidad de seda de morales; hay muchas manzanas, peras, camuesas de verano y de invierno, que llevan los moradores a vender á la ciudad de Granada y á otras partes todo el año, y mucha nuez y castaña ingerta. El pan, trigo, cebada, centeno y alcandia que allí se coge es todo de riego, y lo mejor y de mas provecho que hay en el reino de Granada. Está una sierra entre estas dos taas, donde se crian hermosas viñas y huertas, y en ella nacen muchas fuentes de agua fria y saludable, con que se riegan, y son todas las frutas, hortalizas y legumbres que allí se cogen muy buenas. Es tan grande la fertilidad desta tierra, que si siembran los garbanzos blancos en ella, los cogen negros; y son los castaños tan grandes, que en el lugar de Bubion había uno donde una mujer tenia puesto un telar para tejer lienzo entre las ramas, y en el hueco del pié hacia su morada con sus hijos...*

De verano hay en estas sierras hermosísimos pastos para los ganados; y de invierno, porque es tierra muy fria, los llevan á lo de Dalias, ó hacia Motril y Salobreña, que es mas caliente y templado por razón de los aires de la mar»¹¹⁹. Del Valle de Lecrín se lee: «*Es abundante toda esta tierra de muchas aguas de ríos y de fuentes, y tiene grande arboledas de olivos y morales y otros árboles frutales, donde cogen los moradores diversidad de frutas tempranas muy buenas, y muchos naranjas, limones, cidras y toda suerte de agro, que llevan a vender á la ciudad de Granada y á otras partes. Los pastos para los ganados son muy buenos, y cogen cantidad de pan de secano y de riego en los lugares bajos, y la cria de la seda es mucha y muy buena*»¹²⁰. Del extremo occidental del reino, de la zona de Marbella, se lee: «*Sus términos son todos de sierras ásperas y muy fragosas: sola una campiña tiene delante, que se extiende cuatro leguas hacia poniente, donde hacen sus simenteras los vecinos y los de otros lugares de su tierra. Son las sierras, aunque ásperas, abundantes de viñas y de arboledas de morales, castaños, nogales y de otros árboles desta suerte, y de mucha yerva para los ganados. La granjería principal desta tierra es la de la pasa y del vino que van á cargar cada año en aquel puerto los navíos que viene de Flándes, de Bretaña y de Inglaterra, y la cría de la seda. Solía haber en tiempos de moros muchos lugares de su jurisdiccion metidos entre aquellos valles, la mayor parte de los cuales des pobló Narvaez, alcaide de Gibraltar, en tiempo de guerra, llevándose los moradores captivos; y otros se des poblaron para irse después á Berbería, habiendo los Reyes Católicos ganado el reino de Granada*»¹²¹. De Bentomiz dice: «*Toda esta tierra es fragosísima, aunque fértil, poblada de muchas arboledas, abundante de fuentes frias y saludables, de donde proceden muchos arroyos de aguas claras, que bajan acompañados entre las peñas y piedras de aquellos valles; y sacándolos las acequias por las laderas, riegan sus huertas y hazas los moradores. Es buena la cria del ganado en esta sierra porque gozan hermosos pastos*

de verano y de invierno. Cuando cargan los fríos y las nieves, los apacientan por los otros términos de la ciudad de Vélez, que son espaciosos y muy templados...»¹²².

Hay que destacar que en estos como en otros casos el paisaje dominante es el de tierras muy pobladas, cultivadas hasta el punto que es humanamente posible, con una relación muy evidente entre la agricultura de regadío y el ganado, que permanece fuera de los espacios cultivados. Esta imagen está siempre presente, aun cuando se mencionan otras tierras menos fértiles. Es lo que se aprecia en Adra, cuando dice Mármol: «...están en la ribera del río, donde tienen huertas y arboledas; todo lo demás es tierra estéril y arenales, especialmente hacia la mar»¹²³. La valoración económica y productiva de los territorios que se describen es fundamental en la obra, pero no exclusiva. Se deducen otros elementos del poblamiento. Es así en el castillo de Jubiles: «Jubiles es el lugar principal desta taa, donde se ven las ruinas de un castillo antiguo, en un sitio asaz grande y fuerte, en el cual dicen los moriscos antiguos que había en tiempo de moros un alcaide y gente de guerra para tener sujetos los lugares de aquel partido, que eran los mas inquietos de la Alpujarra, bárbaros y bestias sobremanera»¹²⁴. Pero no menos importante son las modificaciones de las que nos advierte que se han ido sucediendo tras la conquista castellana. Estas son de transformaciones a partir de elementos y estructuras preexistentes, como en el caso de una mayor extensión del cultivo de la caña de azúcar. Se ve en la descripción de Salobreña y su tierra: «Hay muchas arboledas de huertas, olivos y morales por aquellos valles, y tienen los moradores muy buen cría de seda, aunque la principal granjería es agora la de azúcar, porque en una vega que está á levante hacia Motril tienen muchas hazas de cañas dulces, y abundancia de agua con que regarlas, y junto á los muros un ingenio muy grande, y otros en las alcarías allí cerca, donde se labran las cañas»¹²⁵. En otros casos, como el ya recogido de la tierra de Bentomiz, se habla de cambios en los asentamientos por reducción de su número, o, como ocurre en Tíjola, en el valle del Almanzora, se modificó el lugar de la alquería: «Fue antiguamente edificada por los moros sobre un monte áspero y fragoso, cercado todo de peñas muy altas, que no dan mas de una entrada bien dificultosa á la parte de la sierra; y los moradores, por caerles tan á trasmano la morada antigua para sus labores, habían bajado á vivir al pie del monte, cerca de las huertas y del río»¹²⁶.

Como se habrá advertido, la obra es inapreciable para describir el paisaje granadino. Abunda en la imagen de una tierra llena de núcleos poblados, con un agricultura esencialmente de regadío y rica en cultivos. Incluso las modificaciones que se han ido produciendo se anotan. Con estas pinceladas, mucho más vivas que en las Crónicas del siglo XV, queda el paisaje bien perfilado. Pero resta por saber cómo se valoraba este paisaje por los hombres de la época. A falta de unos textos más completos, se puede recurrir a los que fueron escritos por hombres foráneos.

EL PAISAJE GRANADINO Y LA ACCIÓN CASTELLANA EN LOS AUTORES EXTRANJEROS

Es posible que las opiniones vertidas por los autores extranjeros que visitaron el reino de Granada tras su conquista puedan ser tachadas de maurófilas, aunque no cabe duda de que las descripciones que hacen no son sólo valorativas. En el caso de Jerónimo Münzer es seguro que obedece a la sorpresa que le causa el reino de Granada, pero en el del embajador Andrés Navagero no cabe esa explicación. A ambos nos vamos a remitir para terminar esta visión primera que hemos venido ofreciendo. Gracias a ellos podemos hacer un resumen y valorar la imagen que ofrecen los granadinos y su contraste con los castellanos.

Münzer, alemán de Nürenberg, visitó el reino de Granada en 1494; es decir, casi inmediatamente después de su conquista. En el relato de su viaje hay información inapreciable y de un interés máximo para conocer la situación en que estaba el territorio granadino y los principales personajes castellanos que en él estaban. Su itinerario es de Almería a Málaga, pasando por Granada. Las descripciones se centran fundamentalmente en las tres grandes ciudades del reino, siendo la más completa la de Granada. Llaman su atención especialmente las mezquitas de Almería y de Granada. Son monumentos muy singulares para él y en donde se celebran ceremonias que describe con minuciosidad, como ocurre en la de la capital. Pero no menor interés despierta en el autor alemán las viviendas de los moros de Granada, comparándolas con las de los castellanos: «Las casas de los moros son casi todas pequeñas, con habitaciones reducidísimas y sucias por fuera, pero muy limpias en su interior; por excepción, se hallarán algunas que no estén provistas de cisternas y de dos cañerías, una

para el agua potable y otra para las letrinas, pues los moros cuidan mucho de estos menesteres. Además, todas las calles tienen arroyo, y así, cuando no hay cañería en una casa, los moradores vierten en él por la noche las aguas sucias. Aunque escasean las cloacas, las gentes son, sin embargo, pulcras sobre toda ponderación, y eso que debe advertirse que una casa de cristiano ocupa más lugar que cuatro o cinco de moros, las cuales son intrincadas y laberínticas que parecen nidos de golondrinas»¹²⁷. El mismo autor advierte que en esas fechas: «El rey don Fernando ha mandado ensanchar muchas calles, derribar algunas casas y hacer mercados»¹²⁸.

Sin embargo, la descripción del territorio de Granada es esencial para comprender cómo estaba organizado éste: «Al Mediodía, al Norte y al Poniente, extiéndese una dilatada y hermosísima llanura, casi toda ella ceñida por cerros de escasa elevación, con agua abundante para el riego y de suelo tan fecundo que produce dos cosechas al año. Se dan en él la zanahoria, el nabo, el miyo, la lenteja, el panizo, el haba, la aceituna, etc., y, como no nieva nunca, es feracísimo en muchos géneros de árboles, especialmente en membrillos, higueras, almendros, granados, naranjos y cidros. Hay fruta casi todo el año, porque en el mes de abril cosechan cerezas y alcachofas; en mayo, peras y manzanas de varias clases; en junio, uvas, que duran hasta noviembre, y en octubre, cuando estuvimos en Granada, aún se veía en las cepas gran cantidad de racimos. Los frutos en la vega maduran muy pronto con el sol que continuamente reciben; pero en los valles, por lo regular sombríos y un tanto frescos, aun cuando fluye el agua por doquier, tardan algo más en llegar a la sazón.

Al pie de los montes, en otro llano de cerca de una milla, hay infinidad de huertas y

alquerías regadas por acequias y habitadas en todo tiempo, cuyo conjunto, visto a vista a cierta distancia, produce el efecto de una ciudad grande y populosa; singularmente al Noroeste, en extensión de más de una legua es incontable el número de casas y huertos, debido a que los moros son amantísimos de la horticultura y en extremo ingeniosos, tanto en las plantaciones como en las artes del riego. Además, es gente que se contenta con poco; los frutos no le faltan en casi todo el año, son su principal sustento; no beben vino, pero, en cambio, hacen con las uvas enorme cantidad de pasas y, en fin, hasta sus caballerías hallan el pasto por todos sitios. Hay, sin embargo, montañas, llanos y valles en donde la penuria de agua hace imposible el riego y la población.»¹²⁹.

Los granadinos, según la repetida opinión de Münzer, eran expertos en el agua. Llega incluso a decir, refiriéndose al conjunto del reino: «En toda esta comarca son innumerables las villas y castillos, pero la única tierra cultivada es la de regadío»¹³⁰. Es seguramente una exageración, pero en la frase late un fondo de verdad, puesto que la mayor productividad de ésta y la abundancia de frutos gracias al riego hacían de las áreas irrigadas espacios agrícolas privilegiados, sobre todo para hombres que no eran del mundo mediterráneo.

Podríamos multiplicar los ejemplos, recoger textos de su obra para mostrar cómo el paisaje granadino era algo extraño al viajero alemán, más parecido al N de África que a otras tierras europeas: «...porque los moros de aquí y los de allá convienen en las costumbres, así en las que respectan a sus ceremonias religiosas, como en las que conciernen a su modo de vivir, a sus instrumentos, viviendas, etcétera»¹³¹. No parece que sea necesario acudir a más casos. Para Münzer el reino de Granada es muy diferente de otras cosas por él vistas, y desde luego a otros territorios peninsulares.

En esa misma línea, aunque con mayor y más fino análisis lo pone de manifiesto el embajador italiano Navagero, ya en la década de los años veinte del siglo XVI. Hemos elegido sólo los siguientes textos, que se comentan por sí solos: «Por todas partes estas colinas son muy abundantes en agua, que viene de Alfacar, distante legua y media de Granada, donde hay una grande y hermosa fuente que tiene aquel nombre, cuya agua es muy singular y saludable, y de ella beben casi todos los moriscos que guardan sus costumbres de alimentarse de frutos y no beber sino agua; estas aguas surten primero lo alto y luego lo bajo de la ciudad»¹³². Más adelante afirma: «La parte de la ciudad que está en el llano es muy abundante de agua, no habiendo casa que no la tenga, y va por cañerías que se abren y cierran a voluntad, de suerte que cuando las calles están sucias con el fango, pueden todas lavarse. No sólo viene a la ciudad para su uso agua de Alfacar, sino de todas partes; pero éstas suelen hacer daño, por ser muy crudas»¹³³. Su texto sobre la Vega y los alrededores de Granada es sencillamente magnífico: «Toda aquella parte, que está más allá de Granada es bellísima, llena de alquerías y jardines con sus fuentes y huertos y bosques, y en algunas las fuentes son grandes y hermosas,

y aunque éstos sobrepasan en hermosura a los demás, no se diferencian muchos los otros alredores de Granada; así, los collados como el valle que llaman la Vega, todo es bello, todo apacible a maravilla y tan abundante de agua que no puede serlo más, y lleno de árboles frutales, ciruelas de todas clases, melocotones, higos... albérchigos, albaricoques, guindos y otros, que apenas dejan ver el cielo con su frondosas ramas. Todos los frutos son riquísimos. pero las que llaman guindas garrafales son lo mejor que hay en el mundo. Además de los árboles dichos, hay tantos granados y tan hermosos que no pueden serlo más, y uvas singulares de muchas clases, especialmente zibibes sin grano, y no faltan olivares tan espesos que parecen bosques de encinas. Por todas partes se ven en los alrededores de Granada, así en las colinas como en el llano, tantas casas de moriscos, aunque muchas estén ocultas entre los árboles de los jardines, que, juntas, formarían otra ciudad tan grande como Granada; verdad es que son pequeñas, pero todas tienen agua y rosas, mosquetas y arrayanes, y son muy apacibles, mostrando que la tierra era más bella que ahora cuando estaba en poder de los moros; al presente se ven muchas casas arruinadas y jardines abandonados, porque los moriscos más bien disminuyen que aumentan, y ellos son los que tienen las tierras labradas y llenas de tanta variedad de árboles; los españoles, lo mismo aquí que en el resto de España, no son muy industriosos, y ni cultivan ni siembran de buena voluntad la tierra, sino que van de mejor gana a la guerra o a las Indias para hacer fortuna por este camino más que por cualquier otro»¹³⁴. Sobran los comentarios. Tal vez haya una exageración, pero una sombra de duda no impide ver los problemas. Es más, la descripción de otras ciudades y tierras españolas tiene menor significación, puesto que se trata de paisajes más familiares al autor. La contraposición entre moriscos y castellanos era una realidad más que contrastada en las formas de vida, sobre todo cuando aquéllos habían sido desposeídos de su clase dirigente, emigrada al N de África hacía tiempo o, en contados caso, integrada en la nobleza castellana. Los mismos castellanos eran conscientes de esa diferenciación. Las contradicciones estallaron cuando se produjo la rebelión final. Es entonces cuando el desprecio y el odio aparece en todo su esplendor. Véanse, si no, las palabras de Márrom: «Era cosa de maravilla ver cuán enseñados estaban todos, chicos y grandes, en la maldita seta; decían las oraciones á Mahoma, hacían sus procesiones y plegarias, descubriendo las mujeres casadas los pechos, las doncellas las cabezas; y teniendo los cabellos esparcidos por los hombros, bailaban públicamente en las calles, abrazaban á los hombres, yendo los mozos gandules delante haciéndoles aire con los pañuelos, y diciendo en alta voz que ya era llegado el tiempo del estado de la inocencia, y que mirando en la libertad de su ley, se iban derechos al cielo, llamándola ley de suavidad, que daba todo contento y deleite»¹³⁵.

Las manifestaciones de los diversos autores pone de manifiesto sin ningún género de dudas que el paisaje que ven y describen es muy diferente al que ellos estaban habituados a vivir. Su extrañeza quedaba atemperada por las fre-

cuentes relaciones entre castellanos y granadinos, aunque fuesen de guerra muchas veces. Era una paisaje en el que vivían unos hombres con una estructura social y unas formas de vida muy distintas a las de quienes los describen. Antes de terminar parece conveniente recoger la opinión de un castellano, anónimo, que emite un informe a la Corona sobre el sistema de regadío de la zona de Guadix. Servirá para abrir una puerta a la investigación sobre la concepción valorativa que tenían los vencedores sobre el paisaje de los vencidos, cuando aquéllos eran los actores principales en sustitución de éstos: «Los moros, nuestros enemigos, por los pecados antiguos tuvieron ocupada esta tierra ochocientos años a y mas tiempo, y aquellos primeros pobladores della quien duda fuesen ynformados de los christianos que della lançaron o en ella por sus pecados quedaron del horden// y forma de las dichas acequias y aguas y de la manera que se auian de regar los heredamientos della y del como y quando. Los quales asy por esto como porque todos son naçidos en las aguas y acequia y casy lo tienen todos por oficio naturalmente, y desque naçen hasta sus postrimeros dias nunca lo dexan, deuen ser y son verdaderos testigos, y nosotros que cada vno vino de su prouincia y somos peregrinos en esta tierra estar deuemos quanto a esto de las aguas a su yndustria, parescer y consejo y no querer hacer aquello que no sabemos ni supieron nuestros padres, y si algunos quisieren dezir que son de tierras donde biuen por riego y por acequias y que desto saben algo, asy como los del reyno de Valençia o los del reyno de Murçia, digo que ninguna y si alguna muy poca fe se les deue dar, porque es verdad que esta tierra y la condicion della no es tal ni de la condicion de aquella y avn mas estrechamente hablando digo que en esta misma tierra ay de vna parte a otra y de otra a otra tanta diferencia que no paresce syno

estar mill leguas lo vno de lo otro, porque de vna manera y en vn tiempo se quiere labrar, senbrar y regar Menaluva y de otra Gayena y de otra Paulenca y de otra Albunian y de otra el rio de Alhama, y asy todo lo al, y todo estos esta en dos leguas de termino, y asy todos heredamientos y tierras no por vn orden se labran, sienbran, riegan ni tratan ni en vn tiempo, mas por muchos y diversos...»¹³⁶.

NOTAS

- 1 Juan P. RUIZ: "El paisaje y el cosmos". *Quercus*, cuad. 88 (1993), pp. 11-13.
- 2 Francis FOURNEAU: "Quelques reflexions préliminaires sur la notion du paysage: ses "productions et perceptions", son aménagement". *Seminario sobre el paisaje. Debate conceptual y alternativas sobre su ordenación y gestión*. Sevilla, 1989, pp. 21-24, espec. p. 21.
- 3 Francis FOURNEAU: "Quelques reflexions...", p. 22.
- 4 Fernando GONZALEZ BERNALDEZ: *Ecología y paisaje*. Madrid, 1981.
- 5 Josefina GOMEZ MENDOZA: "El entendimiento del monte en la génesis de la política fiscal". *Seminario sobre el paisaje. Debate conceptual y alternativas sobre su ordenación y gestión*. Sevilla, 1989, pp. 64-78, espec. p. 64.
- 6 Juan P. RUIZ: "El paisaje...", p. 12.
- 7 Cfr. Andrés CARANDINI: *Arqueología y cultura material*. Barcelona, 1984.
- 8 Miquel BARCELO et alii: *Arqueología Medieval. En las afueras del medievalismo*. Barcelona, 1988.
- 9 Miquel BARCELO: "El diseño de espacios irrigados en al-Andalus: un enunciado de principios generales". *I Coloquio de Historia y medio físico. El agua en zonas áridas: Arqueología e Historia. Almería*, 1989, vol. I, pp. XIII-XLIX.
- 10 Riccardo FRANCOVICH et alii: "Un villaggio di minatori di metallo nella Toscana del Medioevo: San Silvestro (Campiglia Marittima)". *Archeologia Medievale*, XII (1985), pp. 313-403, y R. FRANCOVICH y L. ROMBALI: "Miniere e metallurgia nella Toscana preindustriale: il contributo delle fonti geo-iconografiche". *Archeologia Medievale*, XVII (1990), pp. 695-709.
- 11 "Tout comme la recherche historique est passée, au siècle dernier, de l'histoire événementielle à une conception plus globale et plus complexe, l'archéologie a vu, au cours de ces dernières décennies, son champ d'investigation s'amplifier et se diversifier. C'est que la notion même de patrimoine a considérablement évolué dans notre société en mal héritage. Au classique patrimoine artistique du début du XX^e siècle, pris dans une acception élitiste, obnubilée pour la pièce rare ou à forte valeur esthétique ou monnayable ajoutée, a succédé une vision patrimoniale plus ouverte et plus sociale, en quelque sorte plus démocratique. C'est dans le courante de cette révolution culturelle qu'a pu se développer l'archéologie agraire. La mémoire des plus humbles, celle des paysans, est de plus en plus sollicitée. Les paysages que les sociétés rurales ont élaborés et entretenus sont de plus en plus appréciés dans un mouvement de récupération culturelle qui n'est pas sans ambiguïté mais qui, pour l'instant, ne peut que favoriser le développement de l'archéologie". (Claude et Georges BERTRAND: "Préface", en Jean GUILAINE (ed.): *Pour une archéologie agraire. A la croisée des sciences de l'homme et de la nature*. Paris, 1991, p. 13.
- 12 Jean GUILAINE (ed.): *Pour une archéologie agraire...*
- 13 "Non c'è una definizione accettata di archeologia del paesaggio, ma penso che per la maggioranza degli archeologi il termine abbia assunto il significato di studio archeologico del rapporto tra le persone e l'ambiente in cui abitava" (Graeme BARKER: "L'archeologia del paesaggio italiano: nuovi orientamenti e recenti esperienze". *Archeologia Medievale*, XIII (1986), pp. 7-30, espec. p. 7.
- 14 "Lo studio del paesaggio archeologico abbraccia oggi una gamma molto ampia di tecniche, alcune specificamente archeologiche, altre prese in prestito o adattate dalla geografia umana e fisica, come per esempio la fotografia aerea e, più recentemente, il rilevamento a distanza via satellite; lo studio dei sistemi di insediamento per mezzo di ricognizioni in superficie e lo studio dei monumenti esistenti nella campagna; lo studio della località, l'analisi del «catchment» di singoli siti e l'analisi spaziale di reti di siti, la ricostruzione paleoambientale attraverso l'analisi del polline, la geomorfologia ed altre scienze della Terra. Inoltre, lo studio di un paesaggio dell'antichità per essere completo deve anche comprendere normali scavi e l'analisi di tutti i dati ottenuti, sia biologici sia dei manufatti e, per quanto riguarda i periodi storici, l'integrazione dell'archeologia con le ricerche documentarie" (Graeme BARKER: "L'archeologia del paesaggio...", p. 7).
- 15 André BAZZANA y Pierre GUICHARD: «Pour une "archéologie extensive"», en André BAZZANA y Jean-Michel POISSON: *Histoire et Archéologie de l'habitat médiéval. Cinq ans de recherches dans le domaine méditerranéen et la France du Centre-Est*. Lyon, 1986, pp. 175-184, y Pierre GUICHARD: «Perspectives de recherche sur la toponymie et la géographie historique d'Al-Andalus», en *Histoire et Archéologie...*, pp. 185-190.
- 16 "Le due fondamentali esigenze dell'archeologia del paesaggio sono probabilmente la prospettiva diacronica, o che copre periodi diversi, e l'approccio eclettico e pluridisciplinare..." (Graeme BARKER: "L'archeologia del paesaggio...", p. 8).
- 17 Emilio SERENI: *Storia del paesaggio agrario italiano*. Bari, 1961.
- 18 Vito FUMAGALLI: *Las piedras vivas. Ciudad y naturaleza en la Edad Media*. Madrid, 1989.
- 19 Es de gran interés el balance historiográfico de Rinaldo COMBA: "Il territorio come spazio visuto. Ricerche geografiche e storiche nella genesi di un tema di storia sociale". *Società e storia*, XI (1981), pp. 1-27.
- 20 Andrés BERNALDEZ: *Memorias del reinado de los Reyes Católicos*. Edic. y estudio de Manuel GOMEZ-MORENO y Juan de M. CARRIAZO. Madrid, 1962, cap. LXIV, p. 138.
- 21 Andrés BERNALDEZ: *Memorias del reinado...*, cap. LXV, pp. 144-145.
- 22 Andrés BERNALDEZ: *Memorias del reinado...*, cap. CXVIII, pp. 273-274.
- 23 Andrés BERNALDEZ: *Memorias del reinado...*, cap. CXVIII, p. 277.
- 24 Alonso de PALENCIA: *Crónica de Enrique IV. Guerra de Granada*. Edic. A. PAZ Y MELIA. Madrid, 1975, t. III, p. 122.
- 25 Alonso de PALENCIA: *Crónica...*, *Guerra de Granada*, t. III, p. 89.

- 26 Alonso de PALENCIA: *Crónica...*, *Guerra de Granada*, t. III, p. 163.
- 27 Alonso de PALENCIA: *Crónica...*, *Guerra de Granada*, t. III, p. 181.
- 28 *Hechos del condestable don Miguel Lucas de Irango*. Edic. Juan de Mata CARRIAZO. Madrid, 1940, cap. VIII, pp. 79-80.
- 29 *Hechos del condestable...*, cap. X, p. 103.
- 30 Alvar GARCIA DE SANTA MARIA: *Crónica de Juan II de Castilla*. Edic. Juan de Mata CARRIAZO Y ARROQUIA. Madrid, 1982, cap. 77, p. 172.
- 31 Alvar GARCIA DE SANTA MARIA: *Crónica de Juan II...*, cap. 101, p. 226.
- 32 Alvar GARCIA DE SANTA MARIA: *Crónica de Juan II...*, cap. 166, p. 359.
- 33 Fernán PEREZ DE GUZMAN: *Crónica del serenísimo príncipe Don Juan segundo rey deste nombre en Castilla y en León*. Edic. Cayetano ROSELL. Madrid, 1953, B.A.E., t. LXVIII, *Crónica de los Reyes de Castilla*, t. II, cap. XLI, p. 294.
- 34 Alonso de PALENCIA: *Crónica...*, t. I, p. 88.
- 35 Fernán PEREZ DE GUZMAN: *Crónica...*, p. 497.
- 36 Andrés BERNALDEZ: *Memorias...*, cap. XCII, p. 206.
- 37 Andrés BERNALDEZ: *Memorias...*, cap. XCII, p. 208.
- 38 Alvar GARCIA DE SANTA MARIA: *Crónica de Juan II...*, cap. 52, p. 134.
- 39 Alonso de PALENCIA: *Crónica...*, *Guerra de Granada*, t. III, p. 142.
- 40 Alonso de PALENCIA: *Crónica...*, *Guerra de Granada*, t. III, p. 123.
- 41 Alonso de PALENCIA: *Crónica...*, *Guerra de Granada*, t. III, p. 179.
- 42 *Historia de los hechos de Don Rodrigo Ponce de León, marqués de Cádiz (1443-1488)*. CODONI, t. CVI. Madrid, 1893, cap. III, p. 162.
- 43 Alvar GARCIA DE SANTA MARIA: *Crónica de Juan II...*, cap. 17, p. 66.
- 44 Alvar GARCIA DE SANTA MARIA: *Crónica de Juan II...*, cap. 41, p. 121.
- 45 Alvar GARCIA DE SANTA MARIA: *Crónica de Juan II...*, cap. 155, p. 327.
- 46 Fernán PEREZ DE GUZMAN: *Crónica...*, p. 522.
- 47 *Hechos del condestable...*, cap. IX, pp. 92-93.
- 48 Andrés BERNALDEZ: *Memorias del reinado...*, cap. LXXV, p. 158.
- 49 Diego de VALERA: *Crónica de los Reyes Católicos*. Edic. Juan de Mata CARRIAZO. Madrid, 1927, cap. XLVIII, p. 153.
- 50 Diego de VALERA: *Crónica...*, cap. LXXVIII, p. 239.
- 51 Alonso de PALENCIA: *Crónica...*, *Guerra de Granada*, t. III, p. 184.
- 52 Diego de VALERA: *Crónica...*, cap. XCII, p. 281.
- 53 Alonso de PALENCIA: *Crónica...*, *Guerra de Granada*, t. III, pp. 222-223.
- 54 Andrés BERNALDEZ: *Memorias del reinado...*, cap. XCII, p. 207.
- 55 Alonso de PALENCIA: *Crónica...*, *Guerra de Granada*, t. III, p. 184.
- 56 Andrés BERNALDEZ: *Memorias del reinado...*, cap. XCII, p. 206.
- 57 Alonso de PALENCIA: *Crónica...*, *Guerra de Granada*, t. III, p. 230.
- 58 Alvar GARCIA DE SANTA MARIA: *Crónica...*, cap. 171, p. 366.
- 59 Diego de VALERA: *Crónica...*, cap. XLVI, p. 141.
- 60 *Historia del marqués...*, cap. XV, p. 204.
- 61 Diego de VALERA: *Crónica...*, cap. LXI, p. 190.
- 62 Andrés BERNALDEZ: *Memorias del reinado...*, cap. LXXV, p. 158.
- 63 Alvar GARCIA DE SANTA MARIA: *Crónica...*, cap. 63, pp. 151-152.
- 64 Diego de VALERA: *Crónica...*, cap. LXXI, p. 217.
- 65 Hernando del PULGAR: *Crónica de los señores Reyes Católicos Don Fernando y Doña Isabel de Castilla y de Aragón*. Edic. Cayetano ROSELL. B.A.E., t. LXX. *Crónica de los Reyes de Castilla*, t. III. Madrid, 1953, III Parte, cap. LXXV, p. 455.
- 66 Hernando del PULGAR: *Crónica...*, III Parte, cap. CVI, p. 494.
- 67 *Historia del marqués...*, cap. LI, p. 308.
- 68 Alvar GARCIA DE SANTA MARIA: *Crónica de Juan II...*, cap. 185, p. 394.
- 69 Alonso de PALENCIA: *Crónica...*, *Guerra de Granada*, t. III, p. 89.
- 70 Diego de VALERA: *Crónica...*, cap. XLVI, p. 139.
- 71 Alonso de PALENCIA: *Crónica...*, *Guerra de Granada*, t. III, p. 176.
- 72 Fernán PEREZ DE GUZMAN: *Crónica...*, p. 294.
- 73 Fernán PEREZ DE GUZMAN: *Crónica...*, p. 321.
- 74 Alonso de PALENCIA: *Crónica...*, *Guerra de Granada*, t. III, p. 183.
- 75 Diego de VALERA: *Crónica...*, cap. LX, p. 186.
- 76 Fernán PEREZ DE GUZMAN: *Crónica...*, p. 499.
- 77 *Historia del marqués...*, cap. XLII, p. 278.
- 78 *Historia del marqués...*, cap. XIX, p. 216.
- 79 Fernán PEREZ DE GUZMAN: *Crónica...*, pp. 495-496.
- 80 Alvar GARCIA DE SANTA MARIA: *Crónica de Juan II...*, p. 148.
- 81 Diego de VALERA: *Crónica...*, cap. LI, p. 162.
- 82 *Hechos del condestable...*, cap. IX, p. 96.
- 83 Alvar GARCIA DE SANTA MARIA: *Crónica de Juan II...*, p. 158.
- 84 Diego de VALERA: *Crónica...*, cap. LI, p. 162.
- 85 Diego de VALERA: *Crónica...*, cap. LXIX, p. 211.
- 86 Vid. la expedición de D. Alvaro de Luna, analizada en las diferentes Crónicas por Juan de Mata CARRIAZO : "Cartas de la frontera de Granada", recogido en *En la frontera de Granada*. Sevilla, 1971, pp. 29-84.
- 87 Alvar GARCIA DE SANTA MARIA: *Crónica de Juan II...*, pp. 253-254.
- 88 Diego de VALERA: *Crónica...*, cap. LIX, p. 184.
- 89 Alvar GARCIA DE SANTA MARIA: *Crónica de Juan II...*, p. 149.
- 90 Alonso de PALENCIA: *Crónica...*, *Guerra de Granada*, t. III, p. 143.
- 91 Alonso de PALENCIA: *Crónica...*, *Guerra de Granada...*, t. III., pp. 200-201.
- 92 Andrés BERNALDEZ: *Memorias del reinado...*, cap. C, p. 223.
- 93 *Hechos del condestable...*, cap. X, p. 103.
- 94 Alonso de PALENCIA: *Crónica...*, *Guerra de Granada*, t. III, p. 89.
- 95 *Hechos del condestable...*, cap. VIII, pp. 79-80.
- 96 Alonso de PALENCIA: *Crónica...*, *Guerra de Granada*, t. III, p. 206.
- 97 Alonso de PALENCIA: *Crónica...*, *Guerra de Granada*, t. III, pp. 206-207.
- 98 Andrew W. WATSON: *Agricultural innovation in the Early Islamic World*. Cambridge, 1983.
- 99 Fernán PEREZ DE GUZMAN: *Crónica...*, p. 495.
- 100 Diego de VALERA: *Crónica...*, cap. LXXI, p. 217.
- 101 *Correspondencia de Hernando de Zafra*. CODONI, t. XI. Madrid, 1, p. 355.
- 102 Fernán PEREZ DE GUZMAN: *Crónica...*, p. 500.

- 103 *Hechos del condestable...*, cap. XXXIX, p. 396.
- 104 Fernán PEREZ DE GUZMAN: *Crónica...*, p. 294.
- 105 Fernán PEREZ DE GUZMAN: *Crónica...*, p. 296.
- 106 Hernando del PULGAR: *Crónica...*, p. 455.
- 107 Fernán PEREZ DE GUZMAN: *Crónica...*, p. 324.
- 108 Fernán PEREZ DE GUZMAN: *Crónica...*, p. 495.
- 109 Andrés BERNALDEZ: *Memorias del reinado...*, cap. LXX, p. 151.
- 110 Andrés BERNALDEZ: *Memorias del reinado...*, cap. LXXXI, p. 172.
- 111 Alvar GARCIA DE SANTA MARIA: *Crónica de Juan II...*, cap. 41, p. 120.
- 112 Alvar GARCIA DE SANTA MARIA: *Crónica de Juan II...*, cap. 56, pp. 140-141.
- 113 Alvar GARCIA DE SANTA MARIA: *Crónica de Juan II...*, cap. 101, p. 225.
- 114 Alvar GARCIA DE SANTA MARIA: *Crónica de Juan II...*, cap. 102, p. 227.
- 115 Alvar GARCIA DE SANTA MARIA: *Crónica de Juan II...*, cap. 152, p. 322.
- 116 Andrés BERNALDEZ: *Memorias del reinado...*, cap. XCIII, p. 211.
- 117 Diego HURTADO DE MENDOZA: *Guerra de Granada hecha por el rey Don Felipe II contra los moriscos de aquel reino, sus rebeldes*. Edic. B.A.E., t. XXI. *Historiadores de sucesos particulares*, t. I. Madrid, 1946, p. 75.
- 118 Luis del MARMOL CARVAJAL: *Historia del rebelión y castigo de los moriscos del reino de Granada*. Edic. B.A.E., t. XXI. *Historiadores de sucesos particulares*, t. I. Madrid, 1946, p. 189.
- 119 Luis del MARMOL: *Historia del rebelión...*, cap. XC, p. 191.
- 120 Luis del MARMOL: *Historia del rebelión...*, cap. XXXI, p. 212.
- 121 Luis del MARMOL: *Historia del rebelión...*, cap. XXXV, p. 215.
- 122 Luis del MARMOL: *Historia del rebelión...*, cap. XV, p. 264.
- 123 Luis del MARMOL: *Historia del rebelión...*, cap. XVIII, p. 201.
- 124 Luis del MARMOL: *Historia del rebelión...*, cap. XI, p. 193.
- 125 Luis del MARMOL: *Historia del rebelión...*, cap. XXVII, pp. 208-209.
- 126 Luis del MARMOL: *Historia del rebelión...*, cap. XIV, p. 325.
- 127 Jerónimo MUNZER: *Relación del viaje*, en J. GARCIA MERCADAL: *Viajes de extranjeros por España y Portugal*. Madrid, 1952, p. 358.
- 128 Jerónimo MUNZER: *Relación...*, p. 358.
- 129 Jerónimo MUNZER: *Relación...*, pp. 356-357.
- 130 Jerónimo MUNZER: *Relación...*, p. 359.
- 131 Jerónimo MUNZER: *Relación...*, p. 358.
- 132 Andrés NAVAGERO: *Viaje por España*, en J. GARCIA MERCADAL: *Viajes de extranjeros por España y Portugal*. Madrid, 1952, p. 856.
- 133 Andrés NAVAGERO: *Viaje...*, p. 858.
- 134 Andrés NAVAGERO: *Viaje...*, pp. 858-859.
- 135 Luis del MARMOL: *Historia del rebelión...*, cap. VIII, p. 189.
- 136 Archivo General de Simancas, Cámara-Pueblos, leg. 8, fol. 284.

ESPECIES VEGETALES EN EL REINO DE GRANADA, SEGUN EL VOCABULARIO DE PEDRO DE ALCALÁ (SIGLOS XV Y XVI)

CARMEN TRILLO SAN JOSÉ*

INTRODUCCIÓN

El trabajo que presentamos a continuación es el inicio de una investigación sobre el medio natural y el paisaje transformado por el hombre en el reino de Granada¹. Somos conscientes de que éste es un tema complejo, bastante desconocido todavía, y del que, por tanto, es difícil hacer algo más que una descripción general. Es necesario un análisis exhaustivo de las fuentes escritas, árabes y cristianas para poder precisar las características y el desarrollo de este paisaje en cada una de las regiones del reino granadino. Por nuestra parte hemos comenzado por algo que nos parecía fundamental como es la extracción de una serie de datos, de un material homogéneo sobre el que comenzar nuestro estudio. Así, pues, se ha tomado como base el vocabulario de Pedro de Alcalá, que escribe su obra después de la conquista de Granada. De él se han extraído todas las voces que hacen referencia a plantas, ya sean cultivadas o no, y a algunos productos que se derivan de ellas, como frutos y especias. El citado autor menciona los nombres en castellano de la época y después da el término que les corresponde en árabe. El idioma que utiliza no es el árabe clásico sino el que, con todas sus especificidades, se daba en esta región. Su interés estriba en que su glosario se hace en unas fechas en, que si bien son de dominio castellano, la comunidad mudéjar que vive en estas tierras es muy

importante. Es preciso recordar, además, que, en los años finales del siglo XV, en las tierras que entran en la capitulación de noviembre de 1491 los mudéjares conservaban intactas sus propiedades, y los cristianos sólo pudieron asentarse paulatinamente, pues no hubo repoblación ni repartimiento de tierras. Si bien por estos años en otros lugares del reino, aquéllos que fueron tomados por la fuerza, los musulmanes fueron expulsados de las mejores tierras y repartidas sus propiedades entre los nuevos pobladores.

Ello quiere decir, que en los lugares que entraron en la última capitulación, la del 25 de noviembre de 1491, es decir, Granada y su tierra, así como la Alpujarra, vivía una importante comunidad musulmana, con la que el poder castellano debía entenderse.

Así, pues, las voces extraídas del glosario de Pedro de Alcalá nos permitían saber qué plantas eran las habitualmente nombradas y, por tanto, conocidas, en el reino de Granada.

* Universidad de Granada.

Sin duda no estarán la totalidad, pero sí la mayoría de ellas. A partir de esta información primera se ha intentado identificar la planta mencionada, y enriquecer estas noticias con las que suministran otros autores medievales. El resultado no es algo definitivo sino un primer avance que se irá ampliando con nuevos datos.

EL REINO DE GRANADA

Si hay algo que caracteriza al reino de Granada, pese a que se ha convertido en un tópico, es su diversidad geográfica. En una extensión reducida — unos 20.000 km² — se dan toda clase de extremos. La llanura, perfectamente representada en la Vega granadina, la montaña, cuyo ejemplo más notable es Sierra Nevada (con la mayor altura de la Península Ibérica, el Mulhacén, 3.481 ms.), y el mar Mediterráneo que recorre toda la costa sur y este. De hecho, el reino nazarí de Granada ocupaba desde el siglo XIII en que comienza su existencia el territorio aproximado de las actuales provincias de Granada, Málaga y Almería. Esta variedad del medio físico será aprovechada por los andalusíes, quienes darán a cada zona una explotación agrícola diferenciada.

Desde sus comienzos el reino nazarí es víctima de una larga Historia en la que los reinos cristianos habían tomado ya posiciones muy avanzadas. Así, pues, toda su existencia estará condicionada por la guerra con sus vecinos, en especial, con la Corona de Castilla, y, cuando no, por el pago de parias para evitarla. De esta forma, a lo largo de sus dos siglos de Historia, va menguando su territorio, pero es, sobre todo, al final del siglo XV, cuando esta perdida toma un carácter más sistemático y dramático. Se trata de la guerra de Granada

que tiene una duración de diez años y que finaliza con la conquista de todo el reino en 1492.

LAS FUENTES UTILIZADAS

Cronológicamente hablando hemos de comenzar por el autor de la *‘Umdat al-ṭabīb fī mārifat al-nabāt li-kull labīb*². Todo lo que sabemos de él es que era un farmacólogo y botánico andalusí que vivió entre los siglos XI y XII. Vivió, según él mismo nos dice, en Sevilla, y viajó por toda la Andalucía actual, Castilla, Aragón, Cataluña, Valencia, el sudoeste de Portugal y el norte de Marruecos. Por lo que respecta a estos dos últimos, sabemos que visitó los siguientes lugares: en Portugal estuvo en Faro (Santa María del Algarve), Lisboa, Mértola, Santarem y Silves; mientras que en Marruecos anduvo por Fez, Gomera, Marrákus, Melilla y Mequínez. En su obra las referencias a las especies vegetales de estas zonas son personales, como si él mismo hubiera estado allí recogiendo las plantas, mientras que para el resto de la Península Ibérica o de los países extranjeros se sirve de testimonios ajenos. En algún momento de su vida tuvo su residencia en Sevilla, como él mismo nos indica. Fue discípulo de Ibn al-Luengo y compañero de Ibn Bassāl. Su consulta es imprescindible pero no está exenta de dificultades, en especial, hay que destacar los problemas para identificar las plantas a través de los datos que nos aporta. Es decir, hay veces en que las noticias que aporta el Botánico Anónimo no son suficientemente precisas como para conocer con exactitud la especie vegetal a que se refiere, bien sea porque ese nombre se utiliza para una o más plantas, bien porque el término corresponda a la denominación genérica de un tipo de plantas.

La información que suministra, aunque no es homogénea para todo el glosario, se puede esquematizar en los siguientes tipos de datos:

- descripción de la planta: rasgos distintivos, familia a la que pertenece, lugar donde se cría.
- los distintos nombres en romance (‘ayāmiyya), latín, griego, árabe clásico, y árabe andalusí. Excepcionalmente, añade el término en francés antiguo.
- Utilidades: señala en este apartado si es de consumo humano o animal, si tiene alguna propiedad medicinal relevante (ya que, como diremos más tarde, todas las plantas pueden ser medicinales), si se utiliza con algún fin industrial, etc.

La segunda obra de la que nos hemos servido es el *Kitāb al-filāḥa* de Ibn al-‘Awwām³. Este autor vivió en Sevilla en la segunda mitad del siglo XII o entre este siglo y el siguiente. Visitó distintos lugares de la Baja Andalucía, haciendo mención de las especies vegetales que allí se cultivaban en su libro. En él se recopilan noticias de otros autores anteriores, siempre haciendo referencia a la agricultura mediterránea (Egipto, Siria, Grecia, Roma, al-Andalus...). Sus informaciones son precisas y abarcan distintos campos científicos: Edafología,

Fitotecnia, Botánica agrícola y económica, Hidráulica agrícola, Zootecnia, Patología animal, etc.

También recogemos información del granadino Ibn Luyún. Sabemos que era alfaquí y que pertenecía a la tribu de los Tuŷibes. Escribe su obra, *Libro del principio de la belleza y fin de la sabiduría que trata de los fundamentos del Arte de la Agricultura*⁴, en verso de metro *rayaz*. En ella recopila, según el mismo nos dice, “*todo lo más aceptable y que generalmente se practica en el país de al-Andalus*”, sin embargo, en el desarrollo del libro puede verse que son abundantes los ejemplos y las referencias al reino de Granada.

Otro autor granadino es al-Arbûlî, autor del *al-Kalâm ḥagdiya* o *Tratado sobre los alimentos*⁵. Parece que era originario de Arboleas, localidad del reino nazarí, situada actualmente en el partido judicial de Huércal Overa, en la provincia de Almería. La copia que ha llegado hasta nosotros fue realizada entre el 1414 y 1424. De los distintos alimentos de que trata la obra: cereales, carnes, especias, pescados, leches y derivados, y frutas frescas, así como las distintos productos elaborados que pueden hacerse con cada uno de ellos, lo que más nos interesa son los cereales y los frutos.

Finalmente, Pedro de Alcalá, el autor de *De lingua arabica libri duo*, escribe a principios del siglo XVI, en unas fechas claves para el desarrollo histórico del reino de Granada. Después de algunos años de convivencia entre castellanos y mudéjares, amparados en la capitulación de 1491, ésta se ve rota por las conversiones forzosas (contrarias a lo capitulado) que inicia en Granada el arzobispo Cisneros. Aunque, probablemente, ya existía un ambiente favorable para ello, el hecho es que entre diciembre de 1499 y hasta 1501 se inician una serie de rebeliones en cadena: primero en el Albaycín y la capital, después en la Alpujarra y, finalmente, en la zona malagueña, que, reprimidas con violencia, desembocaron, de hecho, en la conversión masiva de los mudéjares. La Corona no obligó a los musulmanes a tomar el bautismo, pero, en la práctica, la presión económica y social que existía sobre ellos era tan fuerte que lo aceptaron por temor a las represalias algunos, y otros para conseguir ciertos privilegios. En estos momentos era tan importante la coacción sobre la minoría musulmana como la entrega de premios a la oligarquía mudéjar (alfaquíes, cadies y alguaciles) para que se convirtieran al cristianismo y sirvieran de ejemplo a sus semejantes. Ante las primeras almas convertidas la Iglesia despliega toda su influencia enviando, por ejemplo, a los más recónditos lugares de la Alpujarra, franciscanos encargados de enseñar la fe cristiana a los recién convertidos y de reclutar otros nuevos⁶. El jerónimo Pedro de Alcalá, según el mismo cuenta en su prólogo, quiere comprometerse con esta labor iniciada por la Iglesia. En estos términos se dirige al arzobispo de Granada Fray Hernando de Talavera, hombre de talante flexible con los musulmanes, respetado por ellos, y conocedor de la lengua árabe.

Al inicio de la obra encontramos una serie de normas lingüísticas para aquéllos que desean conocer lo fundamental de la lengua árabe. En páginas posteriores se traducen las principales oraciones cristianas (el Ave María, el

Padrenuestro y el Credo), los Sacramentos, los Mandamientos, etc. Incluso, en el apartado de estos últimos hay una serie de preguntas habituales que el confesor debía hacer al pecador converso para comprobar si había faltado a cada uno de ellos.

Se han utilizado también algunas fuentes documentales que nos han informado de determinados cultivos, vegetación natural o productos. En especial, mencionaremos, un legajo sobre *Aranceles de las mercancías que llegan a la ciudad de Granada*⁷, que eran los que se usaban en Sevilla, dado por los Reyes Católicos en 1501. Cómo era de esperar muchos de las mercancías son especias y otros productos que se extraen de determinados cultivos. Nos ha permitido conocer tipos de azúcar, de lino, etc. Algunos de los cuales, probablemente, se traían de fuera, una vez que ya no se cultivaban en el reino de Granada.

Otra de las fuentes de la que nos hemos servido es del *Libro de Habices de 1501*⁸. Se trata de un inventario de bienes habices, es decir, de bienes que los musulmanes dedicaban a fines piadosos (mantenimiento de mezquitas, limosnas de pobres, rescate de cautivos) y obras públicas (conservación de acequias, aljibes, puentes, caminos, escuelas, etc.) de los partidos de la Alpujarra, Valle de Lebrón y Costa de Granada. Los habices pasan, después de la conversión general de los mudéjares de principios del siglo XVI, a ser propiedad de la Corona castellana, quien manda hacer una relación de los nuevos bienes que le correspondían. La gran mayoría de ellos son propiedades rurales, de ahí su interés para nuestro trabajo.

Algunos de los datos que aportamos proceden del *Libro de Rozas de Loja*⁹ de 1506. Loja fue repoblada después de su conquista, entre los hechos fundamentales que transcurren a partir de ese momento están la reposi-

blación y el repartimiento de tierras. En este libro, se recogen, precisamente, las propiedades repartidas a partir de su sierra, hasta entonces ocupada por el bosque, y después, rozada y convertida en tierra de labor. Tiene una gran importancia para nosotros, pues, al tiempo que se deslinda la sierra, se van describiendo algunas de las especies vegetales que la poblaban.

Las relaciones fiscales también proporcionan informaciones de gran interés. En este caso hemos hecho mención de la *Relación de impuestos de la Alpujarra y Valle de Lecrín*¹⁰ de 1496, en una fecha, por tanto, en que se mantiene el régimen tributario de época nazarí.

NOTAS

- Este trabajo fue realizado mientras disfrutábamos de una beca del Consejo de Europa en la Universidad de Ginebra. Actualmente continuamos trabajando sobre el mismo tema como becaria postdoctoral del Ministerio de Educación y Ciencia Español, subprograma MEC/MRT en la *Maison de l'Orient Méditerranéen* en Lyon (Francia).
- Miguel ASIN PALACIOS: *Glosario de voces romances registradas por un botánico anónimo hispanomusulmán (siglos XI-XII)*. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Madrid-Granada, 1943.
- IBN AL-cAWWAM: *Kitâb al-filâha*. Ed. y estudio Expiración GARCIA SANCHEZ y J. ESTEBAN HERNANDEZ BERMEJO. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1988.
- Joaquina EGUARAS IBAÑEZ: *Ibn Luyûn: tratado de agricultura*. Granada, 1975.
- Amador DIAZ GARCIA: "Un tratado nazarí sobre alimentos: *al-kalâm 'alâ l-agdiya* de al-Arbûl. Edición, traducción y estudio, con glosarios", Cuadernos de Estudios Medievales, VI-VII (1978-79), pp. 5-21 y VIII-IX (1980-81), pp. 5-37.
- A.G.S., E.M.R., leg. 90, 2º.
- A.G.S., R.G.S., III-1501, sin foliar.
- A.G.S., C.M.C., 1ª época, leg. 131.
- B.N., Ms. 18.866 y A.G.S., Cámara-Pueblos, leg. 10-245.
- A.G.S. Expte. Ha., leg. 4.

GLOSARIO

Abrojo. Port. abrolhos. *Tribulus terrestris* L. Arbusto de la familia de las zigofiláceas, achaparrado que forma cojinete densos y muy espinosos. Tiene ramas fuertemente estriadas, hojas simples, elípticas y prontamente caedizas y flores amarillas, amariposadas, en la parte superior de las ramitas. Florece de junio a agosto. Se cría entre los 1.600 y los 2.100 ms. de altitud en las montañas silíceas, sobre pizarras paleozoicas, en suelos poco profundos y pedregosos, a menudo asociado al enebro rastrero. Actualmente habita en las provincias de Zamora (Sierra de la Segundera) y León (Sierra del Teleno) y en otras montañas vecinas. Los frutos se utilizan para combatir ciertas enfermedades del aparato génito-urinario [Font. 423].

En al-Andalus: El Botánico Anónimo le da varios términos sinónimos: *abre-ualyo* (abre tus ojos) es el nombre castellano que se le da en la Frontera, *hilla*, en árabe, y *verbenaca* en castellano [Bot. An. § 4]; en la Frontera superior el abrojo terrestre se llama *canchollo* [Bot. An. § 115]. También lo menciona con el nombre árabe *hasâk*, que es genérico de las plantas espinosas [Bot. An. § 258].

En el reino de Granada: *abrojo, xeúque, éxuq* [Alc. 91].

Acebuche. Port. azambujo o zambujo. Especie silvestre del olivo (*Olea europaea* L.). Generalmente es más pequeño que aquél, desarrolla unas pequeñas espinas y tiene un fruto más reducido. Sobre él dice Alonso de Herrera que tiene la virtud de *rehacerse* si se le cultiva, es decir, de convertirse en olivo. Y también ocurre al contrario, que el olivo no regado y abandonado puede transformarse en aquél. El acebuche forma parte del bosque mediterráneo y suele aparecer entre las encinas, quejigos, alcornoques y los matorrales que resultan de su degradación.

En al-Andalus: Lo menciona el Botánico Anónimo y dice que es muy conocido en Granada y Almería [Bot. An. § 290].

En el reino de Granada: *za'bûy* [Luyûn]; *azebuche, zanbúja, zanbúch; azebuchal, gáida min zanbúch* [Alc. 108].

Acelga.- Port. acelga, celga. *Beta vulgaris* L. Planta quenopodiácea, hortense, comestible, de hojas grandes, anchas, lisas, jugosas, y cuyo tallo es grueso y acanalado por el envés.

En al-Andalus: El Botánico Anónimo menciona la acelga silvestre (*silq barrî*) y la acelga hortense (*silq bustâñî*) [Bot. An. § 76 y 79]. *Salq* [Awwâm, II, 171].

En el reino de Granada: "Las acelgas se siembran en abril y no soportan demasiado el sol", en ár. *silq* [Luyûn, 240]. *Acelga, cérque, celq* [Alc. 92].

Achicoria. Port. chicória. *Chocorium intybus* L. Planta de la familia de las ligulifloras. Existe una especie silvestre y otra que se cultivó mucho en el siglo XVII. La hortense presenta una gran variedad de clases, cuyas hojas se comen crudas en ensalada.

En al-Andalus: El Botánico Anónimo distingue dos especies la achicoria (*hindibâ*) [Bot. An. § 106] y la achicoria amarga [Bot. An. § 27].

En el reino de Granada: *cicorea yerua o almiron, hundébe* [Alc. 167].

Adelfa.- Port. nerio, loendro, sevadilha. *Nerium oleander* L. Arbusto apocináceo, que está verde todo el año, puede alcanzar los 4 ms. de altura aunque, normalmente tiene entre 2 y 3 ms. Su tronco tiene la corteza lisa de color pardo-ceniciento, hojas son gruesas y coriáceas y flores nacen formando rámilletes, con color rosa, rojizo, o más raramente blanco. La adelfa es tóxica y tiene un fuerte sabor amargo. Florece durante el verano a partir de junio. Se cría en las orillas de los ríos y arroyos, así como en las ramblas y barrancos, a menudo asociada a tarajes, tamujos y sauces. Requiere climas suaves y sin heladas intensas, aunque cultivada aguanta fríos bastante acusados. Los moros de Melilla la utilizaban para curar la sarna [Font. 732].

En al-Andalus: Según el Botánico Anónimo "Diflâ (adelfa): se llama *rûdûdîfnî* (*rhododáphnê*, en griego)...; en árabe *jamtd*; en *‘ayâmiyya, arandalو*... y en árabe andalusí, *diflâ*; llámase también asesino de los asnos y veneno de las bestias" [Bot. An. § 691]. *Al-diflâ* [Awwâm, I, 400].

En el reino de Granada: La adelfa real (*diflâ mulûkiyya*) es planta de recreo [Luyûn, 245]. *Adelfa, défle, defél* [Alc. 93].

Adormidera.- Sinom. dormidera. Port. dormideira, dormideira-das-boticas. *Papaver somniferum* L. Es una planta de la familia de las papaveráceas que nace en otoño o en primavera. Tiene grandes hojas lampiñas, flores también considerables con pétalos, blancos, rosados y violados. El fruto es grueso, ovoide y tiene una corona lobulada encima. Florece de mayo en adelante. Se cría en los jardines (adormidera hortense), y en los campos dedicados a su cultivo (variedad *sommiferum*). Su origen no se conoce de manera cierta pero se cree que deriva de el *Papaver setigerum*, especie afín, que es autóctona de la Península Ibérica. Esta última se cultiva en gran escala en Asia Menor, Turquía, Persia y en otros países de Oriente, para la extracción del opio. En su composición destaca un elemento importante, la morfina, que se halla en su jugo, es decir, en el opio [Font. 238].

En al-Andalus: "La adormidera (*jašjāš*) se llama *cabezuda* (*ra'wwâs*) por la magnitud de sus cabezas: *cabsaira*" [Bot. An. § 103].

En el reino de Granada: Ibn Luyûn la menciona entre las plantas que sirven de recreo y se cultivan en los jardines, dice: "La adormidera (*Jašjāš*) se siembra en octubre; la especie soporífera es roja [Luyûn, 245]. *Dormidera yerua, kixkáxa, kixkák* [Alc. 206].

Ajedrea.- Sinom. neguilla, toda-especia. Port. alipivre, nigela, cominhos-negros. *Nigella sativa* L. Planta de la familia de las ranunculáceas. Florece en primavera y verano y se cría en el sur de Europa y en el Próximo Oriente. La semilla de esta planta se usó como excitante y como sustitutivo de la pimienta [Font. 213]. En al-Andalus: *Šûnîz* [Bot. An. § 145]. Se siembra entre febrero y abril en regadío; en secano, antes, hacia enero. A este respecto dice Ibn al-Awwâm del ajenuz: "Yo lo he visto sembrado de secano en el Alxarafe (Sevilla)... En Sevilla se siembra por enero" [Awwâm, II, 257]. Pero este autor menciona la ajedrea como *šâtriya* [Awwâm, II, 310].

En el reino de Granada: *Axenuç, xenúç* [Alc. 108].

Ajo.- Port. alho. *Allium sativum* L. Planta liliácea de flores blancas, que echa en la raíz un bulbo blanco y redondo compuesto de varias partes o dientes aovados de olor fuerte y gusto picante y estimulante, muy usada como condimento. Es oriunda de Asia Central y cultivada desde tiempos muy antiguos. La Medicina Popular le ha atribuido innumerables propiedades medicinales. En época medieval era considerado un buen remedio contra diversas epidemias. Actualmente se conoce su poder bactericida y sus facultades hipotensoras [Font. 888].

En al-Andalus: En ár. *lûm*, en *caŷamiyya, alyoš* [Bot. An. § 26]. [Awwâm, II, 200].

En el reino de Granada: *Tawm* o *lûm* [Luyûn, 239]. *Ajo* *cabeza, céume, céum; ajo diente, darç min céum, adáriç min céum* [Alc. 95].

Ajonjolí.- *Sesamum orientale* L o *Sesamum indicum* De Candolle. Planta sesánea de la India, cuya semilla, oleaginosa, se usa como condimento. Se llama también *alegría* y *sésamo*.

En al-Andalus: *Al-ŷulŷulân*, tanto en regadío como en secano se siembra entre marzo y abril [Awwâm, II, 73].

En el reino de Granada: Al-Arbûl lo cita como *simsim*, dice de él que es graso, pesado y dañino para el estómago. Aconseja tomarlo después de descascarillado con miel y bebiendo encima ojimiel agrio [al-Arbûl, I, 14]. La simiente del sésamo (*simsim*) sirve de alimento y de él se extrae aceite. Ibn Luyûn parece que identifica el sésamo con el cilantro al que llama (*al-ŷulŷulân*). Dice que la siembra del sésamo debe hacerse en abril, en surcos distanciados unos de otros para que cuando crezca la planta pueda ramificarse [Luyûn, 241]. *Jonjolí, jululîn, ajonje, jonjolí* [Alc. 98].

Ala.- Helenio o énula. Port. énula-campana. *Inula helenium* L. Planta de las familias de las tubulifloras. Florece de mayo en adelante. Se supone originaria de Asia Central. Se cría en prados y setos, muy raras veces asilvestrada, como resto de antiguas plantaciones. Tiene propiedades para curar las afecciones de las vías urinarias y respiratorias [Font. 785].

En al-Andalus: "Ala (en *caŷamiyya*) que es (en árabe) *al-ŷanâh* (el ala), es (la planta llamada) *al-râsan* (helenio o hierba del ala)" [Bot. An. § 15]. *Al-zanŷabîl, al-šâmî (helenio), al-yanâh (janâh), alâh (ala), al-qustu al-rûmî* (el kosto romano) [Awwâm, II, 313].

En el reino de Granada: Ibn Luyûn la cita como una de las plantas aromáticas, *al-ŷanâh* [Luyûn, 253]. *Ala yerua conocida, janâh, axnâh* [Alc. 96]. *Enula yerua o ala, janâh, axnâh* [Alc. 237]

Alamo blanco.- Port. bétula, álamo branco.

Populus alba L. Arbol de las familias de las salicáceas que mide entre 20 y 25 ms. de altura, con un tronco derecho y blanquecino, y hojas caducas. Florece desde febrero a abril, antes de formar las nuevas hojas. Se cría en suelos frescos y húmedos, casi siempre en las proximidades de los cursos de agua, formando parte de los sotos y bosques ribereños; asociados a fresnos, sauces y olmos. Soporta bien los climas cálidos y no suele ascender más de 1.000 ms. Dice Alonso de Herrera que sus hojas eran utilizadas para alimentar al ganado.

En al-Andalus: *Al-ŷawr al-abyad* [Bot. An. § 23].

En el reino de Granada: *Háura, háur* [Alc. 96]. [Luyûn].

Alamo negro.- Sinom. chopo. Port. choupo negro.

Populus nigra L. Arbol de la familia salicáceas, de 20 a 30 ms. de altura, de tronco grisáceo. Florece en febrero o marzo. Se cría en los sotos y riberas de los ríos, asociado a olmos, sauces y fresnos.

En al-Andalus: Por *našâm* el Botánico Anónimo entiende el álamo negro, pero también el olmo [Bot. An. § 81].

En el reino de Granada: *Alamo negrillo, nexéme, nexém* [Alc. 96].

Albahaca.- Sinom. alhábega. Port. alfádega, basílico. El género de las albahacas se compone aproximadamente de medio centenar de especies oriundas de países cálidos y cultivadas en los países mediterráneos desde la Antigüedad. Una de estas especies, la de hojas grandes, es el *Ocimum basilicum* L. Planta labiada de flores blancas purpúreas, que se cultiva por su fuerte olor aromático. Florece en verano. Tiene propiedades estimulantes y antispasmódicas [Font. 714].

En al-Andalus: Ocimo o albahaca, *alhabaq*. Hay muchos tipos. Se siembra normalmente de enero a marzo, aunque la *aclavelada* se siembra entre abril y mayo [Awwâm, II, 289].

En el reino de Granada: Según Ibn Luyûn, en abril o mayo se siembra la albahaca enterrando pequeños vástagos que tengan alguna yema. La cita entre las plantas que sirven de recreo [Luyûn, 245]. *Habáca, habáq* [Alc. 96].

Albaricoque.- Port. albricoque. Fruto del albaricoquero (*Prunus armeniaca* L.). Arbol caducifolio de la familia de las rosáceas. Se cultiva en huertas y regadíos de clima templado. Madura su fruto entre mayo y julio.

En al-Andalus: Dice el Botánico Anónimo: "Borcoc... Su nombre en griego es *armâniyâ*... Se le conoce (en árabe) con el nombre de *al-jawj* pequeño (prisco o pérxico). En *ṭāyāmiyya* se llama *śimšonš* y en árabe *mišmiš*, que es nombre persa arabizado. Tal es su nombre en todo el Oriente, desde Sicilia a la Meca. En al-Andalus se le llama *borcoc* y también *al-tuffâh al-yamâni* (la manzana del Yemen) y *al-luffâh al-sîni* (berenjena de China)" [Bot. An. § 84]. [Awwâm, I, 336].

En el reino de Granada: Suele utilizarse para ingerir en él el almendro [Luyûn, 212]. Al-Arbûl dice que los albaricoques (*al-mišmiš*) son fríos y húmedos y si se toman después de comer corrompen lo que se ha ingerido, por lo que deben tomarse antes. [al-Arbûl, II, 42] *Aluencoque, borcóqua, borcóq* [Alc. 100].

Albarrana.- Sinom. escila, cebolla albarrana. Port. cila, cebola-albarrana. *Urginea maritima* Baker. Es una planta liliácea, con el bulbo muy grande y cuyo fruto es una especie de cebolla. Florece en agosto y se cría en las provincias del litoral español, aunque en sus tierras interiores. Puede encontrarse en los lugares incultos pero también en las buenas tierras. Tiene virtudes como tónico cardíaco y como diurético [Font. 895].

En al-Andalus: El Botánico Anónimo recoge varios nombres para ella: *baṣal al-jinjîr* (cebolla del cerdo) o *baṣal al-fâr* (cebolla del ratón), *iṣqîl*, del griego *ṣqîlâ* [Bot. An. § 200].

En el reino de Granada: *iṣqîl* [Luyûn]. *Albarrana cebolla, baçallat alkanzîr, baçal alkanzîr* [Alc. 96].

Alcacer. Sinom. alcacel. Port. alcacel, alcacer. "...Es la cevada verde antes que acabe de granar, que suele secarse para mantener las bestias, y purgar y engordar los caballos..." [Cov. 70].

En al-Andalus: "...la sementera de cebada en regadío (si se quiere tener alcacer [*al-qâṣîl*] para las bestias), se hace á principios de mayo, y se va segando en junio y julio" [Awwâm, II, 46].

En el reino de Granada: "El alcacer o cebada temprana (*al-qâṣîl*) se siembra a primeros de octubre, o a mediados de este mes, para que brote hacia febrero" [Luyûn, 230]. *Alcaçer de ceuada, cacil* [Alc. 97].

Alcachofa.- Sinom. alcaucil. Port. alcachofra. La alcachofra es el fruto de la alcachofra, *Cynara scolymus* L., que es una planta de la familia de las tubulifloras. Florece en verano. Se cría en las huertas. Tiene propiedades hipoglucemiantes, actúa sobre el hígado favoreciendo la bilis, y contra los estados arterioscleróticos [Font. 843].

En al-Andalus: *Al-jaršûf* (alcachofas) [Bot. An. § 588]. Es una especie de cardo (*al-qinâriyya*) [Awwâm, II, 302].

En el reino de Granada: Alcachofra [Luyûn]. *Alcarchofa, kurxúfa, kurxúf* [Alc. 97].

Alcandia.- Port. sorgo. *Triticum spelta* L.

En al-Andalus: "*īṣcaliya* (escanda, escaña): es el *ṭâlas* (especie de trigo)" [Bot. An. § 274].

En el reino de Granada: "el *ṭâlas* se identifica con la escandia, y se dice también que es una especie de trigo del Yemen... El *ṭâlas* daña a las caballerías con muermo y engorda el ganado vacuno, y de su pasto, lo mismo que de la cizaña, se debe preservar a las gallinas... El centeno y el *ṭâlas* no se riegan hasta que comience a brotar la semilla" [Luyûn, 230-232]. Ibn Luyûn también llama a la alcandia *quṭnîyya*. "La espelta (*sult*) es una variedad del trigo" [al-Arbûl, I, 14]. *Escandia especie de trigo, catñâ* [Alc. 239]; *Farro o escandia, xauñq* [Alc. 251].. "El tiempo de sembrar los panizos y las alcandias" (A.R.Ch.G., cab. 3, leg. 1241, pieza 7), es decir, el verano. Es un cultivo frecuente en la Alpujarra oriental, del que se pagaba el diezmo, como del resto de los cereales.

Alcanforero.- Port. alcanforeira. Árbol de la familia de las lauráceas, de cuyas ramas y raíces se extrae el alcanfor.

En el reino de Granada: *Camfora, cafûr* [Alc. 136].

Alcaparra.- Port. alcaparra. *Capparis spinosa* L. Planta de la familia de las caparidáceas. Nace silvestre aunque puede cultivarse. Florece desde el mes de mayo en adelante. Sus capullos, que son las alcaparras, se recolectan a partir de abril, y los frutos, cuando todavía están muy tiernos, de mayo en adelante. Las alcaparras y los alcaparrones constituyen un excelente condimento y aperitivo una vez se preparan con vinagre y sal.

En al-Andalus: Alcaparra, alcaparro, *Kabar o Kabbâr* [Awwâm, II, 325].

En el reino de Granada: Alcaparra, *Kubbâra* [Luyûn]. *Alcaparra, cappâra, capâr* [Alc. 97].

Alcornoque.- Port. sobreiro, sovereiro, sobre. *Quercus suber* L. Árbol de hoja persistente y parecido a la encina, aunque se diferencia de ésta por su corteza más gruesa y su fruto, la bellota, menos dulce. Florece por abril o mayo y las bellotas maduran de septiembre a febrero. Se cría en suelos desprovistos de cal y climas suavizados por el mar, desde el nivel de éste, hasta poco más de los 1000 ms. (en la provincia de Granada hay un alcornocal a 1.300 ms de altura). Se asocia frecuentemente con encinas y quejigos. La pella o descorche del alcornoque se suele hacer al principio del verano, en turnos de 8 a 12 años.

En el reino de Granada: *cortîche, cortîch* [Alc. 97]. "Y es condición que ninguno sea osado de arrancar alcornoque ninguno ni descortezallo" (Libro de Rozas de Loja, 1506, fol. 16 v.)

Alerce.- Port. alerce o lárice. *Larix decidua* Miller. Árbol de hoja caduca que florece de abril a junio y madura las piñas en el otoño. Se cría en los bosques de los pisos montano y subalpino, hasta por encima de los 1.800 ms. sobre todo tipo de suelos. Se asocia al abeto rojo y en su límite superior con el *Pinus cembra*. Requiere mucha luz, por lo que hueve de las formaciones boscosas muy densas. Es muy resistente al frío aunque le afectan las heladas tardías.

En el reino de Granada: *Alerze, érza, erç* [Alc. 97].

Alfalfa.- Sinom. mielga. Port. luzerna, melga, alfalfa. *Medicago sativa* L. Es una planta forrajera de la familia de las leguminosas que dura varios años y renace después de cortada. Florece en primavera y se cría en los melgarres porque es una planta que se cultiva en grandes extensiones. Se utiliza en algunos países para consumo humano y es un excelente antiscorbústico que resiste la ebullición [Font. 367].

En al-Andalus: [Bot. An. § 353]. Ibn al-*ṭâlîmî* identifica la alfalfa (*al-fisfiṣâ*) o mielga con el alcacer [Awwâm, II, 129].

En el reino de Granada: *Fasfâsa* [Luyûn]. *fâzfaça* [Alc. 97].

Algarrobo.- Port. algarrobeira. *Ceratonia siliqua* L. Árbol de la familia de las leguminosas que no suele superar los 10 ms. de altura. Tiene el tronco corto y grueso y largas ramas que, a veces, llegan hasta el suelo. Hay árboles hembras, que dan flores femeninas y luego algarrobas, y árboles machos, los llamados *algarrobos judíos*, que no traen fruto porque

todas sus flores son masculinas. Los machos sirven para fertilizar a las hembras, por ello los introducen adrede en los algarrobales o bien se injertan ramas masculinas en algarrobos femeninos. Finalmente, hay también algarrobos que dan flores con los dos sexos, es decir, con estambres y pistilo. Florece en verano. Se cría en barrancos y roquedos expuestos al sur, en suelos calcáreos, en el litoral de la Península Ibérica desde Cataluña hasta el Algarbe. La corteza es astringente y el fruto laxante [Font. 350].

En al-Andalus: *al-jarrûb* (algarrobo)..., hay otra especie en cuyo fruto, largo, ancho y grueso, hay mucha miel, principalmente (el algarrobo) que crece en Denia (Alicante), conocido por el *sandalino*, a causa de su color que es el del sándalo, y de cuya miel se hace un dulce... Hay otra especie... conocida por el *borrel*, abundante en Denia, y bien conocido" [Bot. An. § 86]. También menciona el Botánico un algarrobo *porchín*, que es seco: "la algarroba siria (*jarrûb šâmî*) es la que entre nosotros se da en nuestro país... y que tiene varias especies: una de ellas, larga y de corteza fina es seca y se llama *porchín*" [Bot. An. § 451]. *Porchín* es el término que aplica a la fruta (higo, albaricoque, nuez, granado...) que es pequeña, de mala calidad y sirve de alimento a los cerdos [Bot. An. § 451]. Finalmente, llama algarrobo nabateo (*jarrûb nabatî*) al altramuza [Bot. An. § 490].

En el reino de Granada: *Jarrûb* [Luyûn]. *Garrobo arbol*, *karrôba*, *karrób*; *garroba fruta*, *karrôba*, *karrób* [Alc. 261].

Algodón.- Port. algodão. Fibra del algodonero (*Gossypium herbaceum* L.). Planta de la familia de las malváceas, originaria de Oriente, que se suele sembrar en primavera y muere con los fríos invernales. Florece en verano y otoño.

En al-Andalus: *al-qutun* [Awwâm, II, 103].

En el reino de Granada: *qutun* [Luyûn]. *Algodón*, *cotón* [Alc. 98]; *Alcotan*. *cotána*, *cotán* [Alc. 97]..

Alheña.- Port. alfena. *Ligustrum vulgare* L. Arbusto de la familia de las asclepiadáceas que suele medir entre 2 o 3 ms. Se cría bien en lugares húmedos y calientes en donde puede durar quince años, en cada uno de los cuales se le arranca la hoja. Una vez seca ésta se reduce a polvo y se hierbe con agua para obtener una materia tintórea utilizada desde antiguo para teñirse los cabellos de rojo. Las mujeres musulmanas los usaban especialmente para adornar a las vírgenes el día de su boda, pero también los guerreros tintaban con alheña sus lanzas y las crines y colas de sus caballos para atraer la atención divina. Se le atribuyen además propiedades para curar la impotencia. Se mezclaba, a veces, con el índigo para hacer un aceite muy apreciado por su perfume y porque permitía tintar de oscuro el cabello y la barba. A mitad del siglo XIV al-*Omarî* menciona que en Granada los hombres se pintan la barba con alheña. Era un cultivo frecuente en la Alpujarra. Se siembra en regadio en los meses de abril o mayo y al final de septiembre se arranca la hoja. En época medieval era utilizado como tinte de tejidos en sustitución de otros más caros ypreciados como la granza o rubia (*Rubia tinctorum* L.), lo cual era considerado un fraude ya que la primera se alteraba por efecto del sol.

En al-Andalus: El Botánico Anónimo menciona una alheña montés [Bot. An. § 670]. *al-hinnâ* [Awwâm, II, 121].

En el reino de Granada: *al-hinnâ* [Luyûn, 246-247]. *Hîna* [Alc. 98]. "El tiempo de los panizos y la alheña" (A.R.Ch.G., cab., leg. pieza, año 1216), se refiere al verano, en las tâas de Marchena y Alboloduy, es decir, en la Alpujarra almeriense.

En época mudéjar se pagaba en la Alpujarra el "derecho de la alheña" (A.G.S., Expte. Ha., leg. 4).

Alholva.- Sinom. fenogreco. Port. alforva, fenogreco. *Trigonella foenum-graecum* L. Planta forrajera de la familia de las leguminosas que florece en primavera y se cría entre las tierras de labor y con menor frecuencia en lugares incultos. Los árabes aconsejan la harina de alholvas, mezclada con miel y aceite de oliva, como reconstituyente [Font. 367].

En al-Andalus: *al-hulba* [Awwâm, II, 95].

En el reino de Granada: *hulb* [Luyûn], *alholvas*, *hólua* [Alc. 98].

Alhucema .- Port. alfazema. *Lavandula latifolia* Villars. Aunque se parece al espiego, se distingue de éste por tener el tallo más alto y ramoso, las hojas más anchas y blancas, y las flores de color más pálido. Tiene además un olor canforáceo, no tan agradable como el del espiego. Pero por lo que se refiere a su nombre ha podido haber cierta confusión. No en vano, Pedro de Alcalá nombra el *espiego alhuzema*, sin que podamos saber con exactitud a cual de las dos plantas se refiere.

En al-Andalus: *al-juzâmâ*, espiego o alhuzema [Bot. An. § 49].

En el reino de Granada: *Es piego alhuzema, kuzîma* [Alc. 244].

Almario.- *Suaeda vera* J.F. Gmelin. Se aplica a las plantas que dan barrilla.

Barrilla.- Port. barrilheira. Nombre aplicado a diversas especies de plantas quenopodiáceas, de los géneros salicornea y salsola, que viven a orillas del mar o en terrenos salitrosos, de cuyas cenizas, también llamadas barrilla, se obtenía la sosa. Esta se utilizaba para producir jabón. En Granada los Reyes Católicos prohíben que "ninguno pueda vender la cenisa que se hace para el xabon, salvo en la dicha casa del xabon" [A.G.S., E.M.R., leg. 688]

En el reino de Granada: *Almario yerua, märjo* [Alc. 99].

Almea.- Azumbar. Corteza del estorache después que se le ha sacado toda la resina. Bálsamo del estorache.

En el al-Andalus: *al-mayâ* (estorache): de él se confecciona el estorache líquido y a veces se confecciona de su madera" [Bot. An. § 161].

En el reino de Granada: *Almea yerua, méââ* [Alc. 99].

Almendro.- Port. amendoeira, amendoeiro. *Amigdalus communis* L. o *Prunus dulcis* Miller. Arbol de la familia de las rosáceas, de hoja caduca y tamaño pequeño. Florece de enero a marzo y su fruto se recoge entre agosto y septiembre. Se cría cultivado por sus frutos en las provincias españolas de clima cálido y seco y frecuentemente asilvestrado en ribazos y setos. En el sur de la Península Ibérica asciende hasta los 1.000 ms. de altura.

En al-Andalus: El Botánico Anónimo distingue entre el almendro amargo (*amîndel*) y el almendro común (*lawz*) [Bot. An. § 29].

En el reino de Granada: *Lawz* [Luyûn]. Al-Arbûlî dice del aceite de almendra que es un alimento equilibrado y muy nutritivo, aconsejable para los que padecen tos y para el "estómado e hígado secos" [al-Arbûlî, II, 23]. En el apartado de los dulces el mismo

autor nombra algunos que tienen la almendra como ingrediente, como el *al-qatâ'if* (hechos con sémola, azúcar, miel, almendras y hojaldre) y la *zalâbiyya* (especie de pestiño de miel y almendras) [al-Arbûlî, II, 39-40]. *Almendro arbol, lêuç, lêuç; almendra fruta, lêuze, lêuç; almendral, gaida min lêuç, gaidât min lêuç* [Alc. 99]. *Alloza almendra fresca, farîca, farîq* [Alc. 98]. Como cultivo en el reino de Granada lo encontramos asociado a higuera y viña (Habices de 1501.).

Aloe.- Sinom. *zabira*. Port. *aloés*, *erva-babosa*, *azebre vegetal*. *Aloe vulgaris* Lam. o *Aloe umbellata* D.C. Planta de la familia de las *liliáceas*. Se cría en número aproximado de 200 especies en las laderas soleadas y, a menudo pedregosas, de Europa, África y Asia. En el litoral español crecen diversas especies de aloe. En Medicina se utiliza el jugo de sus hojas cuajado, de color muy oscuro y muy amargo, llamado *acíbar*. El más viejo y famoso acíbar era el de la Isla Socotra, del sur de Arabia, llamado *acíbar socotrino*. También se sabe que en Málaga se cultivaban grandes acibares en época árabe y que después de la conquista cristiana los Reyes Católicos los donaron como propios a la ciudad. El acíbar tiene propiedades purgantes en dosis grandes, y en las menores tiene facultades estomacales y aperitivas [Font. 884].

En el reino de Granada: *çavilla yerua de acíbar, çabáyra; çavilla assi, çabára; çavilla assi, çabíra* [Alc. 165].

Amapola.- Port. *papoula-ordinária*. *Papaver Rhoeas* L. Planta de la familia de las *papaveráceas*, de flores rojas, que suele aparecer en los sembrados. Contiene un alcaloide que también se encuentra en el opio. En los pétalos hay una materia colorante y en las semillas aceite. Tiene propiedades narcóticas y para combatir la tos [Font. 243].

En al-Andalus: El Botánico Anónimo menciona una *apapaura maurisca*, que es llamada *happapaura* por los cristianos [Bot. An. § 36], pero no parece que se trate de la amapola común, pues dice que es de color crema. Así palacios la identifica con la amapola morada (*roemeria hybrida* D.C.) [Bot. An. § 36].

En el reino de Granada: *Hamapola, happapávra, happapávr* [Alc. 271]. "Por el arrova de la amapola vna blanca...medio" [Arancel de 1501].

Anapelo.- Sinom. acónito. Port. acónito, napello, capuz. *Aconitum napellus* L. Es una planta de la familia de las *ranunculáceas* que se seca en otoño y se recobra avanzada la primavera cuando de sus raíces, en forma de pequeños nabos, brotan vástagos nuevos. El líquido que se aloja en sus tubérculos es letal [Font. 214].

En al-Andalus: El Botánico Anónimo la cita también como *al-bîš* y reconoce sus propiedades mortíferas [Bot. An. § 373].

En el reino de Granada: *Anapelo yerua, népar* [Alc. 101].

Añil.- Port. anil, índigo. *Indigófera tinctoria* L. Arbusto papilonáceo, de cuyos tayos y hojas se saca una materia colorante azul oscura que recibe el mismo nombre. M. Lombard señala que el indigo se cultivaba en Egipto y era conocido como *sayfî*, es decir, cultivo del verano, que era constantemente irrigado, en oposición a los cultivos de invierno. De aquí se expandió hacia el N. de África y luego pasaría a Sicilia, en donde era monopolio de las comunidades judías [Lombard, 126]. M. Gual Camarena dice que el indigo aparece en los aranceles aragoneses de los siglos XIII y XIV, especialmente las dos clases más famosas, el Bagadell o de Bagdad y el Golf -probablemente llamado así por venir del Golfo Pérsico- aunque no sabe si se cosechaba en España [Gual, 337].

En al-Andalus: Dice el Botánico Anónimo: "Wasma(hojas de indigo) es en árabe *al-jâtrî*, en *çâyâmiyya, barbella*, que significa barba pequeña" [Bot. An. § 65]. *Al-anîl* [Awwâm, II, 307].

En el reino de Granada: *Añir color, nîr* [Alc. 102]. "Por el arrova del anir quattro maravedis" [Arancel de 1501].

Aro.- Port. jaro o jarro. *Arum italicum* M. Género de plantas aráceas, herbáceas, de hojas lanceoladas y con largo pecíolo, espata hendida, fruto en baya y raíz tuberosa y falculeta. Florece en primavera y tiene sus frutos, que son unas bayas escarlatas, por San Juan. Laguna dice que en Cirene y Egipto el aro "crece tan dulce y suave, que se puede comer su raíz cruda y cocida, como los nabos". Font Quer señala el uso antiguo del aro como expectorante y como purgante. Las hojas frescas aplicadas sobre las quemaduras pueden curar las quemaduras y cicatrizar heridas, asimismo un huento del tubérculo fresco permitía combatir los sabañones y aliviaba el dolor de los callos [Font. 961].

En al-Andalus: "Al-lûf al-sâhîl (serpentaria de los llanos): se llama *aron* y es el *lûf* nabateo... y en *çâyâmiyya, sarro*" [Bot. An. § 505]. El aro es una especie de la *Arthemisa* o *dragontea*, en ár. se llama *lûfa*, en griego, *aaron* y en Beréber, *ayerba*. [Awwâm, II, 316]. En el reino de Granada: *Aaron yerua, aarón* [Alc. 89].

Arrayán.- Sinom. mirto, murta. Port. murta. *Myrtus communis* L. Es un arbusto siempre verde que puede alcanzar los 4 ó 5 ms. de altura que florece de junio a agosto. Se cría en los coscojares, lantiscares y otros matorrales derivados de la tala, quema o degradación de los bosques esclerófilos como encinares, alcornocales, etc. Requiere climas suaves en donde la sequía estival no sea demasiado acusada. Covarrubias señala que es planta olorosa y apreciada para la confección de perfumes. Es anticatarral y aséptico [Font. 396].

En al-Andalus: Mirto o arrayán, en ár. *al-âs* [Bot. An. § 504]. Ibn al-^cAwwâm menciona 10 clases de mirto: *al-hâšamî, al-jayâr, al-yarsâfi, al-šarqî, al-šâ’arî, al-mur, al-hamîr, al-unfî, al-jurâsâni, al-zarnab* [Awwâm, I, 248].

En el reino de Granada: *arrahan, raihán, rajâhin* [Alc. 105].

Asaro.- Port. asaro. Género de plantas de la familia de las *aristoloquiáceas*. Entre sus especies se encuentra el ásaro común europeo, *Asarum europaeum* L., conocido como *asarabacara*, también llamado vulgarmente *oreja de fraile*.

En al-Andalus: El Botánico Anónimo la nombra como oreja de hombre [Bot. An. § 396].

En el reino de Granada: *asarrabacar yerua, asarrabacár* [Alc. 106].

Atarfe.- Sinom. taray o taraje. Port. tamargueira. *Tamarix gallica* L. o quizá *Tamarix africana* Poiret. Arbusto, raras veces árbol, de la familia de las *tamaricáceas*. Florece en primavera y verano. Se cría a orillas de los ríos, arroyos y torrentes, sobre todo en tierras arcillosas, calcáreas y más o menos salinas, de la mitad meridional de la Península Ibérica.

En al-Andalus: *tarfâ*, en castellano *tamarisco*, y en árabe *al-ataf* o *al-naddâr* (el verde). La menciona entre otras porque dice que es útil para curar la dureza del bazo [Bot. An. § 550 y 639].

En el reino de Granada: *tarfâ* [Luyûn]. *Atarfe, taráfa, taráf* [Alc. 107].

Atocha.- Esparto, planta textil de la familia de las *gramíneas*.

En al-Andalus: El Botánico Anónimo menciona el esparto como *al-masd*, aunque también puede traducirse por musgo, y dice de él que es una de las plantas "que reducen las hernias salidas" [Bot. An. § 350].

En el reino de Granada: *cauchil* [Alc. 107].

Avellano.- Sinom. ablano, el silvestre se conoce como avellano loco y nochizo. Port. avelaира. *Corylus avellana* L. Arbusto de la familia de las betuláceas. Florece desde el invierno a la primavera. Se cría en las montañas, sobre todo en las umbrías y en el fondo de los barrancos de la mayor parte de la Península Ibérica, pero se enrarece hacia el sur. La corteza de la avellana es astringente y también sirve para cortar las hemorragias. La avellana es muy rica en aceite y menos pesada que la nuez [Font. 102].

En al-Andalus: "Yállawz... su fruto abunda en las tierras del Rûm (Grecia y Turquía) en al-Andalus... Se llama en griego *buntiqiyâ*..., en *çâyamiya*, *avellanaš*, en árabe *bunduq rûmî*, y en árabe andalusí, *yállawz*" [Bot. An. § 55].

En el reino de Granada: *Yállawz* [Luyûn]. *Auellana*, *gilléuze*, *gilléuç* [Alc. 108].

Avena.- Port. aveia. *Avena sativa* L. Es una gramínea anual de algo más de 1 m. de altura cuando se da en buenas tierras. Fundamentalmente está destinada al consumo animal, aunque también la toman los humanos.

En al-Andalus: *al-jurtâl* [Bot. An. § 56]. El Botánico Anónimo también menciona la avena loca o silvestre, *jâfûr* [Bot. An. § 105].

En el reino de Granada: *Auena simiente*, *Kortála*, *kortál* [Alc. 108].

Azafrán.- Sinom. croco. Port. açafrão, erva-ruiva, zafran. *Crocus sativus* L. Planta iridácea, de flores moradas y estigmas rojos que se usan para condimentar manjares y para teñir de amarillo. La Medicina Popular le atribuyó más virtudes de las que en realidad posee. Entre ellas hay que señalar como cierta su carácter abortivo.

En al-Andalus: En regadío se planta en los meses de mayo y junio y arroja la flor en octubre. También puede sembrarse en secano y el tiempo de plantarlo es el mismo [Awwâm, II, 118].

En el reino de Granada: "El azafrán (*yâsâd* = *zafrân*)... se siembra a lo largo de surcos, durante los meses de mayo y junio. Después se riega, si la tierra es desértica, pero le conviene el frío cuando es de secano. La planta del azafrán puede producir muchos bulbos o cebollas, y en este caso se trasplantan a otro lugar. Su recolección se hace en octubre, arrancando su flor cuando aparece. Una vez reunidos los estigmas del azafrán se secan a la sombra... La planta del azafrán perdura siete años, y durante este tiempo lo que produce es aprovechable; pero al cabo de siete años hay que arrancarla" [Luyûn, 248]. *Açafran*, *zââfaran* [Alc. 92]. "Por el arrova del açafran veinte maravedis" [Arancel de 1501].

Azúcar.- Sinom. caña dulce, cañaduz, caña melar, caña miel, alifa. Port. cana-dóce, cana-de-açúcar, cana do zucré. *Saccharum officinarum* L.

Por los distintos autores árabes sabemos que se cultivaba en Almuñécar, Salobreña, Vélez-Málaga, Sevilla, la Vega de Granada, Castellón y Valencia durante la época medieval [E. García Sánchez].

En el reino de Granada: Al-Tignarî la menciona como *qâsab qand*. *Açucar*, *çúcar* [Alc. 93]. "Por el arrova del açucar gafeti seys maravedis"; "por el arrova del açucar panela quatro maravedis"; "por el arrova del açucar morisco tres maravedis"; "por el arrova del açucar candi cinco maravedis"; "por el arrova del açucar rosado dos maravedis" [Arancel de 1501].

Azufaifo.- Sinom. azufeifo. Port. açufeifa-maior, anáfega-maior. *Zizyphus jujuba* Miller. Árbol ramnáceo espinoso, con las ramas en zig-zag, flores pequeñas de color verde amarillento y fruto del tamaño de una aceituna y de color cuero. Florece en junio y julio y madura sus frutos en otoño. Es planta originaria de Oriente, se cree que del N de China, pero fue introducida en los países mediterráneos desde tiempos muy remotos. Las azufaifas son ricas en vitamina C, laxantes y se las considera antipektorales y anticatarrales.

En al-Andalus: El Botánico Anónimo cita el azufaifo (*çunnâb*) [Bot. An. § 275]. *çAnab* es el *nâbek* y es el *zifzif* (o azufaifo). Hay dos especies, una de huerta y otra que puede criarse en las montañas, "campos desiertos y tierras duras" [Awwâm, I, 263].

En el reino de Granada: *Zifzif*, *çannâb* [Luyûn, 208]. *Açofaifo*, *zuuzûfa*, *zuuzuf* [Alc. 89].

Ballico.- Diversas plantas herbáceas, vivaces, rastreras y de espiga sin aristas, buenas para pasto y para formar céspedes. Entre ellas se encuentran las especies *Lolium perenne* y *Lolium italicum* de la familia de las gramíneas.

En el reino de Granada: *Vallico yerua*, *zeguén o adôça*; *vallico azi*, *dáuçala*, *dáuçal* [Alc. 424].

Beleño.- Probablemente sea el beleño negro (*Hyoscyamus niger* L.), que es el que se conoce como beleño, en port. meimendro-negro, memendro. Aunque no descartamos que pueda tratarse del beleño blanco (*Hyoscyamus albus* L.), en port. meimendro-branco. Es planta solanácea de hojas grandes, vellosas y viscosas, tallos erguidos y ramosos, flores amarillentas y fruto capsular. Florece en primavera y verano. Se cría con menor frecuencia en el sur de la Península. En pequeñas dosis aumenta la presión arterial, en grandes dosis provoca la parálisis vascular. Produce sensación de ingrávida a aquéllos que están bajo sus efectos [Font. 573].

En al-Andalus: El Botánico Anónimo da el nombre de *saykarân* "a toda planta con la que se embriaga a los peces y otros animales". El llamado *saykarân* blanco lo identifica con el berbasco [Bot. An. § 74].

En el reino de Granada: *Veleño yerua conocida*, *çayquarán* [Alc. 426].

Bellotero.- Vid. encina.

Berenjena.- Port. beringela. *Solanum melongena* L. Planta solanácea, cuyo fruto llega a alcanzar los 20 cms. de largo y está cubierto de una piel morada, la pulpa es blanca y constituye un alimento muy apreciado.

En el reino de Granada: *Bâdinîyan* [Luyûn]. "Encurtido de berenjenas, *kâmij al-bâdinîyan*. Las berenjenas en vinagre tienen cierta tendencia al calor, producen atrabilis y despiertan el apetito" [al-Arbûl, II, 18]. *Berengena*, *bingîna*, *bingîn* [Alc. 115].

Berro.- Sinom. mastuerzo. Port. agrião, mastruço-dos-rios, rabaça-dos-rios. *Nasturtium officinale* Robert Brown. Hierba de la familia de las crucíferas. Florece de abril en adelante y se cría en arroyos y fuentes, en los que, a veces, forma céspedes. Se comen en ensalada y suponen un importante aporte de vitaminas (A, C, D y E). En cantidad moderada tonifican el estómago, pero en exceso pueden alterarlo, irritar las vías urinarias, e, incluso, provocar el aborto.

En al-Andalus: El Botánico Anónimo ya señalaba las propiedades diuréticas del berro (*hurl*) y añade una

variedad de éste llamada berro de los tejados (*hurfa-l-sutâh*) [Bot. An. § 225].

En el reino de Granada: *berro yerua, vucurion* [Alc. 116].

Berza.- Sinom. col. Port. couve. *Brassica oleracea* L. Planta bienal o plurienal de la familia de las crucíferas. Florece de marzo a abril y se cría silvestre en los roquedos de las costas atlánticas y mediterráneas. De esta col silvestre deriva el gran número de variedades o razas cultivadas en las huertas. Es muy rica en vitamina C y se usa como remedio contra los catarros bronquiales y también, puesta una hoja de ella en una llaga la hace encorar rápidamente [Font. 256]. Es especialmente interesante lo que dice Laguna de la manera en que se comía en Alemania, ya que esta ha perdurado hasta nuestros días: se trataba de ponerla en escabeche, es decir, con vinagre, orégano y sal. [Diosc. I. 204].

En al-Andalus: En el Botánico Anónimo encontramos por *kurunb*, col y coliflor, mientras que *kurunb muqaffal* (col cerrada) es el repollo [Bot. An. § 144], y una col pequeña [Bot. An. § 145]. *al-Kurunb, coles*, [Awwâm, II, 161].

En el reino de Granada: *al-Kurunbiyya*, menestra de col [al-Arbûlî, II, 15]. *Col o berça, corónba, corónb* [Alc. 148]. *Berça, corónba, corónb* [Alc. 115].

Bledo.- Port. bredo. *Amaranthus blitum* L. Planta de la familia de las amarantáceas, anual, de hojas comestibles, que crece en las cercanías de las fuentes.

En al-Andalus: El Botánico Anónimo confunde la acelga negra con el bledo [Bot. An. § 79]. Ibn al-‘Awwâm les da varios nombres: *yarbûz, kasîh*, y, en Siria, *harmûz* [Awwâm, II, 157].

En el reino de Granada: Menestra de bledos [al-Arbûlî, II, 14]. *Bledo morisco, oóxâqua, oóxâq; bledo, yarbóza, yarbóz* [Alc. 117].

Borne.- Sinom. codeso de España, cambroño. Port. codeço. *Laburnum anagyroides* Medicus o quizás *Adenocarpus hispanicus*. Planta arbustiva de la familia de las leguminosas, ramosa, de flores amarillas y fruto con semillas arriñonadas. El borne de los Alpes se da también en Andalucía (Algeciras y Granada) y en Portugal. Es tóxica, a pesar de lo cual se usó como purgante y emética.

En el reino de Granada: *Borne arbol, birn* [Alc. 118].

Boj.- Sinom. bujo, buje. Port. buxo. *Buxus sempervirens* L. Arbol de la familia de las buxáceas, de 1 a 2 ms. de altura de madera muy dura. Dicen de él que puede vivir hasta 6 siglos. Se encuentra normalmente en el Norte de la Península, en la zona pirenaica junto con robles, pino silvestre, pino negral

y haya. Su límite meridional lo tiene en Sierra Mágina (Jaén). Tiene propiedades medicinales como febrífugo y colagogo, pero es tóxico y su consumo puede producir la muerte. En nuestra Península se da, además, el *buxus balearica* Willdenow, que se extiende por las islas Baleares y N de Marruecos [Font. 192].

En al-Andalus: El Botánico Anónimo señala que el bojo (*baqas*) es confundido por algunos con la peonía (*fâwanîyâ*) [Bot. An. § 381].

En el reino de Granada: *box arbol, bâqâ, baqç; boxedal, gâida min baqç* [Alc. 118].

Bretónica.- Sinom. betónica. Port. bretónica, betónica, cestro. *Stachys officinalis* Trevisan. Planta labiada que se cría en los encinares, robledales, hayedos, etc. y en los matorrales resultantes después de su destrucción en las montañas de la mitad septentrional de la Península y se va perdiendo conforme avanzamos hacia el sur. En las montañas de Algeciras y en otras de Portugal se cría una variedad un poco más grande. Tiene propiedades para sanar llagas y heridas [Font. 674].

En al-Andalus: Menciona la bretónica (*bontorca*) entre diversas plantas que tienen propiedades para curar la hinchazón y dureza del bazo [Bot. An. § 639].

En el reino de Granada: *breton yerua, âazluch, âacîlich* [Alc. 119].

Cabrahigo.- Port. figueira brava, figueira-de-tocar, bafreira. *Caprifolus* Risso. Es la higuera silvestre y también se la conoce como higuera macho. La higuera requiere de la presencia de higos masculinos para producir sus higos y madurarlos. Si hay un cabrahigo cerca de una higuera son los propios insectos quienes se encargan de llevar el polen de aquel para que fecundice a los higos de ésta. Pero si no hay cabrahigos próximos es el propio hombre el que realiza esta acción conocida como *cabrahigar*. A este respecto dice Pío Font Quer: "Yo he visto en Ketama, en el Valle superior del Uarga, en Marruecos, traer de muchas leguas más al Sur, generalmente de los zocos de Fez, aquellos higos machos ensartados para atender a sus higueras, incapaces de sazonar sus higos sin el estímulo de la cabrahigadura. Pero otras higueras, entre ellas las más de las que actualmente se cultivan en nuestro país (España), no requieren tales operaciones, y los higos llegan a término sin la fecundación de sus flores" [Font. 121].

En al-Andalus: *dukkâra* [Awwâm, I, 302].

En el reino de Granada: "Es útil la fecundación en todas las higueras que producen pocas brevas, o si éstas se caen. Se reúnen los cabrahigos después del cambio de color y luego que estén rodeados de insectos" [Luyûn, 220]. Cabrahigo árbol y fruta, *ducára, ducár* [Alc. 132]; cabrahigadura, *tadquîr* [Alc. 132], cabrahigar, *miðacár, qacart, dacár* [Alc. 120]. "Quinze pies de morales e la meytad de vna higuera docar con vn pedaço de tierra suya..." (Habices de 1501), *higuera docar*, significa higuera macho.

Calabaza.- Port. abóbora-porqueira. Fruto de la calabacera, hierba anual de rápido desarrollo que, ante la imposibilidad de mantenerse erguida se tumba, alcanzando a veces los 10 ms. de largo. Florece en verano y se cría en las huertas porque requiere mucha agua. Las semillas de la calabaza se emplean para expulsar la tenia. Font Quer dice que la *cucurbita pepo* L. es planta traída de América, que rápidamente se extendió por Europa, en donde ya antes existían otras especies de la misma familia [Font. 773].

En al-Andalus: La calabaza (*qar*) se llama *cor-boto*, nombre que estaría relacionado con la utilidad que tiene después de seca, que es la de servir de bota o cantimplora para vino u otro líquido [Bot. An. § 165]. Se pueden sembrar entre diciembre y marzo [Awwâm, II, 235].

En el reino de Granada: *Qar* [Luyûn]. Menestra de calabaza (*al-qarîyya* [al-Arbûlî, II, 15]. *Calabaça yerua o fruto, carââ, carâ; calabaça silvestre, hândala, hândal* [Alc. 134].

Cambronera.- Sinom. espino cambrón. Port. cambroeira, espinheiro-de-casca-branca. *Lycium halimifolium* Miller, y *Lycium europaeum* L. Arbusto ramoso y sarmentoso de la familia de las solanáceas, que alcanza entre 1 y 3 ms. de altura, con hojas lanceoladas y flores que van del blanco al violáceo. Florece a partir de marzo y maduran sus frutos en verano. Se cría en setos de casi todo la Península Ibérica. El *Lycium halimifolium* en la mitad norte, y el *L. europaeum* en las comarcas mediterráneas hasta Andalucía y el Algarbe. Se la ha

recomendado para combatir la tos convulsiva y com diurético. Al parecer, las hojas y los brotes tiernos de la cambronera se comen aderezados con aceite y vinagre en algunos lugares de Castilla [Font. 562].

En al-Andalus: " Awsay (espino) blanco... y en griego moderno (sic) se llama *el cambron*; así también lo llama la gente de Zaragoza" [Bot. An. § 111].

En el reino de Granada: *Escambron, avcig; escambronat, gáyda alávcig* [Alc. 239].

Canela.- Port. canela. *Cinnamomum ceylanicum* o *Cinnamomum cassia*, según viniera de Ceilán o de la China. Planta de las familias de las lauráceas, cuya corteza tiene propiedades tónicas, es un estimulante aromático, y constituye una de las especias más utilizadas.

En al-Andalus: El Botánico Anónimo menciona la canela de la China con el nombre griego de *cinamomo* y el árabe *dârṣînî al-jašâbî* (árbol chino de la canela) [Bot. An. § 196].

En el reino de Granada: La canela, *al-qîrta* (que significa corteza), "es caliente, y seca, conforta el estómago y ayuda a la digestión [al-Arbûl, II, 20]. *Canela especia, quérfe* [Alc. 137]. Un arancel hecho en 1501 determina que en la ciudad de Granada se debía pagar "por el arrova de la canela doze maravedis" [Arancel de 1501].

Cantueso.- Sinom. cantuerca, tomillo borriquero, hierba de San Juan. Port. rosmaninho, rasmono, arcâ, arcanha, tomelo. *Lavandula stoechas* L. Planta labiada y ramosa que puede crecer hasta 1 m. de altura. Florece en primavera y se cría en las laderas y collados de las tierras sin cal, pedregosas o arenosas de casi toda la Península Ibérica hasta más de 1000 ms. de altitud. Se enrarece hacia el N y NO. Despide un fuerte olor canforáceo parecido al del la alhucema. Tiene propiedades antisépticas. Existen otras especies de esta planta: la *lavandula pedunculata* Cavanilles, que se extiende por la mitad occidental de la Península; y la *lavandula multifica* L. que se encuentra desde el Alentejo en Portugal hasta el reino de Valencia, como límite N [Font. 658].

En al-Andalus: *sumayra'* [Bot. An. § 515].

En el reino de Granada: *Cantueso mata conocida, ȝumáyra* [Alc. 138]. *Cantueso, eztuqdoç* [Alc. 138].

Caña.- Sinom. caña común o cañavera. Port. canamilha, caninha, canavieira. *Arundo donax* L. Es una gramínea perenne, con las cañas muy endurecidas y leñosas a partir del segundo año de vegetar. Florece a finales del verano y en el otoño. Se cría a orillas de las corrientes, e los setos y vallados de los regadíos, en los torrentes, y en cualquier sitio en donde tenga, por lo menos temporalmente un poco de humedad. Es conocida por sus efectos diuréticos [Font. 929].

En al-Andalus: *al-qâṣab* [Bot. An. § 44].

En el reino de Granada: Pedro de Alcalá nombra varios tipos de cañas: *caña vera, cálka, calk; caña como quiera, caçába, caçáb; caña fistola, ȝiyâr xámbar; caña hexa, cálka, calk* [Alc. 138]. *Cañaveral de cañas, maqâba, macácib* [Alc. 138].

Cañaroya.- Sinom. paletaria, albahaca de río, hierba de San Pedro. Port. parietária, pulitiária, alfavaca-de-cobra. *Parietaria officinalis* L. Es una planta de la familia de las urticáceas. Se cría en los muros y en las peñas, en cuyas fisuras o grietas arraiga. Es diurética [Font. 136].

En el reino de Granada: *caña roya yerua, cálka, cálk* [Alc. 138].

Cardo.- Sinom. cardo común, cardo de huerta, cardo arrecife. Port. cardo, cardo-manso, cardo-hortense, cardo-coalhador, coalhaleite. *Cynara cardunculus* L. Es una planta de la familia de las tubulifloras. Florece entre junio y julio y se cría tanto en las huertas como en lugares incultos. Los hay de muchas especies.

En al-Andalus: el Botánico Anónimo señala diferentes clases que Asin Palacios identifica con el cardo ajonjero, el alcachofero, el borriquero, el cabezudo, el corredor, el estrellado, el silvestre, el yesquero y el de cardadores.

En el reino de Granada: Pedro de Alcalá menciona el cardo común, *cardácha, cardách*; el cardo arracife, *cabcilla, cabcîl* y el cardo lechar, *tacarnîna, tacarnîn* [Alc. 140].

Carrasco.- Vid. encina.

Carrizo.- Port. carriço. *Phragmites vulgaris*. Planta gramínea de España que se cría en lugares pantanosos y en la orilla de los ríos y cuyos tallos se utilizaban para construir cielos rasos.

En al-Andalus: " *Bardî* se llama en ȝâyamiyya, *carrichche*". Del latín *carex-ice*, juncal, cañaveral [Bot. An. § 141].

En el reino de Granada: *carrizo especie de caña, carich* [Alc. 142].

Casia.- Certo arbusto leguminosa de la India del género "Cassia", semejante a la acacia, de flores aromáticas.

Casia fistola.- Sinom. sen. *Cassia acutifolia* C. Planta leguminosa de hojas purgantes.

En al-Andalus: " *adâla*, acacia [Awwâm]; *jiyâr ȝanbar*, casia fistola [Awwâm].

En el reino de Granada: *Casia arbol e yerua conocida e olorosa, quixarat aqâleh; casia fistola medicinal, ȝiyâr xánbar* [Alc. 143].

Castaño.- Port. castanheiro. *Castanea sativa* Miller. Arbol de la familia de las fagáceas que se cree que fue introducido por los romanos en la Península Ibérica. Florece de mayo a junio y fructifica en octubre. Se cría en tierras sin cal en toda la Península, sobre todo en las umbrías. En Sierra Nevada llega hasta los 1600 ms. La especie silvestre es el castaño regolado.

El fruto del castaño ha sido utilizado normalmente para consumo humano. Las castañas se comían crudas, asadas o con miel. En tiempos de escasez se ha hecho de ellas pan. Autores árabes como Ibn al-ȝâwâm, y Abenzoar las nombran como fruto panificable junto a otros como las vainas de algarrobas secas, bellotas, almendras, e, incluso, frutas carnosas como peras, manzanas, higos y membrillos [Awwam, I, 255].

En al-Andalus: " *ȝâhbâllût* (rey de las bellotas, castaña): y en ȝâyamiyya se llama *caštâniyâš* y se dice (también) *caštâniyâš*... en árabe, *qasta'*" [Bot. An. § 142].

En el reino de Granada: *Castaño arbol, caztâlla, castâl; castaña fruta, caztâlla, caçtâl; castaña pilada, pitrâucha, pitrâuch; castaña regoldana, castâlla gebeli, castâl gebeliñ; castañal lugar de castaños, gáyda min caztâl* [Alc. 143].

Cebada.- Sinom. hordio. Port. cevada. *Hordeum vulgare* L., *Hordeum hexastichum* L., *Hordeum distichum* L. y *Hordeum Zeocriton* L. Las cebadas son gramíneas anuales y florecen en invierno, primavera y verano, según las estirpes, el clima de la localidad y la época de la siembra. Es un cereal de siega precoz. La cebada de invierno se siembra en otoño y aprovecha las lluvias de la estación fría; otras, las de más

rápido desarrollo, en invierno y aun al comenzar la primavera.

En al-Andalus: "al-ṣa'īr (la cebada): su nombre en ʽāyāmiyya es *uaryo* y *uарso*... En latín, *ordium*" [Bot. An. § 592]. *Ṣa'īr*. Dice Ibn al-ʽAwwām que en el rastrojo de trigo se siembre cebada y en el de la cebada, trigo, más que sembrar el trigo en su propio rastrojo. No obstante, ambas gramíneas dan mejor fruto en la tierra en que se han sembrado yeros, habas, guisantes y lentejas, e incluso, en la que ha tenido algodón [Awwām, II, 11-14]. También señala el autor árabe que para lograr buenos granos es necesario que la tierra haya estado "holgada" un año al menos, y que haya sido arada convenientemente [Awwām, II, 46].

En el reino de Granada: Al-Arbūlī señala que la cebada (*ṣa'īr*) es de calidad inferior al trigo, y que produce gases e hinchazón, aunque con ella puede hacerse lo mismo: pan, fideos, *yaṣīṣ* (cebada mondada, triturada y cocida) y *‘asīd* (gachas de harina, manteca y miel), pero que dichos alimentos son más fríos, secos y menos nutritivos que los que se hacen con trigo. Para contrarrestar estas cualidades aconseja tomar el pan de cebada con productos grasos y especias picantes [al-Arbūlī, I, 10, 20]. "El centeno y la cebada se siegan en fresco y esto los salva" [Luyūn, 233]. "La cebada se tapa al almacenarla, pero los demás granos hay que ventilarlos cuando se recogen" [Luyūn, 234]. *Ceuada, xaār* [Alc. 167]. *Fresadas de ceuada* (vianda que se hacía con harina, leche y manteca), *dixxī min xār* [Alc. 255].

Cebolla.- Port. cebola. *Allium cepa* L. Planta vivaz, bulbosa, de la familia de las liliáceas, de bulbo grande y ovoide. Florece en verano. Se cría en las huertas porque no es autóctona sino venida de Asia desde tiempos muy antiguos. Junto con el ajo se cultivaba en el Próximo Oriente, muchos siglos antes de nuestra Era. Ha sido utilizada frecuentemente en la medicina popular. Entre sus propiedades destaca tener las vitaminas C, B₁, B₂ y D y sus características como diurético [Font. 890].

En al-Andalus: "al-*baṣāl* (la cebolla)... y en ʽāyāmiyya se llama *chobolla*" [Bot. An. § 199]. "Unas de ellas son bermejas y redondas, otras blancas de igual figura, y otras prolongadas... Se plantan desde principios de abril hasta fines de mayo, y su simiente se siembra desde principios de noviembre hasta principios de enero" [Awwām, II, 191].

Los autores medievales distinguen varios tipos de cebolla, pero hay una cierta confusión en sus nombres. Así, el Botánico Anónimo habla de la cebolla (*al-*baṣāl**) y de la cebolla silvestre, que llama *‘unṣul* y también cebolla del cerdo o cebolla del ratón. Dice

también que el nombre de esta cebolla en griego era *iṣkiliya*, y que al arabizarse dió *iṣqīlī* [Bot. An. § 200]. Miguel Asín Palacios identifica esta última cebolla, es decir, la silvestre, con la cebolla albarana. Mientras que Ibn Luyūn distingue entre cebolla albarana, a la que da los nombres de *‘unṣul* y de *iṣqīlī*, y la cebolla escalonia, *šakalūn* [Luyūn]. Por su parte, Pedro de Alcalá habla de tres tipos: *cebolla albarana, baçálat alkanzīt; cebolla domestica, baçála, baçál y cebolla ascalonia, baçála escalonia, baçál escalonīt* [Alc. 165].

Cedro.- Port. cedro. *Cedrus atlántica*. Árbol de la familia de las pináceas. Es robusto, supera a veces los 40 ms. de altura, de porte cónico o piramidal, puede convertirse en irregular en los ejemplares maduros. Florece de septiembre a noviembre y maduran las piñas en el otoño del segundo año. Se cría en todo tipo de suelos, aunque no aguanta los muy húmedos. Sus bosques naturales están entre los 1.000 y los 2.800 ms., adaptándose muy bien a la fuerte sequía estival de los climas mediterráneos. Se asocia con frecuencia a la encina y otras fagáceas. Puede vivir hasta un millar de años. Habita de forma natural en la cordillera del Atlas y montañas de Marruecos y Argelia. En España es muy frecuente como árbol ornamental y también se ha utilizado en algunas repoblaciones forestales.

En al-Andalus: El Botánico Anónimo recoge el término *al-ṣirbīn*, que M. Asín identifica con varias especies de pino (*sylvestris, rubra y argentea*), el cedro y el ciprés [Bot. An. § 472]. Del término *sarw* dice que "es probablemente el ciprés común (*cupressus fastigiata* D.C.), aunque también se le confunde con el pino y el arce" [Bot. An. § 21].

En el reino de Granada: *Sarw* (ciprés) o *sarwal* (ciprés en vocabulario vulgar) [Luyūn]. *Cedro arbol o alerze, cárquala, cárqual* [Alc. 165].

Celidonia.- Sinom. celidonia mayor, celidueña, cerigüeña, hirundinaria, golondrina, hierba de las golondrinas y hierba verrugosa. Port. celidónia, cedronha, erva-adorinha, erva-das-verrugas, leitaria. Es el *Chelidonium majus* L. Hierba de la familia de las papaveráceas de tallo rollizo y belloso que florece entre finales de invierno y principios de la primavera. Se cría en lugares sombríos y frescos y le gusta arrimarse a los muros y peñascos, desecharando los lugares muy soleados. Tiene propiedades como sedante e hipoglucemante [Font. 245].

En al-Andalus: Dice el Botánico Anónimo lo siguiente:

"al-*kurkum* (cúrcuma) y ʽāyāmiyya, *chelidoniyya*. Este nombre, *chelidoniyya*, es el nombre de las golondrinas, y se llamó así (a esta planta), porque brota al aparecer aquéllas.

Algunos opinan que se llama *chālīdunyūn* (*khelidónion*), porque, si están ciegas las crías de la golondrina y la madre va a ellas con hojas de esta planta y les frota con ellas los ojos, recobran la vista" [Bot. An. § 180].

En el reino de Granada: *Dīmarān* [Luyūn]. *Ciridueña yerua, maymarán; ciridueña assi, davmaarán* [Alc. 169].

Centeno.- Port. centeio. *Secale cereale* L. Es una gramínea cereal que suele crecer más que los trigos y que en condiciones excepcionales puede alcanzar los 2 ms. Florece en primavera y verano. Se cría casi siempre en las tierras más pobres de los climas fríos y lluviosos de toda la Península, que son los que se destinan al cultivo de este cereal. Aunque el trigo puede cultivarse también en las montañas hasta cerca de los 2.000 ms. de altitud, requiere ciertas condiciones de calor. El cereal que lo suplanta cuando no se da esta situación es el centeno. En Sierra Nevada se cultiva hasta los 2.400 ms., pero necesita más de 1 año para madurar el grano, por lo cual se siembra en los entrepanes antes de segar el del año anterior, generalmente ya en el mes de agosto con las tierras bien sazonadas de agua y se procura que las primeras lluvias le cobijen ya crecido. En las tierras pobres más bajas se ha cultivado mezclado con trigo [Font. 932].

En el reino de Granada: "El centeno se siembra al recoger la cosecha anterior, generalmente en agosto. Se puede sembrar en tierra seca o húmeda, pero el mejor se da en terrenos de secano y montañosos. Es preferible hacerlo en secanos y en elevadas colinas. Su calidad mejora regando varias veces al mes, después de que haya granado [Luyūn, 230]. *Centeno misesse conocida, qūlī* [Alc. 166].

Cerraja.- Sinom. cerrajón, lechecino, lechuguilla. Port. serralha, serralha-branca, serralha-macia, leitaruga. *Sonchus oleraceus* L. Es una hierba anual de la familia de las ligulifloras, con las hojas divididas en gajo y flores de color amarillo. Florece casi todo el año. Se cría en las huertas y ribazos de toda España.

Tiene otra especie congénere, la *sonchus tenerrinus* L, cerraja menuda que, por lo menos en Cataluña, se come a menudo en ensaladillas de hierbécitas campestres.

En al-Andalus: "Hindibâ (endivia, cerraja) es la lechuguilla silvestre (*sonchus oleraceus, ciliatus, fallax*, etc.), que también tienen en España los nombres vulgares de *cerraja, cerrajón* y *serrada*" [Bot. An. § 283].

En el reino de Granada: *Cerraja yerua, xarráyla, xarráyl* [Alc. 166].

Cicuta.- Sinom. ceguta. Port. cicuta, cegude, ansarinha malhada. *Conium maculatum* L. Planta de la familia de las umbelíferas, que se desarrolla en dos años. Florece de mayo en adelante. Se cría en toda la Península Ibérica, aunque tiene preferencia por las comarcas lluviosas y valles elevados y rehuye las arideces. Los frutos inmaduros y también las hojas producen cierto grado de anestesia, a causa de su acción específica sobre los nervios sensitivos. Es de una gran toxicidad. Se ha empleado para combatir el asma, la tos ferina y dolores de diversa índole [Font. 485].

En al-Andalus: El Botánico Anónimo dice que *shawkarân*, en *‘âyamiyya* se llama *chicuṭa*. También al *ḥurf al-mâ’* (berro de los prados) se le conoce como cicuta negra [Bot. An. § 189]. El término *saykarân* sirve para designar, además, el berbasco [Bot. An. § 74].

En el reino de Granada: *Saykarân* [Luyûn]. *Ceguta yerua conocida, xucarán, xucaraín* [Alc. 165].

Cidro.- Sinom. limón poncil. Port. cidra, cidrNo, cidreira. *Citrus medica* L. Arbol del género de los *Citrus*, de la familia de las rutáceas. Alcanza entre los 3 y 5 ms. de altura, con hojas ovales, y flores de color rosa o purpúreo. Da frutos grandes, voluminosos, mayores que los limones, redondeados, con la corteza gruesa y rugosa, y tienen el color amarillo. Como los de sus congéneres (el limonero, el naranjo, etc.) están divididos en gajos y tienen el jugo agrio. Florece en primavera. Se cría en las tierras de regadio del litoral español y es menos comúnmente cultivado que el limonero. La corteza de cidra es aromática y estimulante, y el jarabe de cidra se emplea para endulzar y aromatizar bebidas medicinales [Font. 434].

En al-Andalus: El Botánico Anónimo menciona el *turunyân barrî* que es la *hardonaira*, o sea, la cidronela silvestre [Bot. An. § 270]. "El cidro (*turuj*) es conocido por *tofâh-el-yémeni* (o manzano de la Arabia feliz). Le hay dulce y agrio, y la diferencia entre uno y otro consiste en que el último negreguea en su hoja, prospecto y madera, y tiene grandes y largas puas (ó puntas); y el dulce amarilléa en todas las citadas partes y sus puntas son pequeñas y cortas. Son varias las especies de toronja; grande y puntiaguda, conocida por cordobesa; redonda, grande y lisa, conocida por *kostî* (ó aromática como el costo); rolliza del tamaño de la berengena, y agria lo mismo que su pulpa; a la qual dan el nombre de toronja chinesca" [Awwâm, I, 314-315].

En el reino de Granada: Ibn Luyûn cita el toronjil (*turunyîn*) entre las plantas que sirven de recreo [Luyûn, 245]. Y dice de ella que "La estaca del toronjo... se planta en marzo, dejando un tercio fuera... Las que tienen yemas blancas (dan frutos) dulces y las que las tiene negruzcas (dan frutos) ácidos algunas veces. Sus flores no desaparecen en todo el año, pues van brotando poco a poco una tras otras" [Luyûn, 200-201]. Por su parte Al-Arbûl dice de la toronja (*utruyûj*) que tiene virtudes diferentes: mientras la pulpa es espesa y fría, su cáscara conforta el estómago, y el aceite que se extrae de sus granos sirve contra las almorranas [al-Arbûl, II, 44]. *Cidral arbol, torónja, toróng; cidra fruta, torónja, toróng* [Alc. 167].

Cien cabezas.- vid. hierba de San Juan.

Ciprés.- Port. cipreste. *Cupressus sempervirens* L. Arbol de la familia de las cupresáceas que crece muy recto y empinado hasta alcanzar los 25 ms. de altura. Florece en primavera y madura sus gábulos en otoño del año siguiente. Se cría casi exclusivamente en los cementerios en donde se cultiva por su carácter funerario. Pero también se puede encontrar en los

jardines. No es originario de España sino traído del Próximo Oriente. Las nueces del ciprés han sido utilizadas en medicina por su carácter astringente y vasoconstrictor [Font. 79].

En al-Andalus: El Botánico Anónimo utiliza dos términos para nombrar el ciprés, aunque ambos coinciden con el que se usa para el cedro, *śirbîn* [Bot. An. § 472], *sarw* [Bot. An. § 650]. Ibn al-‘Awwâm dice que es un árbol que se planta junto a pozos y estanques en los jardines y huertas, ya que al ser de hoja perenne su sombra refresca el agua sin ensuciarla con sus hojas [Awwâm, I, 154].

En el reino de Granada: Ibn Luyûn cita al ciprés entre los árboles que él llama *jugosos* [Luyûn, 210]. *Cipres arbol, cárquala, cárqual; cipresal lugar de cipres, gáyda min cárqual* [Alc. 169].

Ciruelo.- Port. abrunheiro. Arbol de la familia de las rosáceas. La especie salvaje es el endrino (*prunus spinosa* L) y la cultivada es el ciruelo (*prunus domestica* L o *prunus divaricata* Ledeb.). El primero es un arbusto espinoso de un par de metros de altura. Si no crece en lugares de excesiva sombra y humedad, son muchas las ramitas que se endurecen y agudizan hasta transformarse en espinas. Sus frutos son más o menos ácidos según el grado de madurez y muy ásperos. Florece entre marzo y abril y las endrinas maduran en verano. Se cría en las laderas y ribazos de casi todo el país, generalmente en lugares montuosos, no demasiado elevados, enraizándose hacia el sur. Sus frutos se recolectan a finales del verano o al comenzar el otoño. Se secan en cañizos para convertirlos en pasas de endrina, o bien hacer uso de él recién recolectado. También se utilizan las flores. Las endrinas son astringentes, mientras que las flores son ligeramente laxantes. La fruta del ciruelo, la ciruela, también tiene propiedades laxantes [Font. 342].

En al-Andalus: Ibn al-‘Awwâm habla de una ciruela negra gorda (*ṭarî*), otra verdosa (*‘azayâr*), otra blanca, amarilla, roja, y la *sâlîj* o estriada [Awwâm, I, 342].

En el reino de Granada: "Preparación de las ciruelas pasas, llamadas por los expertos *al-īyâs*. Se preparan las ciruelas como las pasas, haciendo hendiduras a la especie curada al sol. Se rocían con miel aguada al recogerlas y después se tapan" [Luyûn, 224]. "La ciruela es fría y húmeda. Abla el vientre y es buena para los jóvenes, si las comen enfriadas con nieve en un día de intenso calor. Si las comen los viejos y los de temperamento frío, les sirve contra la tisis" [al-Arbûl, II, 44]. *Ciruelo arbol, abcára, abcár; ciruela fruta, abcára, abcár; ciruela passa, áácimâ, áácimî* [Alc. 169]. En Cástaras, en la *tâ'a* de Jubiles,

en la Alpujarra: "unos ciruelos colorados y otros de pasar" [año 1493. A.A., leg. 101-41].

Clavelina.- Sinom. clavel. Port. cravo, cravina, cravina-dos-jardins. *Dianthus caryophyllus* L. Planta de la familia de las cariofiláceas. Florece en primavera y verano y se cría en las laderas árida y soleadas de Andalucía. De esta especie silvestre procede el clavel reventón.

En el reino de Granada: *Qaranful* [Luyûn]. *Clavelina flor, caronfali, carónfali; clavellina assi, carónfali, caronfali* [Alc. 146].

Cohombrillo amargo.- Sinom. pepino amargo. Port. pepino-de-são-gregório. *Ecballium elaterium* A. Richard. Planta de la familia de las cucurbitáceas, vivaz, que se cría en las afueras de las poblaciones rurales, en las proximidades de toda clase de habitación humana, como corrales, escombreras, etc. Es un purgante drástico. Se sabe que era utilizada ya por los egipcios en medicina [Font. 768].

En al-Andalus: El Botánico Anónimo lo cita como *‘alqam* [Bot. An. § 147], *al-ḥiq al-barrū l-isān al-sab-* (lengua de fiera) [Bot. An. § 296].

En el reino de Granada: *cohombrillo amargo, focóga alhimár, focóc alhimár* [Alc. 148].

Cohombro.- Port. cogombro. *Cucumis sativus* L. Variedad de pepino, cuyo fruto es largo y retorcido.

En al-Andalus: *al-quṭā*. Los hay de varias clases: amarillos y con cierta división en Sevilla, largos y delgados en el Algarbe, etc... [Awwâm, II, 213].

En el reino de Granada: Cohombro, *quṭā* [Luyûn, 237-238]. al-Arbûlî dice que los peinos y cohombros (*faqqūṣ*) en vinagre son fríos y despiertan el apetito [al-Arbûlî, II, 17]. A. Diaz dice que el cohombro recibe en árabe las denominaciones de *qittā* y *sawāf*, mientras que *faqqūṣ* es la especie larga [al-Arbûlî, II, 18]. *Cohombro, focóça, focóç* [Alc. 148].

Colleja.- Port. alface-de-cordeiro. *Silene vulgaris*. Hierba cariofilácea que abunda mucho en los sembrados y en los parajes incultos y que, en algunas partes, se come como verdura.

En el reino de Granada: *Colleja yerua, braxīqua, braxīq* [Alc. 149].

Comino.- Port. cominhos, cuguminhos. *Cuminum cyminum* L. Es una hierba anual de la familia de las umbelíferas. Florece a partir de junio y madura sus frutos en verano. Es originaria de Turquestán. Se cría raras veces en España porque sólo se cultiva en algunos sitios. Los frutos del comino son tónicos y excitantes al estómago. Se utilizan para preparar diversos licores de los llamados digestivos, también como tisana y como condimento. Se usan también en lugar de la alcaravea [Font. 487].

En al-Andalus: "Kummûn(comino)... y en *‘ayāmiyya* (se dice) *cominoš* con *k...* Es abundante entre nosotros en al-Andalus" [Bot. An. § 160]. "Los hay de varias especies...los de color negro; los persianos, que son de amarillo; y los nabatheos, que se crían en muchos parajes. De todas las especies hay silvestres y hortenses, y estos se siembran de riego y de secano". El tiempo de hacerlo es entre enero y marzo [Awwâm, II, 252].

En el reino de Granada: *al-Kammûn*, "...el comino sólo se riega en el momento de florecer, que es cuando necesita agua. Hay que quitar la hierba, aunque se encuentre a distancia, mediante un palo, una caña o una podadera... En enero y febrero son los meses más oportunos para la siembra de la alcaravea y del comino [Luyûn, 244]. *al-Kammûn* (comino). El comino es caliente y seco, conviene a los alimentos pesados, expulsa los gases y el flato, y da un tinte amarillo a la piel [al-Arbûlî, II, 20]. *Cominos rostrigos, queymón aquét; cominos de comer, caymón* [Alc. 150]. "Del arrova de los cominos vna blanca... medio" (Arancel de 1501).

Coscoja.- Sinom. *carasquilla, chaparro* (que es también el matorral de las encinas retoñadas), *granatilla*. Port. carrasco, carrasqueiro. *Quercus coccifera* L. El epíteto latino *coccifera* deriva a su vez de *coccus*, y alude a la hembra redondeada de un insecto hemíptero el *coccus infectorius*, es decir, coco de tintes de Plinio porque, en efecto, de esta hembra machacada se saca un hermoso colorante rojo, el color de grana, o derivándolo del árabe *queremes* y *quermezí*, el carmesí. *Grana color, carmeç* [Alc. 263].

La obtención de la grana parece que era una práctica habitual en los campesinos del reino de Granada. En una provisión real dirigida a los repartidores de la sierra de Loja se dice si bien ahora el monte pasa a ser tierra de cultivo ello no debe impedir que se continúen con los aprovechamientos habituales, entre ellos el de recogida de la grana: "Otrosi mandamos que las dichas rrocas que ansy diéredes, segund e como dicho es, agora ny en algund tiempo no se pueda en ellas vedar ny proyvir la yerva, e pasto, e caça, ni la rroça, ny corta, ny villota, ny la grana..., ny otras cosas semejantes, ny nynguno de los aprovechamientos comunes e generales que enellas oviere" (Libro de Rozas de Loja, 1506).

Abunda en las tierras secas de la mayor parte de la Península Ibérica. Mucho más castigado que la encina es menos capaz que ésta de regenerarse como árbol y crece casi siempre amatado [Font. 108].

En al-Andalus: Dice el Bot. Anónimo que la "Amâra es el arbol del quirmiz. Las especies de la bellota son muchas... y entre ellas está la bellota conocida por la amâra, que es de sabor amargo... y sobre su árbol se recoge el queremes (gusano de la grana)" [Bot. An. § 28].

En el reino de Granada: "Por el arrova de la grana cinco marvedis" [Arancel de 1501]. *Coscoja en que nace la grana, chirich; coscojal lugar donde nace, gáida min chirich* [Alc. 158]. *enzina de grana o coscoja, chirque, chiria; enzinal destas enzinas, gáida min chirq* [Alc. 237]. "Alli buelve alindando con tierras de Juana Pareja a vn mojon que se hizo en vn coxcojar..." [Libro de Rozas de Loja, 1506, fol. 2r.].

Culantro.- Sinom. cilantro. Port. coentro. *Coriandrum sativum* L. Es una hierba anual de la familia de las umbelíferas. Florece de mayo en adelante y madura su fruto en junio y julio. Es tónico y carminativo y se usa para aromatizar alimentos y fabricar licores [Font. 483].

En al-Andalus: "Kazbara y se dice (también) *kasbara* (cilantro)... y, en *‘ayāmiyya*, *culantro*. Abunda entre nosotros mucho en la región del Aljarafe (Sevilla)... y se llama en *‘ayāmiyya*, *culantro canpiano*, que significa *kazbar barrū* (cilantro silvestre)" [Bot. An. § 178]. *Kazbara* [Awwâm, I, 263].

En el reino de Granada: *Kuzbar*, "durante todo el año se siembra el cilantro comestible, pero no el que se guarda como semilla. Esta se riega poco y se guarda partida para que no se estropie" [Luyûn, 244]. *Al-kuzbara al-Yâbisa*, cilantro seco. "El cilantro seco es frío, seco, despierta el apetito y hace apetecible la comida. No hay que poner demasiado en las comidas pesadas" [al-Arbûlî, II, 21]. *Culantro yerua e simiente, cazbóra, cazbór* [Alc. 163].

Chirivía.- Port. chirivía, pastinaga. *Pastinaca sativa* L. Es una planta de la familia de las umbelíferas. Tiene una variedad llamada *edulis*, que se cultiva en las huertas como planta alimenticia y forrajera. La raíz de esta especie esta clase es muy carnosa y contienen peque-

ñas cantidades de una esencia de color amarillo pálido, azúcar de caña, glucosa, pectina, una notable proporción de aceite, etc. Se la considera diurética y aperitiva, pero su uso médico ha decaído por completo [Font. 510].

En al-Andalus: "Šaqāqil (secácul, chirivía): y se llama, en ՚ayāmiyya, šahmella...; de sus raíces se confecciona una confitura de miel" [Bot. An. § 547]. Respecto a esta definición del Botánico Anónimo, M. Asín, dice que el šaqāqil es una especie de chirivía.

En el reino de Granada: *Chiriua rayç conoçida, girivíâ, giriulît; chiriua assi, querçánee* [Alc. 171].

Chufa.- El propio Pedro de Alcalá dice *chufas especie de juncia*. Parece que es la juncia avellanada (*Cyperus esculentus* L.), en port. junquinhamansa, planta vivaz de la familia de las ciperáceas, con estolones o latiguillos subterráneos que se hinchan hacia su extremo y forman pequeños tubérculos redondeados, que son las *chufas*. Florece en verano y otoño. Se cría principalmente en la huerta valenciana en donde se cree que fue introducida por los árabes. Este tubérculo es rico en aceite, fécula y azúcar, por lo que tiene un gran valor nutricio. Se usa para hacer una bebida refrescante que se llama horchata [Font. 922].

En al-Andalus: El Botánico Anónimo menciona varias clases de juncias: el *Cyperus longus* L. y el *Cyperus rotundus* L. [Bot. An. § 678 y 679], pero no la juncia avellanada.

En el reino de Granada: *Chufas especie de juncia, hâbbe zulém* [Alc. 171]; *Juncia avellanada, cûdde; juncia, gintiána* [Alc. 281].

Doradilla.- Sinom. hierba dorada. Port. doiradinha, erva-dorada, ceteraque. *Ceterach officinarum* Lamarck y De Candolle. Es un helecho de la familia de las polipodiáceas inconfundible por la forma de sus hojas que aparecen divididas en gajos por ambos lados. Se cría en los muros y en los peñascos de casi toda España, desde el nivel del mar hasta los 1.500 ms. en las montañas de Andalucía. Es planta astringente, se emplea contra la tos y como diurética [Font. 65].

En al-Andalus: "Dahabiyâ (doradilla): es una especie del ՚âhtirây que se llama *chinsella*, conocida también por *danb al-՚aqrab* (cola de escorpión), por su semejanza con ésta" [Bot. An. § 197].

En el reino de Granada: *Doradilla yerua, oócorbîne, oócorbîn* [Alc. 206].

Dragontea.- Sinom. dragontea mayor, tragontia, hierba de la culebra. Port. dracunculo, serpentaria, erva-das-cobras. *Arum dracunculus* L. Planta de la familia de las aráceas, parecida al aro. Es hierba fuerte de hasta 1 m. de altura. Echa un tubérculo redondeado como una manzana. Florece en primavera. Se cría raras veces en España, hoy se van perdiendo los antiguos cultivados de boticarios y cenobios, y la planta no resiste al abandono. En Medicina tiene virtudes similares a las del aro.

Existe otra dragontea conocida como arísaro o dragontea menor (*Arisrum vulgare*).

En al-Andalus: "Miskiyya (dragontea) es la planta conocida por el *colobrîn*, que quiere decir la serpiente oscura. Se la llamó así, por la semejanza de su flor con el color de la serpiente oscura" [Bot. An. § 151].

En el reino de Granada: *Dragontia yerua, luf* [Alc. 207].

Durazno.- Melocotonero. Port. pessegueiro, alpercheiro. *Prunus persica* Sieber y Zuccarini. Arbol de la familia de las rosáceas cuyo fruto es el melocotón o durazno. Es originario de China [Font. 349].

En al-Andalus: "Duracni, duráconon y durachni son todos ellos el *jawî*" [Bot. An. § 208].

En el reino de Granada: "el melocotonero y el acerolo se plantan con desgarrados" [Luyûn, 196]. *Al-jawî* (melocotonero), "los melocotones son fríos y húmedos y generadores de fiema. El alimento producido por ellos se descompone rápidamente. El melocotón conocido por el nombre de "pintón" (*balaq*) es más rápido de digerir y en transformarse. Debe tomarse después mermelada de jengibre [al-Arbûlî, II, 42]. *Durazno, Káuká, káuk; durazno fruta, káuká, kauk* [Alc. 208].

Encina.- Sinom. encino, carrasca, carrasco, marrasca, charrasco, sardón, xardón, mata-parda. Port. azinheira, azinho. *Quercus ilex* L. Es el árbol característico de la región mediterrá-

nea. Se halla en todas las comarcas de la Península Ibérica de clima seco, hasta cerca de los 2.000 ms. en Sierra Nevada; pero se enrarece mucho en el oeste y noroeste de la península.

En al-Andalus: *Bullât* (encina, bellota)... y hay otra especie, conocida por el *cherco*, que es el *al-zân al-baladî* (encina endígena)... y es esta especie la que en ՚ayāmiyya se llama *cherco*" [Bot. An. § 186]. "al-՚afs (árbol de la nuez de agallas) *al-andalusî*... se llama, en ՚ayāmiyya, *cherco...* y en latín *quercus*" [Bot. An. § 186]. Como vemos, el Botánico Anónimo distingue la encina (*al-bullât*) de la coscoja, que el llama *cherco* y que dice que es autóctona de al-Andalus.

En el reino de Granada: Encina, *Bullât* [Luyûn, 210]. *Enzina grande, bollôta, bollôt; enzinal destas enzinas, gáida min bollôt, gaidát min bollôt; enzina de bellotas gruesas, bollúta, bollôt* [Alc. 237]; *carrasco arbol de bellotas, chiricha, chirich; carrascal lugar destos arboles, gáyda min chirich* [Alc. 141, 142]. El término *chirich* es utilizado por el mismo Pedro de Alcalá para otras variedades de la familia *Quercus*. "Vn chaparral de chaparros menudos e algunas enzinas e vna fuente, y llámase el chaparral el Ynzinarejo" [Libro de Rozas de Loja, 1506, fol. 12 v.].

Endivia.- *Cichorium endivia* L. También se la llama escarola. Planta de las ligulifloras que se cultiva para beneficiar las hojas, diversificada en numerosas variedades hortícolas. Las hojas de la escarola se vuelven asimismo blancas y tiernas cuando se desarrollan al reparo de la luz [Font. 861].

En al-Andalus: *Hindibâ* es la endivia [Bot. An. § 523]. La endivia es *al-sarîs al-bustânî* [Awwâm, II, 151].

En el reino de Granada: *Hindibâ*, achicoria [Luyûn]. *Endiuia yerua conocida, hundébe* [Alc. 233].

Enea.- Sinom. anea o espadaña, aceña, suca o bayón. *Typha angustifolia* L. o *Typha latifolia* L. Hierba vivaz de sitios pantanosos.

En el reino de Granada: *Enea yerua ensordadera, berâf* [Alc. 233].

Enebro.- Sinom. enebro común, enebro espinoso, enebro morisquillo, enebro real, enebro albar. Port. zimbro. *Juniperus communis* L. Es un arbusto de 1 a 2 ms. de altura, de la familia de las cupresáceas. Hay enebros que sólo echan flores masculinas y otros sólo las dan femeninas. Estos últimos llevan gábulos de color negro cuando están maduros. Florece en primavera y no madura hasta el otoño del tercer año. Se cría en todo el norte y en las montañas de España, desde los Pirineos a Sierra Nevada. Tiene muchos usos. Es aperitivo, carminativo, se utiliza para la preparación de licores, de sus bayas se obtiene una tintura,

etc. [Font. 82]. De éstas, precisamente, y de sus ramas se extrae un aceite que ya nombra P. de Alcalá: *miera azeyte de enebro, zéit alquitran* [Alc. 311].

En al-Andalus: "Del *‘ar’ar* (enebro) hay otra especie..., de la cual brota una cosa maravillosamente agradable de sabor, quiero decir del árbol llamado *süs* (regaliz), en la región de Galicia y en la Frontera Superior, cerca del nacimiento del *Wâdî Ebro*..., en *‘ayâmiyya* se llama *yerba dols*, que significa *‘usba halwa* (herba dulce) y en árabe andalusí (se llama) *‘urûq al-süs* (raíces de regaliz, orozuz)" [Bot. An. § 652].

En el reino de Granada: Dice Ibn Luyûn que la palmera y el enebro (*‘ar’ar*) se repugnan mutuamente [Luyûn, 211]. *Enebio mata espinosa, firára, firár* [Alc. 233].

Eneldo.- Sinom. aneldo, aneto. Port. endro, endrNo, aneto. *Anethum graveolens* L. El eneldo es una hierba anual de la familia de las umbelíferas. Tiene el tallo estriado verde y blanco y flores amarillas. Florece a partir del mes de junio y fructifica en verano. Se cría en los campos incultos, barbechos, viñedos y entre las mieses, en la mayor parte de la Península Ibérica, pero preferentemente en el valle del Ebro y en la mitad meridional. Es una planta tonificante de las vías digestivas, estomacal, carminativa, ect. También provoca la orina y favorece la secreción láctica [Font. 500].

En al-Andalus: *Sibît* [Bot. An. § 438].

En el reino de Granada: *Eneldo yerua conocida, xebéq* [Alc. 233].

Escabiosa.- Sinom. Viuda silvestre. Port. escabiosa. *Knautia arvensis* Coulter. Planta de la familia de las dipsacáceas. Es una hierba vivaz que tiene tallos cubiertos de vello blanco. Florece de mayo en adelante. Se cría entre las mieses y en los barbechos, aunque también en los prados y en los lugares incultos de casi toda la Península Ibérica, pero se enrarece hacia el sur. Tiene virtudes para limpiar o mundificar las heridas [Font. 764]. Dioscórides señala que es buena para curar la sarna. Existe otra especie conocida como escabiosa marítima (*Scabiosa maritima* L.) [Font. 766].

En el reino de Granada: *Escauiosa yerua, buxáytara, buxáltar* [Alc. 240].

Escandia.- vid. alcandia.

Espadaña.- Port. espadana. Puede tratarse de dos plantas, de la espadaña fina o ácoro bastardo (*Iris pseudacorus* L.) o de la espadaña hedionda, también conocida como lirio hediondo (*Iris foetidissima* L.). Ambas de la familia de las iridáceas. El primero se cría al borde de las aguas en las tierras

bajas de toda la Península y el segundo en bosques y sitios herbosos de la parte norte de España y en todo Portugal. El ácoro bastardo tiene virtudes purgantes y vomitivas, mientras que el lirio es purgante y diurético [Font. 918-920].

En el reino de Granada: *Espadaña yerua, búda; espadaña assi, berdî* [Alc. 242].

Espárrago.- Port. espargo-hortense. Se conocen como espárragos los vástagos tiernos de la esparaguera (*Asparagus officinalis* L.). Esta es una planta vivaz de cepa gruesa, que puede llegar a tener 1,5 ms de altura. Florece en Primavera. Se cría en las huertas de toda España. No es planta propia de nuestra península, sino traída de Oriente. Ya se la conocía hace seis mil años en Egipto y de allí la llevaban los griegos a su país, luego serían los romanos quienes la introducirían en la Península Ibérica. Es conocida por sus virtudes diuréticas [Font. 898].

De otras esparagueras propias del país, sobre todo de la *Asparagus acutifolius* L. salen los llamados espárragos silvestres o trigueros, de parecido sabor a los anteriores y de iguales virtudes medicinales [Font. 900]. La recolección de estos espárragos era una práctica habitual entre los vecinos del reino de Granada. Así, según consta en una provisión real a los repartidores de la sierra de Loja, a pesar de convertirse el monte en tierra de cultivo, debía poderse recoger el espárrago en las zonas aledañas: "Otrosi mandamos que las dichas rroças que ansy diéredes, segund e como dicho es, agora ny en algund tiempo no se pueda en ellas vedar ny proyvir la yerva, e pasto, e caça, ni la rroça, ny corta, ny villota, ny la grana, ny espárragos, ny otras cosas semejantes, ny nynguno de los aprovechamientos comunes e generales que en ellas oviere, mas que alçado el fruto que en ellas se senbrare, que den e sean avidas las dichas rroças por pasto e vso comun..." [Libro de Rozas de Loja, 1506].

En al-Andalus: "Isfâray es el esparrag... y es el halayûn". "Halayûn (espárrago): en cuanto al silvestre, es una planta semejante a la aulaga... se llama en griego asfáragos (aspáragos); en *‘ayâmiyya*, espárrago, y en árabe andalusí, isfâray" [Bot. An. § 215].

En el reino de Granada: *Isfâray, espárrago* [Luyûn]. *Esparago, izparánja, izparáng; esparrago siluestre, izparánja gebeli, izparáng gebelin* [Alc. 243].

Esparto.- Port. esparto. Hierba de la familia de las gramíneas, vivaz, de la especie *Macrochloa tenacissima* L., de hasta un metro, cespitosa, con hojas duras y muy tenaces, arrolladas, filiformes, lampíñas de hasta 60 cms., panoja floja, amarillenta y ramificada. Esta planta crece espontáneamente en España en terrenos incultos, áridos y pedregosos, y abunda en las provincias de Valencia, Alicante, Almería, Murcia y las de la Mancha. De los bordes de las hojas de esta planta salen dos hilos, que cuando la planta está verde se arrancan de un tirón y con ellos se forman manojo que se dejan secar.

En el reino de Granada: *Esparto yerua propia de España, hálfe; esparto seco atocha, cuchil; espartero que lo labra, hazçár, hazçarín; esparteña calçado desto, párga min hálfe, párgat min hálfe* [Alc. 243].

Espica céltica.- *Valeriana celtica* L. Nombre tradicional de la valeriana céltica y de la valeriana saliunca.

En el reino de Granada: *Espica celtica, çumbar* [Alc. 243].

Espica nardo.- Nardo índico de la familia de las valerináceas; es una hierba que se cría en la India y tiene la raíz perenne y aromática, tallo veloso y sencillo, hojas pubescentes, las radicales muy largas y las del tallo sentadas, flores purpúreas en hacedillos opuestos y fruto e caja (*nardostachys jatamansi*). También es una planta de la India de la familia de las gramíneas, con tallos en caña delgada, de 40 a 60 cms. de alto, hojas envainadoras, flores en espigas terminales, rizoma con numerosas raicillas fibrosas, de olor agradable, cuyo extracto da un perfume muy usado por los antiguos (*andropogon nardus*).

En el reino de Granada: *Espica nardo, çunbar hindî* [Alc. 243].

Espinaca.- Port. espinafre. *Spinacia glabra* Miller. Planta herbácea anual de la familia de las quenopodiáceas.

En el reino de Granada: *Isfânaý*, "Las espinacas se siembran en todos los meses y se pueden tener frescas a lo largo del año... crecen más fácilmente cuando sus hojas se

ennegrecen con excremento de las moscas" [Luyûn, 241]. "Baqliyyat al-*isfânâj*, menestra de espinacas... Es moderadamente caliente, ablanda el vientre, pero produce gases y flatulencia. Para que cese esto, es necesario ponerle muchas especias. Esta menestra es conveniente para los que tienen tos" [al-Arbûlî, II, 14]. *Espinaca yerua conocida, izpinág* [Alc. 244].

Espino.- Con el término *burâriya*, pl. *burârî*, en Dozy encontramos *aubépine*, es decir, espino albar. Sinom. espino blanco, espino majuelo, espinalbo, espinera de monte, carcabolero, bizcoda, pirlitero, matapiojos. Port. espinheiro alvar, escalheiro, pirliteiro, cromboreira, espinha branca, periquitos, estrepeiro. *Crataegus monogyna* Jacquin. Arbusto de la familia de las rosáceas con ramitas aguzadas y convertidas en espinas y flores blancas en ramillete. Este es el espino más frecuente en la Península Ibérica. Las flores tienen propiedades sedantes y antispasmódicas y contribuyen a aminorar la presión sanguínea.

En el reino de Granada: *Espino arbol conocido, porória, porór* [Alc. 244].

Espiego.- Port. alfazema. *Lavandula spica* L. Es una matilla leñosa, de la familia de las labiadas, en la base, pero todos los años arroja nuevos vástagos herbáceos. Las hojas y, sobre todo, las sumidades floríferas son muy aromáticas. Florece en verano, a partir del mes de junio. Se cría en las laderas y collados pedregosos de todo el Pirineo y de montañas próximas. No suele bajar de los 600 ms. y puede subir hasta los 1.700 ms. Debe sembrarse en sitio alto, ventilado y de cara al Sur. Se usa como digestivo, estimulante y antispasmódico [Font. 654]. A veces se le confunde con la alhuzema (*Lavandula latifolia* Villars).

En al-Andalus: *al-juzâmâ* [Bot. An. § 49].

En el reino de Granada: *Espiego alhuzema, kuzîma* [Alc. 244]

Estoraque.- Port. estíraca, árvore balsâmica. Arbol estiracáceo, de flores blancas y fruto elipsoidal, de cuyo tronco se obtiene, haciendo incisiones, un bálsamo muy oloroso. También recibe este nombre el mismo bálsamo. *Styrax officinale* L.

En al-Andalus: "al-*mayâ*(estoraque): de él se confecciona el estoraque líquido y a veces se confecciona de su madera, a la cual va adherida algo de goma, tal y como se confecciona el *zift* (la resina del pino). En cuanto al estoraque seco, es la corteza de este árbol... En *çayâmiyya* se llama *confido*, con la *q* (es decir, fuerte)" [Bot. An. § 161].

En el reino de Granada: *Estoraque oloroso, storâq* [Alc. 246]. "Por el arrova del estoraque doze maravedis" [Arancel de 1501].

Gallocresta.- Sinom. verbenaca, hormino silvestre, maro negro, hierba de la cruz, hierba de los ojos. Port. galocrista. *Salvia verbenaca* L. Planta de la familia de las labiadas, que suele crecer todos los años con las lluvias del otoño. Florece en la costa durante toda la primavera y en pleno verano en tierras más altas si ha llovido. Se cría junto a los caminos, ribazos, barbechos, y lugares incultos de toda España. Se la conoce también como hormico salvaje, para distinguirlo del hormico (*Salvia horminum*) y de la *sclarea* (*Salvia sclarea*). Es planta vulneraria, pero desde tiempos antiguos se emplea para aclarar la vista [Font. 684].

En al-Andalus: "La gente de nuestro Algarbe (Portugal) llama *gallo cresta* al espino que se conoce por *al-qarqâ anna* (cardo corredor, *Eryngium campestre* L.); pero la gente de nuestro país (España) llama *gallo cresta* al *kamâfîtûs* (camepíteo, *Ajuga Chamaepitys Schreb.*)" [Bot. An. § 259]. También dice el Botánico Anónimo: "Sabat... es el *gallo cresta*" y "Salija (acanto): la especie tercera es el *gallo cresta*, una especie del *kamâfîtûs*" [Bot. An. § 259], y "*Kamâfîtûs* (camepíteo): ... es de tres especies: una de ellas se llama *gallocresta*..." [Bot. An. § 438].

En el reino de Granada: *Gallocresta yerua, gallî cricha* [Alc. 260].

Gamón.- Port. gamão. Planta de la familia de las liliáceas de flores blancas y raíces tuberculosas, cuyo cocimiento se ha usado para combatir las enfermedades cutáneas. Es una especie de asfódelo y abunda en las regiones mediterráneas.

En al-Andalus: El Botánico Anónimo nombra dos especies con este nombre que son las que siguen. "*Abuŷûh* (gamón) del género de la cebolla... con hojas parecidas a las del puerro (*al-karrât*), sólo que más anchas y largas, alta casi como un estado de hombre o algo menos, y sobre ella una flor blanca tirando a roja, como la flor de la azucena en la figura, sólo que más pequeña... En griego se llama *asfodelos*... y en beréber, *asrâs*, *asrâsan* e *isrîs*... Llámase

así porque pule los cuerpos, si se frotan con ella en el baño. También se llama bellota de tierra, por su semejanza de la raíz con la bellota. En *çayâmiyya* se llama *abuŷûh* y en árabe *bawraq* (blanco brillante, bórax). Dicen (los árabes proverbialmente): "Más agradecido que su *bawraq*", para significar que se contenta con el agua y brota espontánea de la alteración del aire al pasar del calor al frío, aunque no caiga agua (del cielo)" [Bot. An. § 6]. Miguel Asín dice que "esta planta, por la descripción, es la llamada hoy en castellano *gamón blanco*, sinónimo de *asphódelos*, que Colmeiro registra como *asphodelus albus* Mill, entre las liliáceas [Bot. An. § 6]. También nos da otra noticia el Botánico: "çIrmid (gamón): es el *laurello*" [Bot. An. § 292].

En el reino de Granada: *Gamon yerua, berguáqua, berguáq; Gamonital, gáyda alberguáq* [Alc. 260].

Garbanzo.- Sinom. grabanzo. Port. gravânço, ervânço. *Cicer arietinum* L. Se trata de una planta leguminosa que no es propia de la Península Ibérica, aunque se cultiva mucho y desde muy antiguo en las zonas central y occidental de la misma. Son de gran valor nutritivo pero pesados al estómago. El caldo que resulta de su cocimiento tiene propiedades diuréticas [Font. 382].

En al-Andalus: "Al-*himmas* (el garbanzo): en *çayâmiyya* se llama *arbansoš* y en árabe *himmiš*" [Bot. An. § 39].

En el reino de Granada: Se debe cuidar de no poner garbanzos, ni rábanos, repollo, nabos o acelgas, cerca de donde están plantadas las vides [Luyûn, 202]. "Los garbanzos (*himmiš*) son calientes, producen hinchazón y hacen fluir la orina; aumentan el semen, y los frescos generan humores en el estómago y en los intestinos; dañan a los que padecen cólico y provocan el abatimiento del carácter. Si se comen crudos, hay que hacerlo con tomillo, sal y pimienta. Si se cuecen en agua, con cominos y canela de la China, son resolutivos y calmantes" [al-Arbûlî, I, 12]. *Garbanços legumbre, hîmça, himç* [Alc. 261].

Gavanzo.- Vid. *rosal montés*.

Gualda.- Port. gauda. *Reseda luteola*. Hierba resedácea, de flores amarillas, que sirve para teñir de amarillo dorado. Criase en lugares húmedos y pantanosos. Lat. *Lutea herba* [Dic. Aut.]. Según Cienfuegos la gualda se empleaba junto con las flores pulverizadas de aulaga (*genista scorpius* L.) para colorear de amarillo los paños de lana, en la creencia de que así no eran atacados por la polilla.

En el reino de Granada: *Gualdas yerua, layrón* [Alc. 265].

Genciana.- Sinom. gengiba, junciana, xaranzana. Port. genciana, genciana-das-boticas, argençana-dos-pastores. *Gentiana lutea* L. Es una hierba de la familia de las gencianáceas, que tiene el tallo hueco y liso. Se seca en invierno y renace al llegar la primavera. Florece en junio y agosto y sus flores son de color amarillo. Se da en las montañas del norte de España, desde el Pirineo hasta la Cordillera Cantábrica y también en las montañas del sistema divisorio central, como la Sierra de Guadarrama, hasta Portugal, en la Serra da Estrêla. Es un excelente tónico estomacal [Font. 727].

En al-Andalus: El Botánico Anónimo menciona la *qantūriyūn tān miqrūn*, que, según Asín, sería la *gentiana o erythriaea centaurium* de Linneo [Bot. An. § 198].

En el reino de Granada: *Genciana yerua, júnça* [Alc. 266]. *Junciana, gintiána* [Alc. 281].

Giroflé.- Sinom. Clavero. Port. claveiro. *Syzygium aromaticum*, de la familia de las mirtáceas que produce el clavo. Árbol aromático grande y corpulento. Tiene la corteza como la del olivo y las hojas parecidas al laurel. "Los Españoles antiguamente lo llamaron *Girophlé* y después clavos, porque lo parecen en la figura" [Dic. Aut.].

En el reino de Granada: *Qarunfal* [Luyún, 253]. *Girofe especia, carónfala, carónfal* [Alc. 266]. "Por el arrova de los clavos de girofre quinze maravedis" [Arancel de 1501].

Gordolobo.- Sinom. verbasco, candelaria; en el Medievo, lucernaria y herba luminaria, porque untado un vástago con aceite o pez se encendía con fuego. En port. verbasco, barbasco, verbasco branco, erva de São Fiacre, bom homem, vela de Nossa Senhora. *Verbascum thapsus* L. Planta de la familia de las escrofulariáceas. Florece de mayo en adelante. Se cría en los collados y laderas de toda España, pero es menos frecuente hacia el sur, donde se encuentra en las zonas de montaña, y se remonta hasta los 1.500 ms. Se empleó desde antiguo para combatir la tos y los catarros. También fue utilizada para echar su jugo al agua e intoxicar a los peces, que de esta manera pueden pescarse fácilmente [Font. 606].

En al-Andalus: El Botánico Anónimo dice que es el *danab al-labwa*, cola de loba en *“ayamīyya* [Bot. An. § 149]. Dice también que la gente la conoce como *mafātil al-rāfi*, mechas de pastor [Bot. An. § 576].

En el reino de Granada: *Gordolobo yerua o nenufar, berbáxqua, berbáxq* [Alc. 262].

Gramo.- En port. y gall. grama, grama-das-boticas, grama digitada, graminha, graminheira. *Cynodon dactylon* Persoon. Es una hierbilla de la

familia de las gramíneas que crece a flor de tierra. Es muy común y se encuentra en toda la Península. Es, especialmente, difícil de extirpar en los cultivos. Tiene propiedades diuréticas [Font. 942]. "Es pasto y alimento común de todo genero de ganado" [Dic. Aut.].

En al-Andalus: "Tayl (gramo común): se llama en *“ayamīyya, grama...* y en árabe *naŷm* y también *naŷl*" [Bot. An. § 264].

En el reino de Granada: *Naŷl* [Luyún]. "Gramo yerua, negr" [Alc. 263].

Granado.- Port. y gall. romeira, romazeira; miligrandeira, milingrandeira. *Punica granatum* L. Árbol de la familia de las punicáceas. Da un fruto singular, del tamaño de una manzana, con el interior carnoso lleno de pequeños granos y cuyo exterior está formado por una corteza coriácea. Florece en mayo y junio y madura sus frutos en septiembre y octubre. Se cría en las huertas de toda España, aunque muy especialmente desde Valencia a Andalucía. También vive asilvestrado en los linderos de las heredades. Se cree que es originario de Persia, Kurdistán, Afganistán, etc. y que fue extendido por los países mediterráneos por los romanos y luego por los árabes. Tiene poder tenífugo y, en general, contra todo tipo de gusanos intestinales que ya era mencionado por Dioscórides [Font. 399].

En al-Andalus: "al-rummān... y se llama (en latín) en singular *punica* y en *“ayamīyya* (en plural) *garnatās*" [Bot. An. § 265]. Hay varias clases: *dalui, cortisi*, lenticular, murciana, sonrosada, acídrica, moruna, que son dulces [Awwām, I, 273]. También está el granado macho, *ŷalnār* o balaustria [Awwām, I, 280].

En el reino de Granada: *Rummān* [Luyún, 196]. "Hay granadas dulces y agrias. Las dulces tienen la complejión equilibrada en calor y son húmedas. Las mejores de las dulces son las pequeñas. Y son una de las cosas que sirven contra la tos y la aspereza del pecho. Proporcionan mucho alimento al cuerpo. Las agrias son frías de complejión, más que las dulces. Calman el ardor de estómago, apagan la bilis y retienen el vientre. Sus huesos son más efectivos para esto que sus granos..." [al-Arbūl, II, 42]. *Granado árbol conocido, rommána, rommán; granada fruta deste, rommána, rommán* [Alc. 263].

Guindo.- Port. guinjeira. *Prunus cerasus* L. Arbusto de la familia de las rosáceas, cuyo fruto, las guindas tiene sabor agri dulce. Se cree que procede del SO de Asia.

En el reino de Granada: *Guindal árbol, hábbe, hab; guindal assi, guinda, gindát* [Alc. 261].

Haya.- Port. faia. *Fagus sylvatica* L. Árbol de la familia de las fagáceas que puede llegar a alcanzar los 30 ms. de altura. Florece por abril o mayo y madura sus frutos a finales del verano y principios del otoño. Se cría en las laderas de las montañas con exposición a la umbría y suelos frescos de cualquier sustrato en la mitad N de España. Su óptimo está entre los 1.000 y 1.700, aunque se le puede encontrar a mayor y menor altura. Prefiere el clima suave y húmedo, sin sequía estival.

En al-Andalus: El Botánico Anónimo dice que la especie negra del *našām* (olmo o álamo) se llama en Siria y en Túnez, *dirdār* [Bot. An. § 81]. Pero también señala que el fresno (*frašīnō*) es el *dirdār* [Bot. An. § 251].

En el reino de Granada: En Ibn Luyún encontramos que *dardal* es la expresión vulgar de olmo [Luyún]. *Haya, dirdála, dirdál; hayal lugar, gáida min dirdál, gaidát min dirdál* [Alc. 271]. También Pedro de Alcalá señala que fresno es *dirdál*.

Hiedra.- Port. hédera, hera, hereira, heradeira. *Hedera helix* L. Planta araliácea, trepadora, siempre verde, de flores de color amarillo verdoso, la cual, aunque no es parásita daña y ahoga con su espeso follaje a los árboles a los que se agarra. Florece al final del verano y comienzos del otoño. Se cría en lugares rocosos, o pedregosos, en los bosques, etc. de toda la Península, prefiriendo la sombra. El cocimiento de hiedra se usa exteriormente para el encoramiento de llagas. Tiene propiedades vasodilatadoras en pequeñas cantidades y, en dosis más grandes, vasoconstrictoras. Actúa como vomitivo y purgante pero es excesivamente fuerte y tóxico [Font. 473].

Existe otra hiedra conocida como hiedra terrestre (*Glechoma hederacea* L.), en port. hera terrestre, erva de sâo João, sanguina. Es una planta vivaz de la familia de las labiadas con

tallos rastros y ramas que se empinan. Es más propia del N de la Península. Tiene propiedades como tónica, diurética y anticatarral [Font. 666].

En al-Andalus: El Botánico Anónimo menciona una hiedra campestre (*liblāh*) [Bot. An. § 169]; y la *yedra* que es de más altura y se enlaza a los árboles, que se llama en árabe *ḥabl al-masākin* (cable de los pobres), y es la yedra negra [Bot. An. § 635].

En el reino de Granada: *Yedra, yédra, yedra tercera, yedra talita, yedra baxa, yedra manzúla, yedra negra, yedra cákla* [Alc. 281].

Hierba de golondrina.- La centinodia (*Polygonum aviculare* L.) es conocida como hierba de la golondrina, entre otros muchos nombres. Pero también la celidonia (*Chelidonium majus* L.) es llamada hierba de las golondrinas.

En el reino de Granada: *Yerua de golondrina, rabēe alkotáb* [Alc. 282].

Hierba jabonera.- Probablemente se trate de la saponaria (*Saponaria officinalis* L.), también llamada jabonera, hierba lanaria, hierba de bataneros, herbada; en port. saponária, erva-saboeira. Es una hierba de la familia de las cariofiláceas de tallo lampiño, que se endurece en el verano, y ramillete de flores rosadas al final del mismo. Florece a partir de mayo. Se cría en riberas y ribazos, sobre todo en el N de la Península. Antiguamente fue cultivada en los jardines. La cepa y sus raíces cortadas y secadas al sol sirven, una vez en agua, de jabón para lavar la ropa o el pelo. También se ha usado como depurativa o sudorífera, pero hay que tener cuidado con ella pues tiene principios tóxicos [Font. 174].

Existe también una hierba conocida como pamplina de agua (*Samolus Valerandi* L.) a la que también se da el nombre de hierba jabonera o hierba de la sangre. Si bien parece, por su uso, que el sentido de *jabonera* le viene porque se usa para limpiar heridas [Font. 522].

En al-Andalus: El Botánico Anónimo dice que el nombre genérico de las plantas jaboneras es *ṭaṣṣān*. Menciona el *satrābiyūn* o arbol *abū-malik* del que dice que es la *šabonaria* [Bot. An. § 494]. También nombría *al-hummād*, que es la acedera común (*rumex acetosa* L.) como *sabonella* o *īṣnān al-qasṣārīn* (sosa de lavanderos) [Bot. An. § 536].

En el reino de Granada: *Xabonera yerua, çabonña o çabbána* [Alc. 433]; *yerua xabonera, çabonña, çaboniñt* [Alc. 282].

Hierba mora.- Sinom. tomatillos del diablo. Port. erva moura, erva de Santa Marinha. *Solanum nigrum* L. Popularmente el término hierba mora agrupa varias hierbas de la familia de las solanáceas con bayas del tamaño de un guisante.

En el reino de Granada: *Yerua mora, óoxxáq* [Alc. 282].

Hierba de San Juan.- Es difícil saber de qué especie se trata. El cantueso, que ya hemos visto, se llama también hierba de San Juan. Pero hay otras plantas que reciben este nombre como el hipérico (*Hypericum perforatum* L.) y la artemisa (*Artemisia vulgaris* L.). El Hipérico, port. hipericão, erva-de-são-joão. Es planta perenne de la familia de las gutíferas. Existe en el sur de la Península y se llama también hierba del corazón, indicando este nombre sus propiedades medicinales [Bot. An. § 646].

La artemisa es planta de las tubulifloras, de tallo rollizo, anguloso y estriado, y flores rojizas. Se cría en la mitad septentrional del país. Tienen facultades tónicas y aperitivas parecidas a las del ajenjo [Font. 815].

En el reino de Granada: *Yerua de Sant Juan, xuáquat Abráhim* [Alc. 282]. *Ciencabeças yerua, xávcat Abráhim, xavqít Abráhim* [Alc. 168].

Hierba de Santa María.- Sinom. balsamita, hierba santa romana, menta reca, hierba de San Pedro, costo de los huertos. Port. hortelã-romana, hortelã-francesa, costo-bastardo. *Tanacetum balsamita* L. Hierba de la familia de las tubulifloras, de tallo anguloso, hojas con largo rabillo, que despiden un olor similar a la hierbabuena, pero de sabor es amarga. Florece en verano. Se cría en huertas y jardines o en sus cercanías. Se cree originaria de Asia Menor. Se usó contra los gusanos intestinales [Font. 814].

En el reino de Granada: *Yerua de Sancta María, cijárat Meryem* [Alc. 282].

Hierba del ballestero.- vid. *vedegambre*.

Hierbabuena.- Port. hortelã-pimenta. *Mentha sativa* L. Planta labiada hortense, de olor agradable, que se emplea en condimentos.

En al-Andalus: *Na'anāz*, hay cuatro especies, una de las cuales es silvestre [Awwām, II, 285].

En el reino de Granada: *Yerua buena nieénaā* [Alc. 282].

Higuera.- Port. figueira. *Ficus carica* L. Hemos hablado de la especie macho, el cabrahigo, pero no de la higuera. Es el árbol frutal por excelencia, de hecho en árabe se llama *šājara*, es decir, árbol. Es de la familia de las Moráceas, y no suele superar los 6 u 8 ms. de altura. Tiene la copa muy desarrollada en relación con su estatura. Sus hojas son grandes y ásperas, y se pierden en el otoño. Florece a partir de la primavera y madura sus higos en verano. Se cría en las huertas pero también resiste los secanos en las comarcas con las lluvias no excesivamente escasas. Actualmente, en determinadas zonas de la Alpujarra costera, en la Sierra de Lújar (Granada), se consigue una maduración acelerada del fruto untando los higos con aceite o una mezcla de aceite y pimienta.

En al-Andalus: "Tīn (higo) y se llama, en *ṭāyā-miyya, fico*" [Bot. An. § 232]. Ibn al-*Awwām* menciona también la higuera colorada (*al-ḥamīr*), que es el breval [Awwām, I, 302].

En el reino de Granada: La exportación de higos secos del reino de Granada fue muy importante en la época nazarí y continuó algún tiempo después de la conquista, aunque era, sobre todo, una tradición de los moriscos, que eran los grandes entendidos en la materia. En una carta de agosto de 1508 el conde de Tendilla da licencia a unos moriscos de la ciudad de Granada para que vayan a Polopos, en la Alpujarra baja, y a Motril (Granada) para *hacer la pasa e los higos* [Correspondencia del conde de Tendilla, I, 381].

"La higuera se poda en enero porque al llegar el otoño echa abundantes brotes. Después, a primeros de junio, se les quitan yemas para vigorizarlos, con relación al injerto que se piensa efectuar" [Luyūn, 215]. "Los higos (*al-tīn*) son calientes en primer grado, y los frescos son de complejión húmeda. Los que son frescos y se secan están equilibrados en humedad y sequedad y proporcionan un buen alimento. La sangre generada por ellos es mejor que la producida por las demás frutas de verano. Son rápidos de digerir y emolientes. Sirven contra la tos y limpian el pecho, el pulmón y los riñones, pero cuando se abusa de ellos producen purito, sarna y tiña. Hay que chupar después granos de granada agria y tomar encima ojimiel agrio" [al-Arbūl, II, 40].

En el reino de Granada la producción de higos era algo muy conocido y de ello ha dejado fiel testimonio el glosario de Pedro de Alcalá: *higuera arbol conocida, cijára, cijár; higuera fruta de higuera, tíne, tin; higa, tíne, tin; higueral lugar de higueras, gáida min cijár; higuera breual, cijára, cijár; higo en la flor, facóna, facón; higo temprano, tíne baquíra, tin bicár; higo de comer menudo, tuáyna, tuaynít; higo passado, tíne muyébeça, tin muyebecín; higo seco abierto, xaréha, xaráih* [Alc. 274]. "Del arrova de los higos de la tierra e sobreman vna blanca...medio" [Aranceles de 1501]. También se aplica el nombre de higuera del infierno, que Alcalá recoge como *cijára aghéhennem* al ricino (*Ricinus communis* L.).

Hinojo.- Port. funcho, fiolho. *Foeniculum vulgare* Miller. Planta umbelífera de flores pequeñas y amarillas, aromática, de gusto dulce, la cual se usa en medicina y como condimento. Florece de junio en adelante y madura sus frutos a finales de verano y otoño. Se cría en toda la Península. Sus propiedades son carminativas, diurética y aperitiva [Font. 498].

En al-Andalus: El Botánico Anónimo lo llama *Bisbás y rāziyanāy* [Bot. An. § 245].

En el reino de Granada: "El hinojo (‘arīs o nāfī) de secano o de huerta se siembra en febrero [Luyún, 244]. *Hinojo ya crecido con simiente, nīfié; hinojo yerua verde en porreta, bizbiça, bizbiç; hinojo silvestre, nīfié gebeli* [Alc. 275].

Incienso pequeño.- Sinom. ajenjo, absinto, axenjo, ensenso, insenso, incienso. Port. absinto, assintro, losna. (*Artemisia absinthium* L.). No se trata del incienso (*incensum*), sino de otra especie (el ajenjo) que, por semejanza fonética (*absinthium*), era confundida con aquél. De hecho el incienso es en árabe *lubán* y P. de Alcalá menciona al ajenjo como *luéiben*, es decir, incienso pequeño. El ajenjo es una planta de la familia de las tubulifloras, que se seca en invierno y brota de nuevo llegando el buen tiempo. Es muy aromática. Florece de julio a septiembre. Se cría en las riberas pedregosas de las montañas, en ribazos y lugares incultos, sobre todo en los Valles Pirenaicos, en Sierra Nevada, Portugal, etc. Ha sido cultivada en España y se cree que es conocida en Europa desde épocas prehistóricas. Se recolecta en verano cuando está en flor o cuando sus cabezuelas están a punto de abrirse. Entre sus virtudes destaca la aperitiva [Font. 819].

En al-Andalus: El Botánico Anónimo cita el ajenjo común (*artemisia absinthium* L.) y el ajenjo marítimo (*artemisia maritima* L.). Dice que se les conoce a ambos por *afsintín*, en *‘ayāmiyya šenso canpino* y

šenso agüino, respectivamente, y en árabe por "barba vieja" (*šaybat al-ayūz*), por lo blanco de su color [Bot. An. § 522].

En el reino de Granada: *Incienso macho, laubín dacar*
Encienso pequeño, luéiben, lueybenít [Alc. 232].

Jacinto.- Port. jacinto. Planta de la familia de las Liláceas de flores olorosas y fruto capsular, de la que hay muchas especies y variedades

En el reino de Granada: *Jacinto flor, naguár ajacint* [Alc. 279].

Jara.- Port. esteva, xara. *Cistus ladaniferus* L. Planta cistácea de hojas lanceoladas, flores blancas, con una mancha rojiza en la base de los pétalos y fruto capsular. Florece de abril a junio. Se cría en las laderas y colladas de tierras sin cal, principalmente sobre pizarras y granitos hasta más de 1000 ms. de altura. Abunda desde Galicia y Portugal hasta la Andalucía silícea. También la hay en Cataluña. Antes se recolectaba para aprovechar el *ládano*, que es una materia resinosa muy aromática. También se usaba éste como calmante [Font. 281].

En al-Andalus: El Botánico Anónimo señala que es el *istip* y que los habitantes de las montañas hacen de él pan y *puches* [Bot. An. § 276].

En el reino de Granada: *Xara mata conocida, iztipa, iztip* [Alc. 433].

Jengibre.- *Zingiber officinale Rosc.* Planta cíngiberácea de flores purpúreas y fruto capsular y pulposo de olor aromático y sabor acre y picante como el de la pimienta. "Fortifica el estómago y ayuda a la digestión...Cómese utilmente y se suele mezclar en las salsas" [Dic. Aut.].

En al-Andalus: En el Botánico Anónimo el jengibre es *Zarawund jurāsānī* [Bot. An. § 83].

En el reino de Granada: *Zanŷabīl* [Luyún]. "El jengibre (al-zanŷabīl) es como la galanga, pero de efectos más fuertes" [al-Arbūlī, II, 19]. *Gengibre maqui, zengebīl maqui; gengibre valadi, zengebīl beledī* [Alc. 266]. "Por el arroba del gengibre seys maravedis" [Arancel de 1501].

Judía.- Port. feijão. *Phaseolus vulgaris* L. Las judías son plantas anuales que se siembran cuando ya han pasado los fríos. Las hay de muchas clases y se diferencian por el color y la forma de las simientes. Son blancas, pintas, de varios colores o negras. También son distintas por la forma de crecer: unas son bajas y otras se encaraman sobre cualquier soporte y crecen hacia arriba. Florecen de mayo en adelante y las semillas maduran en verano, y en otoño las más tardías. Aunque muchos autores admitían que era de origen americano, se sabe que ya existía en Asia, en el Próximo Oriente y, finalmente, al-Andalus desde mucho antes [L. BOLENS: "Le haricot..."].

En al-Andalus: "De las especies de *al-lūf* (yero) es la planta que el vulgo entre nosostros conoce por *faychiela*...: tiene raíz fina y se parece a la *bâquillâ* (haba) en su tamaño y figura. Por eso el vulgo la llama *faychiela*, que significa haba pequeña (*fuwayla*)" [Bot. An. § 229].

En el reino de Granada: Ibn Luyún dice que las alubias (*Lubīya*) se siembran en abril y se recogen en otoño, que deben plantarse separando entre sí las plantas y que no es conveniente regarlas antes de que broten [Luyún, 234-235]. "Las alubias (*lubīya*) están algo inclinadas a calor. Producen hinchazón, engordan el cuerpo y lo nutren. Aumentan el semen y hacen fluir la orina, la menstruación y la leche. Hay que cocer con ellas tomillo para evitar el flato que producen" [al-Arbūlī, I, 13]. *Fasola legumbre, gilbīna, gilbīn; fasola assi, aādēca, aādēc* [Alc. 251]. En época moderna se sembraba en la provincia de Granada, concretamente en la Alpujarra, mezclándola con el maíz: un surco de maíz y otro de judías. Su consumo conjunto compensaba las propiedades de ambos productos (las judías son "riches en lysine et en tryptophane, deux amino-acidess qui manquent au maïs" [L. Bolens: "Le haricot vert...", p. 70]) y servía para prevenir enfermedades como la pelagra.

Juncia.- vid. *chufa*.

Junco.- Port. junco. Planta juncácea de tallos lisos, flexibles y puntiagudos, y flores verdosas, que se cría en parajes húmedos.

En al-Andalus: El Botánico Anónimo señala como junco la juncia y el *samār* [Bot. An. § 677].

En el reino de Granada: *Dīs* [Luyún]. *Junco, dīça, diç* [Alc. 280].

Lasana.- Vid. orejas de abad.

Laurel.- Port. loureiro, louro. *Laurus nobilis* L. Es un árbol pequeño de la familia de las lauráceas. Florece en primavera. Se cría en barrancos sombríos y húmedos de las zonas costeras. Es tónico estomacal, carminativo y emenagogo [Font. 199].

En al-Andalus: El laurel es *rand*, en persa *dahmast*, y en árabe *gar* [Bot. An. § 391], [Awwâm, I, 245].

En el reino de Granada: *Rand o gâr* [Luyûn]. *Laurel arbol, rand; lauredal lugar de laureles, gâida min ránd* [Alc. 290]. "Por el arrova del aceite de laurel dos maravedis" [Arancel de 1501].

Lechetrezna.- Port. cobião. Nombre que vulgarmente se le da a varias plantas euforbiáceas. "En nuestra Península se crían por su natural como medio centenar de especies de lechetreznas" [Font. 190].

En al-Andalus: Para el Botánico Anónimo es *al-kabwa*, también llamada por la gente del campo *lajtairola* o *laban al-ḥimâra* (leche de burra) [Bot. An. § 284].

En el reino de Granada: *Lechetrezna, libî alnâr, albîrid; lechetrezna assi, lâbled* [Alc. 290].

Lechuga.- Port. alface. Existen muchos tipos de esta especie. Está la lechuga doméstica (*Lactuca sativa*) y la lechuga silvestre (*Lactuca virosa* L.). Aparte de su uso culinario, las semillas se emplean en emulsiones calmantes. El jugo lechoso que se obtiene del tallo de la lechuga silvestre cuando se corta se llama *lactucario* y tiene propiedades hipnóticas y se le comparan con las del opio [Font. 871].

En al-Andalus: El Botánico Anónimo menciona *jass bustâni* (lechuga de huerta) y *jass barrî* (lechuga silvestre) [Bot. An. § 285].

En el reino de Granada: "La lechuga (*jass*) se siembra entre septiembre y diciembre, saturando su tierra de estiercol" [Luyûn, 240]. *Lechuga, kâça, kaç* [Alc. 290].

Lengua de Buey.- Sinom. buglosa, algamula. Port. buglossa, língua-de-vaca, erva-dofígido, erva-sangue, borragem bastarda. *Anchusa azurea* Miller. Planta boraginácea, muy vellosa y común en los sembrados. Florece de mayo a julio. Se cría entre las mieses, viñedos, olivares, barbechos, etc. de toda España, y podemos encontrarla hasta los 1.500 ms. de altura, especialmente en suelos calcáreos.

En al-Andalus: "Kuḥaylâ (buglosa): y en ʻâyâmiyya (se llama) *lecuâ buey*, que significa *lisân al-tawr* (lengua de toro)" [Bot. An. § 295].

En el reino de Granada: *Lengua de buey yerua, licîn atâur* [Alc. 291].

Lengua de cordero.- Vid. llantén.

Lengua de perro.- Sinom. cinoglosa, del latín *cynoglossum*, que significa, precisamente, lengua de perro, hierba conejera. Port. cinoglossa, língua de cão. Es el *cynoglossum officinale* L. Planta de la familia de las boragináceas. Florece de mayo en adelante y madura sus frutos a partir del mes de julio. Se cría al borde de los caminos, próxima a los lugares de habitación humana en las montañas de los Pirineos. Tiene propiedades astringentes, aunque en algunos sitios también se la utiliza por su eficacia contra inflamaciones de las vías respiratorias y digestivas [Font. 547].

En al-Andalus: "Šibâto: es (la planta) conocida por *lisân al-kalb* (lengua de perro, cinoglosa)" [Bot. An. § 526].

En el reino de Granada: *Lengua de perro yerua, licîn alquélb* [Alc. 291].

Lentejas.- Port. lentiñas. *Ervum lens* L. Planta papilonácea de hojas oblongas, flores blancas y fruto en vaina pequeña. Son muy nutritivas.

En al-Andalus: "Anteliyaš es, en ʻâyâmiyya, la lenteja (*al-adas*) y también se llama con ese nombre otra planta" [Bot. An. § 33].

En el reino de Granada: "adas" [Luyûn]. "Las lentejas son frías y secas. Si se cuecen con su hollejo ablandan el vientre; y si se les quita y se hierven en agua restriñen el vientre. Apagan el ardor de la sangre y generan un humor negro. Conviene que no abusen de ellas los que tienen bilis negra. Son beneficiosas para las fiebres sanguíneas, la viruela y el sarampión. Es mejor que quienes están sanos coman las lentejas con armuelle, mantequilla y manteca,

pues con ello desaparece su sequedad y mejora su alimento. Lo peor es que se coman con cecina" [al-Arbûlî, I, 13]. *Lentejas, aâdêça, aâdêç* [Alc. 291]; *llantejas, aâdêça, aâdêç* [Alc. 290].

Lentisco.- Port. lentisco-verdadeiro, almacegueira. *Pistacia lentiscus* L. Es un arbusto de la familia de las anacardiáceas de 1 a 2 ms. de altura, que puede convertirse en un árbol de hasta 7 ms. Florece de marzo a mayo y los frutos maduran en otoño. Se cría en zonas donde ha habido encinar u otras especies derivadas de su degradación, sobre todo tipo de suelos. Se asocia a mirto, coscojas, palmitos, etc. Resiste mal las heladas por lo que se encuentra en torno a la región mediterránea, en especial en la zona suroriental. Se extiende desde el nivel del mar hasta, aproximadamente, los 1000 ms. De su tronco fluye espontáneamente una exudación resinosa llamada almáciga, que es de color claro y algo aromática, muy apreciada en época medieval. Se traía de las islas Jónicas y de Chios. Gual Camarena dice que según expresa una receta del siglo XIII servía para masticarlo y sacar su sabor [Voc. de Comerc. med.]. Covarrubias también señala que teniéndola en la boca excita el apetito, aclara el cerebro y corrige el aliento. Pero lo cierto es que ya el Botánico Anónimo se refiere a la almáciga como una resina masticable.

En al-Andalus: "Lentisco: es el *al-darw* (el lentisco)" [Bot. An. § 301]. "ilk es la resina que se masca, llamada en ʻâyâmiyya, *machcâira*" [Bot. An. § 312].

En el reino de Granada: *Daur* [Luyûn]. *Lantisco, darúa, darúi* [Alc. 289]; *lentisco, darúa, darúi* [Alc. 291]. "Por el arrova del almaçiga seys maravedis" [Arancel de 1501].

Limero.- Port. limeira. *Citrus limetta* Risso. Árbol de la familia de las rutáceas cuyo fruto es la lima. El fruto se puede hacer en conserva [Dic. Aut.].

En al-Andalus: *al-lîmis* [Awwâm, I, 314].

En el reino de Granada: Ibn Luyûn menciona la lima (*lîm*) entre las plantas que mitigan los malos olores, por lo que aconseja, para tal fin, frotarse con la cara interna de la cáscara de lima [Luyûn, 253]. Sobre la conservación de la lima y otros frutos semejantes dice el mismo autor: "Se raja o se agujerea la lima y se le introduce sal. Esto debe hacerse en vasijas vidriadas, con zumo agriado de lima, aceite y agua. A falta del zumo agriado de lima se le pone de azamboa o de uva, que da el mismo resultado, y para que quede mejor se agregan berenjenas pequeñas, después de freírlas, rajarlas y limpiarlas. La lima se beneficia si se mezcla con berenjenas o aceitunas verdes. Para que queden mejor es suficiente sal y agua con aceite clarificado" [Luyûn, 227]. *Lima arbol*,

lima, lim; lima fruta deste arbol, bába; lima assi, laymóna, laymón [Alc. 293].

Lino.- Port. linho. *Linum usitatissimum* L. Planta de la familia de las lináceas. Hierba anual lampiña que suele echar un solo tallo y tiene flores amarillas. Tienen un gran aprovechamiento, ya que de sus tallos se recoge la fibra de uso textil, de sus semillas se extrae el aceite de linaza y la harina de linaza. Florece de abril a julio. No se conoce en estado silvestre. Se ha cultivado desde tiempos muy antiguos. Entre sus virtudes medicinales está la emoliente y la laxante [Font. 411].

El lino se arranca cuando todavía tiene algún jugo, extendiéndolo en el suelo para que se seque. Se hacen después de él unos manojo que se meten en agua en una especie de pozas o albercas, proceso conocido como *cocimiento del lino*. En la Alpujarra había muchas albercas para realizar esta operación. El mantenimiento de ellas corría a cargo de los bienes habices [Libro de Habices de 1501]. Una vez cocido el lino se le deja secar y se majan sus manojo con una maza de madera de encina o de otra parecida hasta quebrantar las cañas, después de lo cual se separa el lino de ellas, operación llamada *sahâh*.

En al-Andalus: "Lino (o linu) es *al-kattân* (el lino) y es bien conocido" [Bot. An. § 305] Ibn al-Awwâm dice que es más blando y suave el lino sembrado en regadio. En secano es preferible que la tierra haya estado descansada durante bastante tiempo y en la que se hayan hecho las labores de quema del rastrojo y arado. Requiere terrenos expuestos a la solana y que se rieguen con frecuencia. El excesivo frío le afecta negativamente amarilleando la planta, momento en el que es bueno abonarlo con estiercol de paloma. Una vez cosechado, su tierra en secano es apta para el cultivo de trigo al año siguiente, y de habas [Awwâm, II, 108-113].

En el reino de Granada: Al-*‘Omarî* (XIV) señalaba que las prendas habituales de los granadinos eran de lino. Ibn Luyûn dice que el curtido del lino (*kattân*) que se produce por la humedad adquiere el color que deseé el beneficiario. En agua corriente se pone blanco, en cenagosa sale negro, el color rojo lo obtiene en agua limpia estancada, y cuando hay barro en ella y se remueve se da el color verde [Luyûn, 242]. Al-*Himyârî* dice que el lino que se produce en Sierra Nevada es de gran calidad y se parece al de Fayûm (Egipto). Al-Arbûlî habla del aceite de linaza (*bîzr al-kattân*): "la linaza es poco nutritiva, caliente en primer grado y húmeda al principio del segundo grado. Su alimento es difícil de digerir, produciendo ventosidades y flato, y daña al estómago y retiene el vientre,

cuando está frita. Se corrige igual que el sésamo" [al-Arbûlî, I, 14]. *Lino generalmente, quittîn, quittîn; lino de Egipto, quittîn mîzrî* [Alc. 294]. *Linaza, zarreât alquittîn* [Alc. 293]. En la Alpujarra se pagaba a finales del siglo XV un *derecho del lino*. G.A. de Herrera dice que hay de dos clases, uno que se siembra en otoño y en otro en primavera, por febrero o marzo [Herr., 45]. Aunque la producción de lino había sido muy importante en el reino nazarí, las noticias que tenemos indican que a principios del siglo XVI se exportaba de Alejandría: "Por el arrova de lino de Alexandria...II" [Arancel de 1501].

Lirio blanco.- Sinom. azucena. Port. açucena, cajado-de-são-josé. *Lilium candidum* L. También se llama azucena. Es planta de la familia de las liláceas, con el bulbo escamoso, grande y blanco y el tallo de 1 m. de altura, aproximadamente. Se cría en los jardines y macetas como planta ornamental, pues no es originaria de la Península sino que podría venir del Próximo Oriente. El aceite de azucena se empleaba para curar quemaduras, úlceras, granos, hinchazones, manchas cutáneas, así como diversas infecciones de la piel [Font. 893].

En al-Andalus: "Sûsan (azucena)..., en *‘ayamiyya* se llama *córnibon*" [Bot. An. § 706].

En el reino de Granada: *Sûsan* [Luyûn, 245]. *Lirio blanco o açucena, çucina, çucin* [Alc. 294].

Lirio cardeno.- Sinom. lirio común, lirio pascual. Port. lírio-cárdeno. *Iris germanica* L. Es el lirio común, también se le conoce como lirio azul o pascual. Es planta perenne de la familia de las iridáceas, con la cepa rolliza que da una flor de color azul-morado. Florece de abril a junio. Se cría no lejos de las habitaciones humanas como reminiscencia de anteriores cultivos.

En al-Andalus: El Botánico Anónimo menciona un lirio azul celeste, *al-sûsan al-asumanî*, y en *‘ayamiyya lîlya* [Bot. An. § 304].

En el reino de Granada: *îris* [Luyûn]. *Lirio cardeno, lûlu* [Alc. 294].

Llantén.- Sinom. Lengua de cordero. Port. tanchagem. Puede ser el llantén mayor (*Plantago major* L.), el mediano (*plantago media* L.) o el menor (*plantago lanceolata* L.). Todas ellas son plantas de la familia de las plantagináceas y tienen virtudes astringentes. El llantén mayor se cría en huertas y en toda clase de tierras húmedas o de regadío de toda España. El mediano se encuentra en los prados, en los bosques de encina, roble y pino silvestre, pero se enrarece al sur y oeste de la Península. En Sierra Nevada alcanza los 2.000 ms. El menor, en ribazos y lugares incultos. Tiene virtudes como astringente y emoliente; se usa para lavados de boca como desinflamatoria; y en el interior como anticatarrales [Font. 722].

En al-Andalus: En el Botánico Anónimo, Asín identifica varias plantas con el llantén. *Lisân al-ħamal* [Bot. An. § 114]. *Canella*, que es el llantén mediano

En el reino de Granada: *Lisân al-ħamal*, lengua de cordero [Luyûn]. *Llanten yerua, plantâyn* [Alc. 290]; *lengua de cordero yerua, licîn al-korîf* [Alc. 291].

Madreselva.- Port. madressilva. Es una planta de las Caprifoliáceas. Tiene tallos trepadores y flores olorosas y amarillas. Es muy común en España.

En al-Andalus: "Raís al-ŷabal (rey del monte): y se llama en *‘ayamiyya, matresilva* es decir, madre de la selva (*umm al-sârârâ*)" [Bot. An. § 335].

En el reino de Granada: *Madreselua yerua, çoltâna ajébel* [Alc. 303].

Madroño.- Sinom. albocera. Port. medronheiro, êrvedo. *Arbustus unedo* L. Es un arbusto o arbollido de la familia de las ericáceas. Se mantiene verde todo el año y tiene flores de color blanco. Se cría en los encinares, alcornocales y en los matorrales que resultan de su degradación, llegando en las zonas meridionales a alcanzar los 1500 ms.

Las hojas y cortezas del madroño contienen taninos que se han empleado para curtir pieles. Entre sus propiedades medicinales destaca su carácter astringente y como diurético y antiséptico de las vías urinarias. [Diosc.].

En al-Andalus: "Yanâ (madroño): su fruto es esférico, crespo (en su exterior), rudo, del tamaño de la avellana... y sin hueso. ...La gente lo come mucho... y de él se fabrica un vinagre fuerte rojo, en la región de los Castillo del Norte de nuestro país. Se llama en *‘ayamiyya*,

"matrónyo" [Bot. An. § 340]. El Botánico también lo llama *abârqañ* y *amâriyûn* [Bot. An. § 340] y *šâyarat al-dubb* o árbol del oso [Bot. An. § 543].

En el reino de Granada: *Hinî* [Luyûn]. *Madroño arbol, matróna, matrón; madrono fruta, matróna, matrón* [Alc. 303].

Maibeta.- *Fragaria vesca* L.

En el reino de Granada: *Maiueta fruta cierta yerua, zaróra mîta polót; zarór mîta polót* [Alc. 304].

Malva.- Port. malva. Planta herbácea de la familia de las malváceas. Florece en primavera y verano. Se cría junto a los caminos y lugares cercanos al hombre. El tipo silvestre (*Malva sylvestris* L.) se da más en las zonas de montaña que en el litoral. Se utilizan como emolientes, son también ligeramente laxantes [Font. 404].

En al-Andalus: El Botánico Anónimo nombra varias especies de malvas: *jubbâzâ* [Bot. An. § 24], la malva meloja (*mulûkiyya*) [Bot. An. § 319], malva loca o cordobesa, llamada también *jubbâzî hamqâ* (malva tonta) [Bot. An. § 318]; malva real común o *malva al-zawaniyya* (malva de las prostitutas) o *ward al-zâniya* (rosa de las prostitutas) [Bot. An. § 317]. Esta última es la que nombra Pedro de Alcalá como *malua assi, guárd zaguîn*.

En el reino de Granada: Ibn Luyûn menciona la malva, *jubîr* y la malva hortense, *jabbâzî* [Luyûn]. *Malua yerua conocida, kubéiza, kubéic* [Alc. 305]; *malua assi, guárd zaguîn* [Alc. 305]; *maluar lugar de maluas, march min kubéic* [Alc. 305].

Malvavisco.- Port. alteia, malváisco. *Althaea officinalis* L. Planta de la familia de las malváceas de flores de color blanco rojizo. Se cría en lugares húmedos y salobres.

En al-Andalus: "al-jubbâzî al-jîtmî (altea común): se llama, en *¤âyamiyya, malva visco...* También se la llama *mulûkiyya al-sîhr* (regia del encanto). Entre nosotros, en al-Andalus se llama *šâhm al-marâ* (grasa del prado) por la humedad de su raíz, a causa de que cuando se la machaca viene a ser como la grasa amasada" [Bot. An. § 321].

En el reino de Granada: Ibn Luyûn lo menciona entre las plantas que sirven de recreo [Luyûn, 245]. *Malualisco yerua desta especie, xâhmia marg* [Alc. 305].

Mandrágora.- Port. mandrágora. Puede tratarse de la *mandragora autumnalis* Bertolini o de la *mandragora officinalis* L., aunque sólo la primera se da espontáneamente en la Península. Es una hierba de la familia de las solanáceas que se reduce a ser una capa soterrada que echa una gruesa raíz en forma de nabo y un rosetón de hojas parecidas a la acelga, algo bellotas, en medio del cual nacen las flores de color morado. Florece desde finales del verano en adelante y puede prolongarse a lo largo del invierno. Se cría en terrenos bajos y húmedos. La especie natural de la Península, que es la que menciona Font Quer como *mandragora autumnalis* Bertolini, se encontraría en la Baja Andalucía, el Algarbe de Portugal, y algunos puntos al N de Marruecos. Tiene propiedades sedantes.

En al-Andalus: "Yâbrûh (mandrágora): ...empléase en los huertos para embellecer su arbolado, por la hermosura de su aspecto y lo aromático del olor de su fruto. Empléase éste para regalo y es comestible. Ibn Başsâl me mostró esta especie y me contó que su semilla se importa de la Siria y que él la sembró en Toledo y llegó a su pleno desarrollo... Esta especie es conocida por *yâbrûh*; (en griego por) *mandraguras*; y, en *¤âyamiyya, orocco belîta*, que significa acelga inflamatoria (*silq hârr*) ardiente. En la *¤âyamiyya* de la Frontera se llama *orechcha belîta*, que significa oreja grande (*ugn kabîra*). Su sentido (es decir, el de *belîta*) en latín es feliz, afortunado, bello, precioso" [Bot. An. § 393].

A este respecto dice P. Font Quer que no cree que las mandrágoras sirias hubieran dado lugar a la colonia hispano-lusitana de mandrágoras que ya estaría instalada mucho antes [Font. 593]. Por su parte, M. Asín identifica el *yâbrûh* con la *mandragora officinalis* L. [Bot. An. § 393].

En el reino de Granada: *Yâbrûh* [Luyûn]. *Mandragula yerua, yâbrôå* [Alc. 306].

Manzanilla.- Port. camomilla, margaça-das-boticas, manzanella. *Matricaria chamomilla* L. Hierba anual de la familia de las tubulifloras, con flores terminadas en cabezuelas amarillas y hojas blancas. Es antispasmódica y sedante [Font. 809].

En al-Andalus: "Bâbûnâjî (camamila): se llama... (en griego) *hamâmîlân* (khamaimelon) que significa manzana de la tierra (*tuffâh al-ard*) y en *¤âyamiyya mansanella*" [Bot. An. § 328].

En el reino de Granada: Ibn Luyûn menciona entre las plantas de recreo "diversas clases de albahacas y manzanillas (*bâbûnâjî*)" [Luyûn, 245]. *Mançanilla, bebônige* [Alc. 305].

Manzano.- Port. maceira, macanceira. *Pyrus malus* L. Arbol de la familia de las rosáceas. Se cría en las huertas de todo el país pero abunda más en el N de la Península. Es moderadamente laxante [Font. 337].

En al-Andalus: *Tuffâh* [Bot. An. § 326].

En el reino de Granada: Ibn Luyûn menciona el manzano (*tuffâh*) y el manzano salvaje (*tuffâh šâ'abi*) [Luyûn, 221]. "Las manzanas (*al-tuffâh*) las hay también dulces y agrias. La dulce conforta el estómago y el hígado y proporciona un buen alimento. Produce gases y flatulencia y perfuma el olor del sudor. La agria es más fría y más seca que la dulce y sirve para los que tienen tos. Conforta el estómago y el corazón calientes y es perjudicial para la tos" [al-Arbûlî, II, 43]. *Manzano arbol, tufâha, tufâh; mançana fruta deste arbol, tufâha, tufâh; mançanal, gâyda min tufâh* [Alc. 305].

Mastranto.- Port. mentastro, hortelâ-de-leite.

Mentha rotundifolia L. También se llama mentastro y otros muchos nombres. Es una planta de la familia de las labiadas. Se trata de una menta, frecuente en las zonas húmedas de España. Tiene las mismas propiedades de la hierba buena.

En al-Andalus: "Nammâm (serpol): en *¤âyamiyya*, su nombre es *menta*, y en árabe *mammâm*, por la fuerza de expansión de su aroma" [Bot. An. § 350]. "Fawtanâjî (menta acuático): en *¤âyamiyya*, se llama *calamento* (calaminta) y, en *¤âyamiyya* de al-Andalus, *mentaraštro*" [Bot. An. § 351].

En el reino de Granada: *Mastranto yerua, narrôy; mastranto assi, faracion* [Alc. 308].

Mastuerzo.- Port. mastuerço, agrião-mouro. Hay muchas especies de mastuerzo. La especie cultivada (*Lepidium sativum* L.) crece muy rápido y puede recogerse dos semanas después de su siembra. Según Font Quer se criaba en Persia y en Egipto y fue introducida en los huertos europeos hace muchos años. Tiene un sabor picante como el de los berros y se come en ensalada. También se come su especie silvestre (*Coronopus squamatus* Ascherson). Ambas son antiescorbáticas, por su riqueza en vitamina C.

En al-Andalus: *al-¤usâb* es el mastuerzo [Bot. An. § 640]. El mismo Botánico menciona además el

mastuerzo acuático, conocido también por cicuta negra, se llama *hurf al-mâ'* [Bot. An. § 189]. *Hab al-râsâd* [Awwâm, II, 258].

En el reino de Granada: En Ibn Luyûn encontramos por mastuerzo, *zafâ' y hurf* [Luyûn]. *Mastuerço yerua conocida, hórfia, horf* [Bot. An. 308].

Matalahuva o anís. - Sinom. hierba dulce. Port. anis, anis-verde, erva-doce. *Pimpinella anisum* L. Planta de la familia de las umbelíferas de flores blancas y frutos ovoides. Florece de junio en adelante. Se cría en campos dedicados a su cultivo porque en España no crece de forma natural. Le va bien el clima mediterráneo, aunque la excesiva sequedad le perjudica. El anís es expectorante, carminativo y tónico estomacal [Font. 493].

En al-Andalus: "Anîsûn sajîr (anís rocoso): en nuestro Algarbe, se le llama *al-hulwello* (el dulcillo) y se le dice también *al-hâlâwâ* (los confites), *al-hulwa* (la planta dulce) y *rocós* (rocoso). Llámase (también) *cómelas...* y *torna-maritos*" [Bot. An. § 570]. "Anîsûn (anís): se llama en *çâyamiyya*, la *bohtorna*" [Bot. An. § 698]. M. Asín lo identifica en ambos casos con el *pimpinella anisum* L. Añade, además, el editor del Botánico Anónimo, que "en el Magreb se conocía también por 'el grano dulce'" [Bot. An. § 570]. *Al-tamak*, anís silvestre [Awwâm, II, 261].

En el reino de Granada: "En noviembre y diciembre se siembran el anís(*anîsûn*), la arañuela y el fenogreco, con poco abono y riego abundante" [Luyûn, 244]. *Matala vuua o anís, hábet, hulúa* [Bot. An. 308].

Melón. - Port. meloeiro. Planta cucurbitácea con tallos rastreros, hojas lobuladas, flores amarillas y fruto elíptico, de carne olorosa, aguacosa, dulce y con muchas pepitas.

En al-Andalus: "Battîj (melón): es de cinco especies: rifeño (*riff*)..., que se llama en griego *moloniya* y es para el vulgo el que en realidad de verdad es *battîj*; otra especie es el damasceno (*dimâqî*), que es el *melol*, o sea, el conocido entre nosotros por el *hawzanî*, patronímico relativo al nombre de una aldea de nuestra tierra en la que se cultiva mucho...; otra especie es el *algezireño*, así llamado por cultivarse mucho en ella (Algeziras); otras especies son el murciano, el valenciano, etc... Hay otra especie que es el *melonya*, o sea, el melón (*quitâ*) amarillo largo, al cual llama la gente el *molol*. En griego se le llama *al battîj*, en general, *téfon* (con énfasis de las dos *efes*) (es decir, *pépôn*) que significa *blando, tierno*" [Bot. An. § 349]. El melón es *al-nufây* [Awwâm, II, 231].

En el reino de Granada: *Melon fruta conocida, molón, malalín; melon assi, molón, molonît; melonar*

lugar dellos, miqtî, mequîtî; melonar assi, ytlâq, atâliq [Alc. 310]. *Papon o melon, molón, malalín, o molonît* [Alc. 342].

Membrillo. - Port. marmeiro. Fruto del membrillero (*Cydonia oblonga* Miller). Arbusto o arbollillo de entre 6 y 7 ms. de altura, de la familia de las rosáceas. Tiene hojas simples aovadas o redondeadas y flores de color blanco o rosado. Florece de marzo a mayo y el fruto madura a finales de septiembre. También puede encontrarse asilvestrado en lugares húmedos y de temperaturas suaves. Crudo el membrillo es astringente, asado o cocido lo es bastante menos. Dioscórides menciona un aceite hecho con membrillos, llamado *melino* [Diosc.].

En al-Andalus: "Safârâyl (membrillo): se llama en griego *qûdunyâ milâ*; en persa, *kudûniyûs*; en *çâyamiyya*, *melmelo*; en árabe, *safârâyl*" [Bot. An. § 348].

En el reino de Granada: *Safârâyl* [Luyûn, 202]. "Hay membrillos (*al-safârâyl*) dulces y agrios. Ambos confortan el estómago y despiertan el apetito. El agrio tiene estas propiedades más acentuadas, pero es más dañino para el pecho y para la tos que el dulce. Deben comerse después almendras, alfeñiques y jarabe de agua de rosas" [al-Arbûlî, II, 43]. *Membrillo arbol, çafârjala, çafârjal; membrillo fruta del, çafârjala, çafârjal* [Alc. 310].

Mesto. - Port. sanguinho. Mesto arbóreo (*Quercus hispanica* Lam.) o mesto enano (*Quercus mesto* Boiss.). Planta mestiza de alcornoque y encina. Rebollo, nombre dado a varias especies de árboles fagáceos del género *quercus*.

En el reino de Granada: *Mesto arbol de bellotas, chîrqua, chîrq; mesto assi, xûbere, xûber; mesto assi, chîrch, chîrch* [Alc. 311].

Mielga. - Sinom. alfalfa. Port. luzerna, melga. *Medicago sativa* L. Planta leguminosa, que dura varios años y rebrota después de cortada. El fruto es una pequeña legumbre enrollada en forma de caracolillo. Es planta forrajera, que en algunos países se utiliza para alimentación humana. Por sus vitaminas es también un excelente antiescorbútico. Dioscórides la llama *la hierba médica*.

En al-Andalus: El Botánico Anónimo dice que en árabe se llama *faşfaşa*, en árabe andalusí *sulla* y en *çâyamiyya*, *milca* [Bot. An. § 353].

En el reino de Granada: *Faşfaşa* (Luyûn). *Mielgas yerua, cadâb* [Alc. 311].

Mijo. - Port. milho. *Panicum miliaceum*. Planta gramínea.

En al-Andalus: "Otra especie (del *dujn*: mijo) se la conoce por la *cabseta*. Es el *jâfûr*... Se le conoce por el *mijo de los pájaros* (*dujn al-çâsâfir*), porque de él se alimentan éstos" [Bot. An. § 105]. Sin embargo, da otras muchísimas clases de mijo: *camaron* [Bot. An. § 110], *ŷawars* [Bot. An. § 218], *dujn garonni* [Bot. An. § 260], *mijo agreste* [Bot. An. § 354] y *mijo indio* que identifica con el panizo [Bot. An. § 406].

En el reino de Granada: Ibn Luyûn dice que el mijo se conoce vulgarmente como *al-dujn* [Luyûn, 235], pero señala que es muy parecido al panizo y que se da a los animales para fortalecerlos. De ahí que se confunda tantas veces con éste. Menciona además tres especies de mijo, una conocida como *durrat* [Luyûn, 234] y otra como *dili* (ojo del diablo) [Luyûn, 234] y el mijo del Yemen (*kabâñ*). El mismo nombre, *dura*, A. Diaz, lo traduce por *sorgo* (*Sorghum vulgare* Pers. = *Sorghum Durra* L.). Si bien admite que también puede significar mijo, aunque, según él, cuando el término no va acompañado de ningún adjetivo es el sorgo [al-Arbûlî, I, 10]. *Mijo simiente, dôra* [Alc. 311].

Milenrama. - Port. milfohas. *Achillea millefolium* L. Es planta de la familia de las tubulíferas con el tallo algo belloso, contorno de las hojas muy dividido y flores blancas o rosáceas. Florece en verano y se cría en las laderas de tierra baja y montañas de la mitad norte de la Península, y escasea hacia el sur.

Su nombre en español, *herba de las heridas*, y en portugués, *erva-dos-militares* y *erva-dos-soldados*, alude a sus propiedades medicinales. Así, entre sus virtudes está la vulneraria, es decir, la de sanar las heridas, y la hemostática, la de restañar la sangre, también es antiespasmódica, antihemorroidal y febrífera [Font. 804].

En al-Andalus: "Miryâfulûn:... pretenden algunos que el *miryâfulûn* es la *kuzbarat al-ja'lab* (culantro de zorro) y así se le llama entre nosotros, en la región del Algarbe, *alf warqa* (mil hojas);

pero ello no es exacto a mi juicio... El *miryâfulûn* silvestre... se llama en *qâyamîyya*, *cabotâira* y en árabe *šâr aṭayâl* (pelo de becerro). La especie marítima se llama *mârikûn*, que quiere decir *marítimo*, porque los *qâyâm* llaman al *baḥr mar*" [Bot. An. § 99].

En el reino de Granada: *Milhoja verde, élfe guarâq* [Alc. 312].

Mimbrera.- Port. vimeiro. Arbusto salicáceo cuyas ramas son las mimbres. Vulgarmente se aplica también este nombre a distintas especies de sauces cuyas ramas son semejantes a los mimbres. Son varias las especies que se cultivan para la obtención de mimbres: *Salix fragilis*, *Salix purpurea* y *Salix triandra*, aunque la mimbrera clásica suele ser el *Salix vinimalis*. En la mitad N de la Península y en Sierra Nevada se da el *Salix caprea* L., que aguanta bien los suelos secos.

En el reino de Granada: *Mimbrera arbol, cirçâta, cirçâf, mimbrera assi, cadib, quidbén; mimbre cualquier vara, cadib, quidbén* [Alc. 429].

Mirobálico.- Nombre que reciben algunos árboles combretáceos, pertenecientes al género *Terminalia*, propios de la India, cuyos frutos se usan en medicina y tintorería. También recibe este nombre el fruto de estos árboles. "Cierta especie de fruta semejante a la ciruela, que se cria en las Indias Orientales y se divide en cinco especies, que son Myrobolános cetrinos, chebulos, beléricos, émblicos, è Indos... Todas cinco especies son un poco purgantes, y utilísimas a la Medicina" [Dic. Aut.].

En al-Andalus: *Ih̄filây* [Awwâm].

En el reino de Granada: *Mirabolanos especia, harîlix* [Alc. 312]. "Por el arrova de los mirabolanos diez maravedis" [Arancel de 1501].

Moral.- El moral era un cultivo de gran importancia en el reino de Granada. Las referencias de las fuentes escritas datan de mediados del siglo X en adelante. En el siglo XI al-Bakrî dice que en los pueblos de Sierra Nevada "se encuentra la seda de mayor calidad" [al-Bakrî, 24]. En el siglo XII dice Idrîsî que el *iqlîm* de las Alpujarras se recogía seda (*harîr*) [Idrîsî, *Opus Geographicarum*, V, 575]. El andalusí al-Zuhîr señala que la región de Sierra Nevada (*Yâbâl ṣulayr*) "es la que produce más seda del mundo" [al-Zuhîr, 65]. En el siglo XIV Ibn al-Jâfih alaba especialmente la de Jubiles y Andarax aunque también menciona la de Berja y Dálfas, si bien es la calidad de las dos primeras las que resalta [Jâfih, *Mâyâr*, 130]. Sin embargo, siglos más tarde, el cronista Mármiol Carvajal no opina lo mismo de la de Jubiles [Mármiol, 193], y sí, en cambio, destaca la de Andarax y las de Orgiva, Berja, Alboloduy y Almería.

Al margen de la opinión de cronistas e historiadores, la propia legislación fiscal en 1502 pone de manifiesto las diferencias de calidad en la seda del reino de Granada. Atendiendo a ello, el valor del diezmo y medio de lo morisco depende del lugar de origen de la seda como podemos ver a continuación*:

PROCEDENCIA	PRECIO POR LIBRA
S. Ronda, Marbella, Gaucín, Casares	
– hasta Gibraltar	1 real plata
– tâ'a/s de Berja, Dálfas, Ugíjar, Albuñol, Jubiles, Céjeles	1,5 reales plata
– Granada, tâ'a/s de Ferreira, Poqueira Orgiva, El Jubileyo, V. Lecrín, Almuñécar, Motril, Salobreña, Málaga, Vélez-Málaga, Comares, Bentomiz, Baza y su hoya, río Almanzora, Vera, Purchena y el resto del reino	2 reales plata
– Almería, tâ'a/s de Lúchar, Marchena, Alboloduy, Andarax y Guadix	2,5 reales plata

* Cuadro extraído de Ana M. VERA DELGADO: «El levantamiento mudéjar y su incidencia en la percepción de los tributos de la seda», *III Simposio Internacional de Mudejarismo*. Teruel, 1986, pp. 145-152, espec. p. 147. También puede verse en F. BEJARANO ROBLES: *La industria de la seda en Málaga durante el siglo XVI*. Madrid, 1951, apéndice documental, doc. nº 13, las condiciones para el arrendamiento de la renta de la seda en 1502, pp. 246 y 247.

El moral es el árbol que aparece con mayor profusión en los habices alpujarreños, en una proporción muy reveladora, pues supone el 75,21% del total de los árboles [Habices de 1501]. No sabemos con certeza si el árbol mencionado en los habices como moral era el negro (*Morus nigra* L.), en port. amoreira, o la morera o moral blanco (*Morus alba* L.), en port. amoreira branca, aunque nos inclinamos más bien por que se trataba del primero. Ibn al-*Awwâm* habla en su *Kitâb al-filâha*: «*del plantío del arbol fersâd, que es el moral ó el llamado moral arabigo o de seda*». En R. Dozy encontramos que *tût*^carabíes la mora blanca, sinónimo de *farsâd*. El Botánico Anónimo nombra el moral o morera negra y que se llama en árabe *tuf*, pues *tût*, con *t*, es pronunciación incorrecta y vulgar [Bot. An. § 360]. León el Africano, por su parte, nos informa, al describir Camis Metgara, una población cercana a Fez, lo siguiente: «*Depuis qu'une partie de la population de Grenade est passée en Maurétanie la ville a commencé à être repeuplée et l'on a planté beaucoup de mûriers blancs parce que les Grenadiers sont de grands marchands de soie*» [l'Africain, I, 178]. Sin embargo, el mismo autor, al referirse a la ciudad de Cherchel, dice que, tras la conquista cristiana, muchos granadinos vinieron a este lugar y se dedicaron al cultivo de tierras, construcción de barcos, y a la producción de seda «*car ils avaient trouvé une quantité infinie de mûriers blancs et noirs*» [l'Africain, II, 345].

En el siglo XVI Laguna nos informa de que «*las hojas del moral que produce las moras blancas, son mas tiernas, y crecen en mayor abundancia, que las del moral negro: por donde son mas útiles para el mantenimiento de los gusanillos que nos fabrica la seda*» [Diosc. I, 116-117.]. Sin embargo, la creencia a lo largo de ese siglo, sobre todo, de que la seda producida con hojas de morera era de inferior calidad a la que se obtenía con gusanos alimentados de hojas de moral llevó a la redacción de varias Ordenanzas en el reino de Granada en las que no sólo se prohibía plantar moreras sino que se instaba a arrancar las que ya existían [M. GARZON PAREJA: *La industria sedera en España. El arte de la seda en Granada*. Granada, 1972, p. 135.]. Pfo FONT QUER dice que en algunos lugares de Extremadura y otros pueblos de España se utilizan las del moral (*Morus nigra* L.) para alimentar a los gusanos de seda, y que éstas son algo más bajas que las producidas por el moral blanco (*Morus alba* L.) [Font, 121].

Parece que los derechos de la seda fueron un partido cobrado siempre aparte, según Ladero. Así, no entraría, teóricamente, en el arrendamiento de las

rentas de la Alpujarra dado que sus derechos eran recaudados en las alcaicerías de Granada y Almería. Sin embargo, en nuestra relación de impuestos de 1496 hay varios derechos que se cobran sobre "las hojas de los morales", "los capullos de seda" y los "hornos de la seda" [A.G.S., Expte. Ha., leg. 4], y que aparecen con el resto de los tributados por otros conceptos. Por otro lado, la seda constituía un monopolio de la Corona, ya que los señores eran los beneficiarios de las rentas percibidas en sus señoríos a excepción de los derechos de la seda *.

En el reino de Granada: Morera, *tút* [Luyún]. *Moral arbol conocido, túte, tut; mora fruta deste, túte, tut* [Alc. 314].

Moscada, nuez- Port. noz-moscada. Se dice de la nuez de la mirística (*myristica fragans*), que se usa como condimento, y también de la nuez común, que cogida verde y conservada en almíbar, se cubre después de alcorza. "La nuez moscada se clasifica entre las especias y se empleó como condimento alimenticio, a más de en ciertas fórmulas culinarias, en la preparación de un vino aromático y como medicinal para personas y animales" [Voc. Comerc. mediev., 370].

Macis. - Es la primera corteza de la nuez moscada. Es olorosa y rosada.

En el reino de Granada: *Moscada nuez, maðjún aleúg; nuez moscada specia, jévz atib* [Alc. 315]. "Por el arrova de la nuez moscada de Xarque [Oriente] honze maravedis" [Arancel de 1501]. *Macias vna especias, bizbaá* [Alc. 303].

* BEJARANO ROBLES: *La industria de la seda...*, apéndice documental, doc. nº 4, pp. 188 y 189, año 1494: "... y agora somos informados que demás de los derechos que les perteneçen, algunos de los dichos cavalleros y grandes y otras personas que tienen las dichas merçedes, y sus alcaldes y mayordomos en su nonbre, se an entremetido y entremeten en demandar y resçebir y cobrar el diezmo y derechos de la seda que se labra y hila en las dichas çibdades, villas y lugares de que asi le hizimos merçed (...) y dan lugar y consienten que la dicha seda se venda en las dichas çibdades y villas e lugares e allí reciba y recabden el derecho de la dicha seda que son obligados a pagar en una de las dichas tres alcaicerías no lo pudiendo hacer así, porquel derecho de la seda de todo el reino de Granada fue y es y perteneçio y perteneçe a los reyes de Grnada y nunca se aparto ni puede apartar del y de su patrimonio real y así se uso e guardo en tiempo de los reyes moros que fueron de Granada del tiempo inmemorial (...). Declaramos que nuestra intención y voluntad no fue al tiempo que hezimos las dichas merçedes ni algunas dellas de dar por ellos los dichos derechos de la seda ni los apartar de nos ni de nuestro real patrimonio...".

Mostaza. - Sinom. jenabe. Port. mostarda. La mostaza negra (*Brassica nigra* Koch) es planta de la familia de las crucíferas, de flores amarillas y fruto en vainas. Es originaria de Oriente y cuando se la encuentra en España es consecuencia de cultivos anteriores. La mostaza blanca (*Sinapis alba* L.=*Brassica alba* L.) puede aparecer en sitios incultos y cultivados de toda la Península. Es frecuente su empleo en condimentos y medicina: la negra, sobre la piel produce afluencia de sangre; la salsa que se hace con ella es estimulante, aperitiva y diurética; la mostaza blanca es también laxante. Se aplica este nombre además a la semilla y a la salsa preparada con ella. También existe la mostaza silvestre (*Lepidium campestre* R. Brown), que es menos frecuente en el sur y oeste de la Península [Font. 257].

En al-Andalus: "Jardal (mostaza), en ʽayāmiyya, se llama el ʽṣenāb’; para M. Asín, puede tratarse tanto de la mostaza blanca como de la negra [Bot. An. § 519]. "Culebra abigarrada (hayya ruqtā)... es el berro babilonio (ḥurf bābilī)... y se dice que es el berro *caballino*, o sea la mostaza silvestre (al-ṣināb al-barrī)" [Bot. An. § 93 bis].

En el reino de Granada: *Şinab = jardal*, que, según J. Egúaras, es la mostaza negra [Luyún]. "La mostaza se esparce en cualquier lugar y se cava después sobre ella, que es lo mejor. Junto a las viñas también se siembra, y lo mismo en los secanos, durante los meses de enero, febrero y marzo, pero sin abono" [Luyún, 244]. "La salsa o condimento de mostaza (*sibāg al-jardal*) y vinagre produce cierto calor y hace digerir la comida pesada, corta las flemas espesas y aleja su mal. De las cosas que pueden añadirse, la ruda y el ajo son los más eficaces para eso"; según el editor de al-Arbūl, A. Díaz, parece tratarse de la mostaza negra [al-Arbūl, II, 18]. *Mostaza simiente i yerua, cináb* [Alc. 315]; *Xenabe o mostaza, cináb* [Alc. 433]

Muérdago. - Sinom. visco, liga, liria, tiña. Port. visco, visgo. *Viscum album* L. Planta de la familia de las lorantáceas. Hay muérdagos machos y hembras, sólo éstos últimos dan fruto. Este es como una baya del tamaño de un guisante y es insípido. Se cría sobre la rama de otro árbol, del que chupa la savia, y crece en su detrimento. Así, lo encontramos principalmente sobre los manzanos, perales, chopos y otros árboles de hoja caduca, desde los Pirineos hasta Portugal, y pocas veces en el sur de España. La variedad *laxum* se desarrolla sobre el pino alepo, el negral y el albar de gran parte de la Península, desde los Pirineos hasta Andalucía. Tiene las propiedades cardiaca (regulariza el corazón) e hipotensora (actúa sobre la presión sanguínea) si se administran por vía intravenosa [Font. 137].

En al-Andalus: "Raq'a fārisiyya(muérdago persa): esta planta jamás tiene raíz en la tierra, sino que brota de los árboles, de sus ramas. Abunda en la región de Ronda y de Tāqurunna (Serranía de Ronda). Se le llama *el pantauma*. El vulgo de los botánicos la conocen por el nombre de *zurāq al-ṭayr* (estiercol de ave), porque, como no le conocen raíz, presumen que esta planta procede de las deyecciones de los pájaros. Si en el tronco de un olivo, de una encina, de una carrasca, de un nogal o de una higuera se hace una incisión con un pico y en la hendidura abierta se depositan uno o dos granos de su semilla, nace del grano esta platina a primeros de marzo y da fruto si la planta no se malogra. Yo lo he probado y he visto que es una maravilla. Dioscórides menciona esta planta... que en griego se llama *mârâqûnâ*; en ʽayāmiyya, *pantauma*; en beréber, *yuddujtin*; en árabe, *al-hadâla*, y en árabe andalusí, *zurâq al-ṭayr*" [Bot. An. § 407].

"Raq'a jaðafiyya y jidlāfiyya (muérdago palmitero), pues *al-jaðaf* es el palmito; y se le llama así por su semejanza con éste. En ʽayāmiyya se le llama la *paumella*, y también se la conoce por el muérdago cónico (*al-raq'a al-sanawbariyya*)" [Bot. An. § 411]. El Botánico Anónimo cita también un muérdago fluvial: *raq'a nahriyya* [Bot. An. § 456].

En el reino de Granada: *Muerdago yerua, rrácaá* [Alc. 316].

Nabo. - Port. nabo. *Brassica napus esculenta* DC. Planta crucífera, hortense, según se cree procedente de China, de hojas glaucas, flores amarillas, con fruto en pequeñas vainas cilíndricas y raíz, blanca o amarillenta, comestible.

En al-Andalus: "Laft o lift (nabo) hortense:... su color es blanco... y abunda entre nosotros en la región de Sevilla y Córdoba. Hay otra especie de él, más pequeño, que se le conoce por

el toledano y es bien conocido... En *¤ayamiyya*, se llama *nabo*; en árabe *salyam*, y en árabe andalusí *laf*" [Bot. An. § 374]. El Botánico Anónimo habla también de un nabo pequeño (*lufayta*), que es el nabo silvestre y que es mortífero: "Otra especie de *nabiello* se encuentra en la región de Zaragoza y de la Frontera superior. Los jefes militares de aquel país envenenan con él sus flechas y lanzas... Es la *fara*" [Bot. An. § 373]. También menciona el *sil'yam barrî* o nabo silvestre [Bot. An. § 559].

En el reino de Granada: Los nabos (*lifl*) y las zanahorias se siembran en julio... Los nabos, las cebollas y las zanahorias se siembran en viveros y luego se trasplantan en tablares, alineando las plantas una delante de la otra... Cuando se rompe la vaina se recoge la semilla que aquella contiene. Esto ocurre con el rábano de otoño y también con el nabo" [Luyûn, 240]. "Menestra de nabos (*al-liftiyya*). El guiso de carne con nabos es caliente, húmedo, proporciona un buen alimento y produce pocos gases. Es útil para la vista débil" [al-Arbûlî, II, 15]. *Nabo ortaliza, lèfte, left; nabito, lufáite, lufalitî; nabo luengo, lefte cilgem, left cilgem* [Alc. 320]

Naranjo.- Port. Laranjeira. Árbol de la familia de las rutáceas, de follaje siempre verde, hojas ovaladas y coriáceas, flores blancas de pétalos carnosos, conocidas como azahar, y fruto globuloso y jugoso, la naranja. Probablemente es originario de la provincia del Sind, al NO de la India [Watson].

El agua de azahar es antispasmódica y ligeramente hipnótica. La corteza de la naranja es un tónico estomacal y un carminativo. La naranja del naranjo dulce (*Citrus aurantium* L., variedad *sinensis* L.) es conocida por su riqueza en vitaminas [Font. 436-437]. Dioscórides sólo conoció las cidras.

En al-Andalus: A. Watson dice que durante la era Islámica clásica se difundieron varios tipos de frutos cítricos, entre ellos, *la naranja de Sevilla*.

En el reino de Granada: *Nârâny* [Luyûn, 207]. *Naranjo arbol, naránja, narâng; naranja fruta deste arbol, naránja, narâng; naranjal, gáida min narâng, gaidát min narâng* [Alc. 320].

Nardo.- Port. nardo. Planta amarillidácea, originaria de los países intertropicales, con tallo derecho, hojas lineares y flores blancas, muy olorosas. Se cultiva en jardines y se emplea en perfumería. "Planta olorosa de que hai varias especies. Las principales son el que llaman Syriaco o Indico... Es distinto del Asaro Arabe o Asarabácar; aunque mui parecido a él, por lo que al Asaro le llaman también Nardo sylvestre. Otra especie principal del nardo es el que llaman Gálico o Céltico. Es planta mucho menor y parecida enteramente á la que llaman Espiego ó Alhucéma, y los Naturalistas llaman Nardo Itálico [Dic. Aut.]. Por la voz *Espicanardi* el Dic. de Aut. dice: "Una de las especies de la planta ó mata llamada Nardo, y es la que viene de Syria. Llámase assi porque parece espiga, aunque verdaderamente es raíz".

En al-Andalus: "El nardo montés (*al-sunbul al-ÿabali*)... es la planta conocida por la *ÿistra*... que abunda mucho en los montes de Algeciras, Sierra Nevada (*Šulayr*) y en la región de Málaga, donde yo la he encontrado y recogido" [Bot. An. § 535]. El Botánico Anónimo menciona un nardo silvestre (*nârdîn barrî*) que es la valeriana medicinal (*Valeriana officinalis* L.), o el nardo céltico (*Valeriana céltica* L.).

En el reino de Granada: *Nardo arbol olorosa peregrina, çumbar hindî; nardo rustico, assarabacár* [Alc. 320].

Nebeda.- Planta labiada de tallos torcidos, hojas ovales, flores blancas o purpurinas y fruto seco y capsular. Tiene las mismas propiedades excitantes que la menta, a la cual se asemeja en su olor y sabor. Pío Font Quer menciona una nébeda (*Nepeta cataria* L.), también conocida como *herba gatera*, en port. *nêveda-dos-gatos*, y una nébeda mayor (*Satureja calamintha* Scheele) o calamento, en port. *nêveda* o *erva-das-azeitonas*. De la primera dice que "el sabor de sus hojas es picante y da sensación de frescura, que recuerda el de la menta" [Font. 664]. De la segunda señala que "se considera tónico estomacal; las variedades más aromáticas se emplean como el toronjil" [Font. 692].

En el reino de Granada: *Nebeda yerua conocida, nûpita* [Alc. 320].

Nenúfar.- Planta de las ninfeáceas, que se cría en las aguas de poca corriente y se cultiva en los estanques. En el Dic. de Aut. se mencionan el nenúfar blanco (*Nymphaea alba* L.), en

port. nenúfar-branco, lis-dos-tanques, golfão-branco, y el nenúfar amarillo (*Nuphar luteum* Sibthorp et Smith), en port. golfão-amarelo. Dioscórides menciona también las dos clases. Se le han atribuido propiedades apaciguantes de los apetitos sexuales [Font. 238].

En al-Andalus: El Botánico Anónimo nombra un *nenúfar amarillo*: "Entre algunas gentes se la llama *al-hawqâñ* (nina, nenúfar amarillo). En árabe se llama *al-ÿufayriyya* (la amarillenta)... y también *lisân al-faras* (lengua de caballo) porque su raíz tiene esa figura, y asimismo se llama *kaff al-hîr* (mano de gato). Esta planta nace en otoño" [Bot. An. § 211]. Para Asín se trata del *Nuphar luteum* Sm. Ibn al-*Awâwîm* dice que hay *nîlûfar* blanco, rojo y amarillo [Awwâm, II, 274].

En el reino de Granada: *Naylûfar* [Luyûn]. *Nenufar o escudete yerua, neyrûfâl* [Alc. 322].

Níspero.- Port. nespereira. *Mespilus germanica* L. Árbolillo de las rosáceas, de tronco tortuoso y de ramas abiertas, hojas elípticas, flores blancas, y que da como fruto la níspera, que es de color anaranjado y carnosas.

En al-Andalus: Parece que el Botánico Anónimo refleja cierta confusión entre el níspero, el acerolo y el serval: "Zârûr (acerolo): Dice Ibn Wâfid... que es el *muštahâ* (el serbal) mismo, pero esto es un error suyo; sin embargo, las gentes de Zaragoza llaman al *muštahâ*, zârûr (acerolo)... En *¤ayamiyya* se llama esta especie *nîsporât*; en árabe, *nilk*; en árabe andalusí *za-rûr*. Abunda mucho en la parte de Galicia y de Zaragoza" [Bot. An. § 380]. Para Ibn al-*Awâwîm* el níspero es *al-za-rûr*, también llamado *al-muštahâ* [Awwâm, I, 271].

En el reino de Granada: *Nulk o nilk* [Luyûn]. *Niespero arbol conocido, muzâa; niespero fruta deste arbol, muzâha, muzâhâ* [Alc. 322].

Nogal.- Port. nogueira, noceira, conchiro. *Juglans regia* L. Es un árbol de la familia de las salicáceas, de gran porte, tronco grueso y no muy elevado, y ancha copa. Pierde las hojas durante el invierno. El fruto recién formado es carnosos y no abridero, pero acaba endureciéndose. El interior de la nuez es una semilla dividida en cuatro gajos de sabor dulce y oleaginoso. Florece en primavera y madura sus frutos en otoño. Se cría en las huertas y riberas, en tierras profundas y arenosas en lugares donde abundan las encinas, robles, vides y olivo.

Las hojas y los frutos del nogal son astringentes. Las primeras, además, son hipoglucemiantes, y el aceite de nueces es vermífugo [Font. 112].

En al-Andalus: "Yâwz (nuez): en *¤ayamiyya* se llama *nûche*" [Bot. An. § 383]. Hay dos clases, dice

Ibn al-^cAwwâm: el de nuez gorda y cáscara delgada, y el de nuez pequeña y cáscara dura que se llama *tarhîn* [Awwâm, I, 292].

En el reino de Granada: "Las nueces hay que lavarlas previamente al sol, no a la sombra. Despues se apilan para que sus cortezas se deshagan y pudran" [Luyûn, 229]. Ibn Luyûn nombra, ademas del *ŷawz*, un nogal salvaje, *qâbr*. *Nogal arbol conocido*, *gêuza*, *gêuç*; *nueç fruta conocida*, *gêuze*, *gêuç* [Alc. 323-324].

Nueza.- Port. *bronia*, *norça-branca*, *nabodo-diablo*, *erva-cobra*. *Bryonia dioica* Jacquin. Planta de la familia de las cucurbitáceas. Es una hierba vivaz de las que se secan en invierno y renacen en primavera. Tiene una raíz enorme y unas hojas similares a las de la parra y un fruto que es del tamaño de un guisante pero de color rojo. Se cría en lugares de suelo profundo y fresco y en las cercanías de arroyos y ríos de la Península. Tiene propiedades de purgante violento [Font. 767].

Dioscórides la llama "la vid blanca que algunos llaman *bryonia*". Añade que los tallos recién nacidos cuando se comen provocan la orina y relajan el vientre y que las hojas, fruto y raíz pueden aplicarse para sanar llagas.

Existe, otra planta conocida por **nueza negra** (*Tamus communis* L.), en port. *tamo*, *norça-preta*, *uva-de-çâo*, *baganha*. Es una enredadera herbácea de la familia de las Dioscoreáceas. Tiene propiedades hemolíticas y estimula la circulación linfática, por lo que era utilizada para resolver los derrames sanguíneos debidos a contusiones. Así, en Francia era llamada *herbe aux femmes battues* [Font. 920]. No podemos precisar a que especie de nueza, blanca o negra, se refiere Pedro de Alcalá.

En al-Andalus: El Botánico Anónimo llama a la nueza blanca o *bronia* *hazzâz ŷûsšân* y también *al-karmat al-bayda* [Bot. An. § 666]. La nueza negra la menciona como *vid roja* o *buťenya* [Bot. An. § 92].

En el reino de Granada: *Nuez yerua conocida*, *goç* [Alc. 324].

Olivo.- Port. *oliveira*. *Olea europaea* L. En los documentos medievales suele aparecer con el nombre de aceituno. Tradicionalmente ha sido frecuente sembrar olivos diseminados en campos de cereal y leguminosas, lo que permitía un enriquecimiento de ambos cultivos y, ademas, frenaba la erosión en los suelos inclinados. En los últimos tiempos, especialmente, en aquellos lugares en que es un monocultivo, el suelo en donde se instala el olivar suele estar perfectamente arado y sin ningún tipo de hierba, lo que en las zonas de pendiente ocasiona una importante pérdida de tierra, sobre todo en la estación de

las lluvias. Por otro lado, es importante destacar que como monocultivo parece poco frecuente en el reino de Granada. Suele encontrarse en las parcelas junto a árboles frutales. No obstante, encontramos la expresión en P. de Alcalá: *olivar lugar de olivas*, *gâyda min zeytûn* [Alc. 328].

En el Valle de Leqrín (Granada) el olivo no se poda y alcanza grandes dimensiones. Se planta entre los naranjos y preserva a éstos, con sus copas, de las heladas.

El olivo da un año bueno de aceituna, seguido de otro malo. En los documentos fiscales de finales del siglo XV se cobraba el *derecho de los aceitunos* cada dos años debido a este hecho (A.G.S., Expte. Ha., leg. 4).

En al-Andalus: *al-zaytûn* [Bot. An. § 387], [Awwâm, I, 225].

En el reino de Granada: Sobre las aceitunas al-Arbûl dice que son de poco alimento pero despiertan el apetito y da varias recetas para curarlas: con agua y sal; con vinagre y sal; y con sal y aceite [al-Arbûl, II, 17]. *Zeitûne*, *zeitûn*; *azeite*, *zéit* [Alc. 108]. Pedro de Alcalá recoge ademas otro tipo de olivo, el *lechin*: *lechin azeytuna*, *zingîl* [Alc. 290].

Olmo.- Sinom. *álaro*, *negrillo*, *olma*, *llameda*. Port. *ulmeiro*, *negrilho*, *lamegueiro*, *mosqueiro*. *Ulmus carpinifolia* Gleditsch. Arbol de la familia de las ulmáceas. Es un árbol de gran porte que pierde las hojas en invierno y le vuelven a salir en primavera. Se cría en sotos y riberas de tierras frescas y profundas. A veces forma olmedos y otras arboledas mixtas junto a álamos, alisos y otros. Da un fruto de color pardusco. La corteza de olmo es astringente y sudorífera [Font. 130].

En al-Andalus: "Del *našam* hay una especie negra... que en *‘âyamiyya* se llama *bolmoš*... y en árabe andalusí, *našam*. En Siria se llama *dirdâr* y asimismo lo conoce la gente de Ifriqîya (Túnez). También se le conoce por el *árbol de las chinches* (*šâjarat al-baqq*), a causa de los mosquitos que en él se crían" [Bot. An. § 81]. Miguel Asín señala la confusión de los botánicos árabes entre el olmo, el *álaro* y el fresno. Pero dice que *dirdâr* significa en Oriente olmo (*Ulmus campestris* L.) y en Occidente, fresno (*fraxinus excelsior* L.) [Bot. An. § 251].

En el reino de Granada: Ibn Luyûn nombra el olmo como *dardâr*, y el *álaro* blanco y el negro como *našam aswad* y *našam abîaq*. Ademas, el *álaro* recibe el nombre de *hâwr*. *Olmo arbol conocido*, *hâura*, *hâur*; *olmo silvestre*, *hâura agébel*, *hâur agébel*; *olmedo* *gâyda min hâur*, *gâyât min hâur* [Alc. 328].

Orégano.- Port. *orégão*, *ourégão*. *Origanum vulgare* L. El orégano es una cepa delgada que se arrastra a flor de tierra. Es planta de la familia de las labiadas. Florece en verano. Se cría en muchos sitios, aunque se enrarece conforme avanzamos hacia el sur. Es planta tónica y digestiva. Se utiliza en la cocina para dar sabor y aroma a carnes estofadas, y también para adobar aceitunas [Font. 696].

En al-Andalus: El Botánico Anónimo dice que es una especie de ajedrea (*ṣâtar*) que se llama en *‘âyamiyya* *origano uartano*, es decir, ajedrea hortense [Bot. An. § 3, 395]. También dice que el orégano es *marw* y se llama, ademas, *al-jâfûr* [Bot. An. § 105].

En el reino de Granada: *Ṣâtar* [Luyûn]. *Oregano yerua conocida*, *çâhtar* [Alc. 330].

Orejas de abad.- Sinom. *ombliguera*, *basílios*, *escudetes*, *sombreritos*, *gorros de sapo*, *angüejo*, *zumillo*, *herba de bálsamo*. Port. *umbigo de-vénus*, *orelha-de-monge*, *conchelos*, *sombrieros*, *cocilgos*, *bifes*, *inhame de-lagartixa*. *Umbilicus pendulinus* De Candolle. Planta de la familia de las saxifragáceas que echa unos tallos con flores que crecen cabizbajas. Florece entre mayo y junio. Crece en los muros y las peñas que miran hacia el N, sobre todo en las comarcas lluviosas. Es diurética y se utilizó también para sanar llagas [Font. 300].

Pedro de Alcalá la identifica también con la *lasaña*. Con la voz *lasaña* dice el Dic. de Aut.: "cierta especie de fruta de sartén, que otros llaman Orejas de Abad".

En al-Andalus: El Botánico Anónimo nombra un *udn al-qissîs* (oreja de sacerdote) que Asín identifica con el *seperivium* L. y con la asarabácaro [Bot. An. § 396].

En el reino de Granada: *lasanna o orejas de abad*, *utnêy alcádi* [Alc. 290].

Ortiga.- No sabemos si se trata de la ortiga mayor (*Urtica dioica* L.), en port. *urtiga-maior*, *urtigâ*, o de la menor (*Urtica urens* L.), en port. *urtiga-menor*. Pueden comerse como verdura,

sazonada con sal y aceite, como las espinacas. Tiene virtudes como hemostática y diurética. Para curar aquéllas partes de la piel donde la ortiga produjo irritación se utiliza, en España y Portugal, el mastranzo. La ortiga menor se utilizaba, además, contra las quemaduras de primer grado y para acrecentar la leche de las mujeres que crían. [Font. 132-135]

En al-Andalus: "Hurrayq (ortiga): se la conoce con el nombre de *planta de fuego* (*nabât al-nâr*), porque quema al cuerpo cuando lo toca. En griego se llama *urtica*" [Bot. An. § 400]. Así dice que el nombre de *hurrayq* se aplica a la ortiga menor (*urtica urens* L.) [Bot. An. § 21].

En el reino de Granada: *Jurrayq* [Luyûn]. *Hortiga yerua, hurrâya, hurrâiq* [Alc. 276].

Oruga. - Port. eruca. *Eurca vesicaria* Cavanilles ssp., *sativa* Thellung. Hierba anual de la familia de las crucíferas, con hojas muy divididas en segmentos dentados, flores amarillentas, y fruto que termina en hoja en forma de pico. Florece de abril en adelante. Se cría en campos y baldíos, sobre todo en la mitad oriental de la Península. Se recolecta cuando el fruto está maduro, pero antes de abrirse, porque lo más importante de esta planta son las semillas que contiene en su interior. Es antiescorbútica, estimulante, diurética y rubefaciente. Las semillas contienen 30% de aceite graso y una esencia de sabor picante [Font. 267].

Dioscórides dice que se utiliza como mostaza. Para Laguna hay dos especies, una que crece en los huertos y otra en las lagunas y ríos.

En al-Andalus: "Yâryîr (oruga, roqueta): ...es una clase del *fuyl barî* (rábano silvestre)... y en *âyamiyya* se llama esta especie *oruga*" [Bot. An. § 401].

En el reino de Granada: *Oruga yerua conocida, orúca* [Alc. 331].

Palmera. - Sinom. palma mayor, datilera. Port. tamareira, palmeira-das-igrejas. *Phoenix dactylifera* L. La palmera es planta dioica, como el palmito, es decir, hay palmeras masculinas que sólo producen aquel sutilísimo polvillo fecundante, el polen, sin el cual no fructifican los pies femeninos. Las flores masculinas tienen seis estambres; y las femeninas tres rudimentos fructíferos, de los cuales sólo uno llega a la sazón. Estas flores nacen en ramaletas muy ramosas y complicadas. Los frutos son los dátiles, de 4 a 8 cms., de figura oblonga, y, cuando están bien maduros, de color amarillento o entre castaño y rojizo, es decir, datilado, porque es color típico. Bien maduros, y aun pasos, tienen la carne blanda, mucilaginosa y dulcísima, y un hueso prolongado, de extraordinaria dureza, con un surco longitudinal muy aparente. Es oriunda de la parte sudoccidental de Asia, pero su cultivo se extendió por gran parte de los países cálidos. En España se cultiva como árbol de adorno en parques y jardines, principalmente en las costas.

Las palmeras nacen mejor de semilla que de retoño que es la forma más corriente de plantarlas. Pero la semilla tiene el inconveniente de que no se sabe si nacerá palmera macho o palmera datilera. El sexo no se descubre hasta pasados diez o doce años, que es cuando echan sus primeras flores. En los palmerales en cada grupo de 20 ó 30 palmeras se suele plantar una palmera macho. La palmera hembra aislada necesita de la fecundación artificial para llevar el fruto a buen término. Esta fecundación consiste en colgarle entre sus ramaletas masculinos, o sacudirlos cerca de ella.

Requiere mucha agua en el suelo y un clima cálido. Son muchas las variedades de palmera y, por tanto, la clases de dátiles que echan. El dátil es muy rico en azúcares y contiene vitaminas A, B y C, lo que hace de ellos un alimento excelente. En los países árabes se consume con leche, para completar sus propiedades. En Medicina se usan como emolientes para aliviar la tos y combatir los catarros de las vías respiratorias [Font. 957].

En al-Andalus: "Nâjî (palmera): esta planta es bien conocida... y se llama, en *âyamiyya, paumas*; en francés, *palmas*, y en árabe andalusí, *nâjî*" [Bot. An. § 410].

En el reino de Granada: "El cuesco de dátil, por su naturaleza, ha de sembrarse partido" [Luyûn, 205]. "Al sembrar la palmera (*nâjî*), póngase una décima parte de sal, y añádase al total una cuarta parte de estiércol" [Luyûn, 206]. "Hay otras plantas que se repugnan mutuamente, como ocurre, de fijo, entre la palmera y el enebro" [Luyûn, 211]. "En cuanto a la palmera, se esparce sobre el racimo de dátiles polvo de su fecundante y así se amugrana

en las palmeras mayores, o se sus pendenmanojos de sus dátiles bien colgados. Si del lado de la palmera macho sopla viento fuerte, debe de restringirse la fecundación y, según la producción del árbol fecundado, se ha de disminuir o aumentar el fecundante" [Luyûn, 220]. "Si se rocían con vinagre los dátiles y se tapan se completa su madurez, y entonces se juntan" [Luyûn, 223]. "El agua dulce es la más útil; sin embargo, la palmera fructifica incluso con la salada" [Luyûn, 250]. *Iamr al-nâjî* (dátiles), "los que están maduros son muy nutritivos. Son calientes, húmedos y espesos. Generan sangre y semen, enfriar las vísceras, engruesan el hígado y el bazo, y forman cálculos en los riñones. Estropean los dientes, si se abusa de ellos. Es necesario beber después jarabe de ojimiel y enjuagarse la boca con vinagre. Los dátiles verdes retienen el vientre, producen cólico y ventosidades pero confortan el estómago. Hay que tomar después electuario de jengibre o de tomillo" [al-Arbûlî, II, 45]. *Datîl, tâmra, tamâr, datîl assî, rutâb* [Alc. 189]; *palma arbol conocido, makîla, makîl* [Alc. 340]. *Palma mata desta especie, déume, déum* [Alc. 340].

Palmito. - Sinom. palma enana, palma de escobas. Port. palma-das-vassouras, palmeira-anã. *Chamaerops humilis* L. Es la única palmácea que se da en España y en toda Europa. Cuando crece en sitios inaccesibles al hombre o en los santuarios moros de la costa africana donde la vegetación es respetada, alcanza varios ms. de altura; pero, en general, es perseguida por el hombre para aprovechar sus cogollos que son tiernos y comestibles o bien se utilizan sus hojas para fabricar escobas. Hay palmitos machos con flores masculinas y palmitos hembras, que son fructíferos y producen los *palmiches*, pequeños dátiles con escasa carne. Florece en primavera y se cría en las costas mediterráneas y atlánticas de la Península. El dátil del palmito es astringente. No figura en Dioscórides, aunque si lo hace Laguna cuando habla del *bedelio* [Font. 955].

En al-Andalus: "Paumella, es decir palmera pequeña (*palmito* ...); en árabe andalusí *nuyayla* (palmera pequeña), por la semejanza de su raíz con el tronco de la palmera (*al-nâjî*). Llámase también palmito de Abisinia (*dawn al-habâsa*)". "Yânah al-nâfâ'âm (ala de aveSTRUZ) es la hoja de la *pamella*". "Qântu abrûn: es la *pamella*" [Bot. An. § 411]. "Dawn: es el *muql* (palmera enana, palmito), o sea la palmera de tierra así llamada por su exigua talla" [Bot. An. § 412].

En el reino de Granada: *palmito raíz de palma, jumâra, jumár* [Alc. 340].

Palomina. - Port. fumaria, molarinha. *Fumaria officinalis* L. Hierba anual de la familia de las

fumariáceas, con el tallo ramoso desde la base. Las hojas y las flores nacen en tallos diferentes. Florece en primavera y se cría entre las miedas y en otros cultivos en toda la Península Ibérica. Tiene virtudes tónicas y las contrarias, hipotensoras, dependiendo de la cantidad utilizada.

En al-Andalus: *šahtarây*, es la palomina o palomilla [Bot. An. § 155 y 177].

En el reino de Granada: *Palomina yerua, çetarrîcha, cetarrîch* [Alc. 341].

Panizo.- Port. painço. Se confunde fácilmente al panizo, mijo y sorgo en sus denominaciones árabes. El panizo y la alcandia se sembraban en época medieval en la Alpujarra. Eran cereales de verano y se sembraban en regadío, mientras que el trigo y la cebada se cultivaban en otoño.

En al-Andalus: *Yâwars* (panizo, mijo): en *ca'yamiyya* es *panchainy machchain*, que significa mijo silvestre (*dujn barrî*) [Bot. An. § 719].

En el reino de Granada: Para Ibn Luyûn el *durrat* es una especie de mijo [Luyûn, 234]. "Panizo (*Dujn*) es parecido al sorgo (*al-dura*)" [al-Arbûlî, I, 10]. *Panizo simiente conocida, dorá* [Alc. 342].

Pastel.- *Isatis tinctoria* L. Hierba de donde se extrae un tinte de color azul, llamado glasto o pastel, quizás el más conocido de todo el Medievo. Las hojas se molían en molinos, se lavaban y fermentaban en las éras, se cocían y se envasaban en barriles. Sabemos que se cultivaba en el país valenciano [Voc. Com. Med.].

En al-Andalus: Ibn al-^oAwwâm lo llama *índigo de los jardines* (*al-nîl al-bostânî*), que, según parece tuvo poco peso en la industria textil de la Península Ibérica, donde fue sustituido por otros más baratos.

En el reino de Granada: *Pastel para teñir, pastál* [Alc. 344].

Pelitre.- Port. pelitre. Planta de tallos inclinados, flores con centro amarillo. La raíz tiene sabor salino muy fuerte y se ha empleado en Medicina para provocar la salivación. Sus flores secas y pulverizadas se usan como insecticidas.

En el reino de Granada: *Pelitre rayz conocida, tagándeq; pelitre assi, aquir cárha* [Alc. 346].

Peonía.- Sinom. peronia, perruna, rosa montés, rosa de Santa María, rosa de Santa Clara, hierba casta, saltaojos. Port. peónia, erva-casta, rosa-del-lobo, rosa-albardeira, era-de-santa-rosa. Hay muchas clases de peonías. La peonía salvaje (*paeonia officinalis* L.) es una planta vivaz de la familia de las ranunculáceas, que florece en primavera y se agota en verano. Tiene flores como rosas rojas. La *Paeonia Lusitanica* de Miller, a la que más tarde dieron el

nombre de *Paeonia Broteri* de Boissier y Reuter, abunda en Portugal y en las altas cordilleras centrales y del Sur de España. La *Paeonia coriacea* de Boissier, vive en Sierra Nevada, Sierra Alfaguara (Granada), Sierra Tejeda, y en el N de África, en las montañas de Xauen y del Rif [Font. 203].

Desde muy antiguo la *paeonia officinalis* se utilizaba contra la epilepsia [Font. 205]. Dioscórides la menciona también como *glycysida*.

En al-Andalus: El Botánico Anónimo la llama rosa del monte (*ward al-ŷabal*), rosa de los asnos (*ward al-ŷamîr*), y *al-fâwaniyâ* [Bot. An. § 486].

En el reino de Granada: *Peonia yerua, tavína* [Alc. 347].

Pepino.- *Cucumis sativus* L. Planta de la familia de las cucurbitáceas.

En el reino de Granada: "El pepino (*jiyâr*) se siembra en tierra de fácil riego, porque exige agua abundante. Todas estas semillas se abonan con estiércol añejo y se deben escardar en cuanto la hierba aparece; pero las que se siembran en enero deben abonarse con excremento de caballerías, muy trillado y desmenuzado, para que llegue fácilmente a las raíces" [Luyûn, 237]. Ibn Luyûn menciona además una variedad grande de pepino llamada *faqqûs*. "Encurtido de pepinos y cohombros (*kâmij al-jiyâr wa-l-faqqû*). Los pepinos y cohombros en vinagre son fríos y despiertan el apetito" [al-Arbûlî, II, 17]. *Pepino, kiyâra, kiyâr* [Alc. 347].

Peral.- Port. pereira. *Pyrus communis* L. Es un árbol de la familia de las rosáceas, de tamaño mediano, a veces espinoso y de hoja caduca. Tiene flores blancas o rosáceas y florece en primavera. El fruto madura entre junio (peras de San Juan) y el invierno (peras tardías o de invierno), dependiendo de la clase de peral. Se cultiva en huertas y regadíos y prefiere los climas fríos en invierno y cálidos en verano. Es árbol cultivado desde muy antiguo y no se conoce con exactitud su origen, aunque se cree que procede de la hibridación y selección de varias especies europeas y asiáticas.

En al-Andalus: Ibn al-^oAwwâm dice que hay montesino y hortense, y que este último es de varias clases: azucarado, agrio, acalabazado, acandilado, etc. [Awwâm, I, 260].

En el reino de Granada: *iyâs, kumâtarî* [Luyûn, 204]. "Pera (*al-kummatrâ*). Es el *injâz*. La que está madura es de complección equilibrada, su alimento es bueno y es más nutritiva que el membrillo y retiene el vientre si se toma antes de la comida, y lo ablanda si se toma después. Las verdes son muy astringentes y producen una gran retención de vientre, si se toman antes de la comida y producen cólico y ventosidades. Tiene la propiedad de formar cálculos en los riñones. Deben tomarse después de *ŷawârisât* (confecciones digestivas) picantes" [al-Arbûlî, II, 43]. Hay que tener en cuenta que *injâs* o *iyâs* es el nombre del peral, pero también se aplica al ciruelo, como hemos visto. *Peral arbol conocido, injâca, injâq; pera fruta deste arbol, injâca, injâq* [Alc. 347].

Perejil.- Port. perrexil *Petroselinum hortense* Hoffmann. Es una planta de la familia de las umbelíferas que no llega a alcanzar más de un metro. No llega a los dos años, tiene color verde oscuro brillante y sus flores son de un amarillo verdoso. Posee, además, un intenso olor característico. Se cría espontáneamente en diversos sitios, como muros, piedras, proximidades de los caseríos, etc. Es originario del sudeste de Europa y de Oriente. Tiene propiedades aperitivas, estimulantes, diuréticas y emenogogas. Aplicada exteriormente, sirve para cicatrizar llagas y úlceras. Seco y mezclado con la comida de las ovejas les provoca el celo [Font. 489].

Dioscórides le llama *petroselino*, nombre que también recoge luego el Botánico Anónimo.

En al-Andalus: El Botánico Anónimo nombra una especie que abunda en al-Andalus y se cría en el monte, llamada *al-karâf*, que puede significar tanto apio como perejil [Bot. An. § 434].

En el reino de Granada: *Karfâs*[Luyûn]. *Perejil yerua, perrixin* [Alc. 347].

Pimentero.- Arbusto piperáceo trepador, de tallos largos y ramosos con nudos de donde nacen raíces adventicias, hojas aovadas de color verde oscuro, flores pequeñas y verdosas, y que da como fruto la pimienta.

Fue una de las especias más apreciadas en la Edad Media. Procedía de países tropicales y subtropicales. Su comercio tuvo una gran importancia, por su elevado precio (era consumo preferente de las clases altas), y su poco peso y volumen, que facilitaban su transporte. Se usaba como condimento, en especial, para carnes y pescados. Las clases conocidas en esta época eran la larga, redonda, blanca y negra. Los catalanes la reexportaron a otros lugares. Su valor era tan grande que, a veces, se pagaban con ella impuestos [Voc. Comerc. Med.].

En el reino de Granada: En Ibn Luyún encontramos dos nombres para designar a la pimienta: *bârûd* o *bâhâr*. *Pebre o pimienta, fûlfel* [Alc. 344]; *pebrada salsa de pimienta, mufâlfel, mufâlfelîn* [Alc. 345]; *pimienta especie conocida, fûlfel; pimiento arbol della, fûlfel* [Alc. 350].

Pimpinela.- Plantas de la familia de las rosáceas, de la que hay especie mayor llamada también sanguisorba (*Sanguisorba officinalis* L.) y menor o hierba del cuchillo (*Poterium sanguisorba* L.). En port. ésta última se llama pimpinela. Nacen en los prados y florecen en el mes de junio. Sus hojas, que son muy sabrosas, se comen en ensalada o se echan en el vino para darle sabor [Dic. Aut.]. Son astringentes [Font. 327-329].

En al-Andalus: El Botánico Anónimo menciona una planta llamada *al-fâdînâr* de la que dice: “*Râ'is al-ŷâbâl*: es el *rey mont*, el cual es un arbusto (*tumus*) que se enlaza a los árboles como la hiedra (*al-qassûs*)... y se llama..., en francés, *rey mont*, es decir, jefe del monte (*râ'is al-ŷâbâl*). En árabe andalusí es *al-fâdînâr* (mil doblones, mil hojas, pimpinela). Así lo llaman en el campo. También... se le llama *darîmat al-ŷâdî* (apetito del cabrero), porque sus hojas son muy apetecidas por los cabritos. Llámase también lengua del cabrero (*lîsân al-ŷâdî*) por la semejanza que sus hojas tienen con lenguas de los cabritos en figura y color” [Bot. An. § 474].

En el reino de Granada: *Piminella yerua conocida, al-fâdînâr* [Alc. 350].

Pino.- Port. pinheiro. El término pino engloba un conjunto de plantas pináceas pinoideas, la mayoría son árboles de tronco elevado, con ramas cubiertas de hojas, persistentes durante el invierno. Tienen flores masculinas y femeninas separadas en distintas ramas. Su fruto es la piña que tarda dos o tres años en madurar.

En al-Andalus: El Botánico Anónimo menciona un pino marítimo [Bot. An. § 330], y un pino rodero o pino tea, que parece ser el *pinus pinaster* Soland [Bot. An. § 554]. Ibn al-⁹Awwâm nombría varias clases: *al-ŷâbâlî*, del que dice que es hembra, *al-dukâr*, *al-qâdîm y al-âraz*, que identifica con el ciprés (*al-sarw*) [Awwâm, I, 287].

En el reino de Granada: *Sunûbar* es pino, y *qâsâm* es pinillo [Luyûn]. *Pino generalmente, çunûbra, çunûbar; pino aluar, çonôbra, çonôbar; pino negral, çonôbra, çonôbar; pino assi, çonobra cahla, çonôbar aqhâl; pinar lugar de pinos, gâida min çunûbar* [Alc. 350].

Pinillo.- Sinom. camepítos, pinillo oloroso, hierba artética, hierba bacera. Port. iva bastarda, camepítos. *Ajuga chamaepitys* Schreber. Planta labiada de tallos velludos y ramosos, de flores amarillas, y que despidió un olor parecido al del pino. Font Quer dice que se desconoce su composición química y que se le han atribuido muchas virtudes, en especial, las diuréticas y antispasmódicas [Font. 643].

En al-Andalus: El Botánico Anónimo habla de un pinillo al que llama con nombres muy diferentes: *zafranello*, *bazrqatûnâ* (zaragatona), *kamâfitûs* (camepítos) y *şanawbar al-ârâniâb* (pino de las liebres, porque éstas suelen comerlo) [Bot. An. § 438].

En el reino de Granada: *Pinillo yerua conocida, mu o mîv* [Alc. 350].

Poleo.- Port. poejo. *Mentha pulegium* L. Planta labiada de flores azules o moradas, que tiene olor agradable y se usa en infusión estomacal. Suele criarse en las orillas de los arroyos. También existe un poleo de monte, de tallo velloso y flores blancas o rojizas. Dioscórides dice que algunos le llaman al poleo *blechona* porque le gusta a las ovejas. Laguna dice que la planta macho tiene flores blancas y la hembra purpúreas. Se usa como tónico estomacal, digestivo y carminativo. Se utiliza también dándoselo a los niños contra las lombrices del vientre [Font. 708].

En al-Andalus: El Botánico Anónimo menciona el poleo como *poleyo cabruno* (*gubayra taysîyya*), especie que vio en el río de Ronda, y como *poleyo chorbuno* que en árabe es *gubayra al-iyâl* (ruda de los ciervos) “porque a los ciervos, cuando la pacen, se les caen

pronto las flechas que les han arrojado” [Bot. An. 445]. También nombra el poleo montano (*al-ŷâda*) [Bot. An. § 390, 647].

En el reino de Granada: *Poleo yerua conocida, gubeyra, gubeyrît* [Alc. 356].

Polido.- Ignoramos de que planta se trata. Es posible que sea el polipodio (*polypodium vulgare* L.), que es una especie de helecho. El Botánico Anónimo le da el nombre de *al-basâyîj*, y también el de *gâlîl*, de gallo [Bot. An. § 255]. También la zamarilla (*Teucrium polium* L.) recibe el nombre de polio.

En el reino de Granada: *Polido yerua medicinal, bizbâich* [Alc. 352].

Quijones.- Planta umbelífera aromática de tallo delgado, flores blancas y fruto seco, de semilla piramidal. “*Quixones*. Yerva conocida dicha en latín *pes gallinaceus... caucalis*, nombre griego...” [Covarr.]. “*Pie de gallina*. Planta sylvestre, que tiene las hojas parecidas al hinójo, y hendidas en diferentes formas, y encima de los tallos produce una flor blanca y muy olorosa. Comenla los muchachos y la gente del campo, y en algunas partes la venden por las calles en manojos” [Dic. Aut.].

En el reino de Granada: *Quixones yerua de comer, teheleguín* [Alc. 364].

Rábano.- Port. rábão. *Raphanus sativus* L. Planta crucífera, con la base del tallo y la raíz muy gruesa formando un tubérculo globoso de color rosa o blanco. Las hojas son muy grandes y las flores blancas. Florece en mayo y se cría en los huertos y en los campos de zonas no secas. Se recolecta el tubérculo que se come crudo. Cuanto más grande es la planta también lo es el tubérculo, pero se va haciendo más duro e indigesto. Sirve de aperitivo y tiene propiedades antiscorbústicas, diuréticas y contra las afecciones catarrales y las enfermedades biliares.

Se cree que el rábano hortense procede del rábano silvestre (*Raphanus raphanistrum*), subespecie *rostratus*, originario del Proximo Oriente [Font. 275, 276].

Por último P. de Alcalá menciona también el rábano *vagisco* (*Armoracia lapathifolia* Gilibert), también llamado rábano rusticano. Font Quer cree que viene de las tierras rusas del sudeste y de la parte austrooccidental de Asia. En España los que quedan proceden de algún momento en que fueron cultivados, si bien de manera esporádica, pues no tiene gran aceptación como planta hortense. En Medicina tiene las mismas virtudes que el rábano de la huerta [Font. 254].

En al-Andalus: El Botánico Anónimo menciona las tres especies de rábanos que cita P. de Alcalá: el

rábano común, *al-fuŷl al-baladî*; el rábano silvestre, *al-fuŷl barrî* [Bot. An. § 468]; y el vagisco o rusticano, *al-fuŷl yilliqî* (rábano gallego) [Bot. An. § 469].

En el reino de Granada: Dice Ibn Luyûn que los rábanos (*fuŷl*) se siembran a partir de marzo o abril y que es conveniente regarlos en forma circular [Luyûn, 240]. *Rauano yerua o rayz; fúxla, fúgel; rauano silvestre, rabano; rauano gagisco o magisco, ráuano* [Alc. 375].

Regaliz.- Sinom. orozuz, paloduz, melosa, agarrañada. Port. alcauz, pan-duz, pan-cachuco, regaliz, regaliza. *Glycyrrhiza glabra* L. Planta leguminosa que llega a alcanzar hasta 1m. de altura con tallos vellosos, con flores de color violáceo y fruto en pequeñas vainas. Las hojas tienen sabor amargo, mientras que la raíz es dulce. Florece de mayo a julio. Se cría en tierras profundas, sobre todo arcillosas y ribereñas. Cuando penetra en los cultivos se hace difícil estirparla. Abunda mucho en las orillas del Ebro, del Tajo y el Jarana y también en Portugal, en la zona Alemtejo. Desde tiempos muy antiguos el regaliz se utiliza como pectoral. Más recientemente también se ha demostrado su eficacia para combatir las úlceras estomacales [Font. 378].

En al-Andalus: "Del *ar-ar* (enebro) hay otra especie..., de la cual brota una cosa maravillosamente agradable de sabor, quiero decir del árbol llamado *sûs* (regaliz), en la región de Galicia (*Yîlliqîyya*) y en la Frontera Superior, cerca del nacimiento del Wâdî Ebro, y es conocido este lugar por Río Ebro, en una aldea que se llama *Qanbu* (Campo). Abunda también en Santa María de Albarracín. En su sabor hay poca dulzura con amargor... y se llama..., en *âyamiyya*, *yerba dols*, que significa *ušba halwa* (herba dulce)... y en árabe andalusí (se llama) *urûq al-sûs* (raíces de regaliz, orozuz)." [Bot. An. § 652]. "Yerba *dolche* significa *ušba halwa* (herba dulce) y es el *urûq al-sûs* (raíces de regaliz, orozuz)" [Bot. An. § 652].

En el reino de Granada: *Orou o regaliza, voroqçúç* [Alc. 331].

Roble.- Port. roble, carvalho. Arbol fagáceo muy alto, de tronco grueso y ramas tortuosas, hojas perennes y flores de color verde amarillento que da belotas amargas, y cuya madera es dura y muy apreciada para las construcciones. Hay de él muchas especies, la que se da en Granada, especialmente en Sierra Nevada es el roble melojo (*Quercus pyrenaica* Wild.). Se cría sobre sustrato calizo desde los 400 ms. hasta los 1.500-2.000. El término *chirq* designa también la encina (*quercus ilex*) y los quejigos (*quercus faginea* Lam.).

En el reino de Granada: *Sabûh o bulût* (roble, encina)[Luyûn]. *Roble de arbol, chirqué, chirq; roble arbol y madera, chirque, chirq; robledal lugar de robles, guáyda min chirq, gaydát min chirq* [Alc. 379].

Romaza.- Hierba poligonal de raíz gruesa, tallo nudoso, flores sin pedúnculo y fruto seco con una semilla. Sus hojas se comen en potaje y su raíz se usa en cocimiento como tónico y laxante. Existen varias especies, entre ellas la hortense y la silvestre.

En al-Andalus: Ibn al-*Awwâm* dice que de la romaza (*al-ħamâq*) hay cinco clases, una de las cuales es silvestre [Awwâm, II, 176].

En el reino de Granada: *Romaza yerua conocida, lópezça, lepéc* [Alc. 382].

Romero.- Port. alecrim, alecrinzeiro. *Rosmarinus officinalis* L. Planta labiada de 0,5 a 1 m. de altura, tallo ramoso, y pequeñas flores azuladas. Es muy aromática. Florece casi todo el año. Se cría en las laderas de tierra baja, sobre todo en terrenos calcáreos, acompañando a la encina o entre los matorrales que crecen después de su degradación. Se encuentra en casi toda la Península Ibérica, a excepción del N y NO. Entre sus virtudes medicinales está la de ser estimulante, antispasmódico y ligeramente diurético. También actúa sobre la secreción biliar. Se ha usado asimismo para cicatrizar llagas y heridas. Laguna dice que el romero es tan vulgar en muchas partes de Francia y España que se utiliza para encender los hornos.[Font.651].

En al-Andalus: El Botánico Anónimo dice que se llama en árabe *iklîl al-ŷabal* (corona del monte), que es el romero(*romairo y romanino*), que significa, según él, hierba de los romanos [Bot. An. § 481].

En el reino de Granada: *Romero mata conocida, aqlîla, aqlîl* [Alc. 382].

Rosal.- Port. roseira. Género de plantas rosáceas, son matas o arbustos con tallos provistos de agujones y flores vistosas. Comprende actualmente más de cien especies y muchísimas variedades.

En al-Andalus: la rosa, *al-ward* [Bot. An. § 479]; la especie salvaje, *ward yabâlî* [Bot. An. § 487]. Ibn al-*Awwâm* menciona varias clases de rosa: roja, blanca, leonada (amarilla), celeste, y de ese mismo color por fuera y leonada por dentro [Awwâm, I, 303].

En el reino de Granada: Ibn Luyûn nombra la rosa (*ward*) y la rosa blanca (*watîr*). Nos dice asimismo la manera de injertar el rosal en el manzano, el almendro y la vid [Luyûn, 217]. Por último, recoge un testimonio curioso del granadino al-Tignârî en el que se habla de una rosa de color azul [Luyûn, 247]. *Rosa flor y mata conocida, guárda, guárd; rosa silvestre o gauança, faguína, faguâñ* [Alc. 382]; *Rosa esta misma, vînda çâlib* [Alc. 383]; *rosal, mavráda, maguarîd* [Alc. 383].

Rosal silvestre.- Sinom. rosal montés, campesino o bravo, rosal perruno, de culebra, del diablo, escaramojo, escarambrojo, zarraculos, carmín, monjolinos, gabarda, gavanzo, rosal garbancero, zarza garbancera, espino vero, picaespalda, alcarache... En port. rosa-de-cão, silva-macha, silvão, roseira. Es la *Rosa canina* L. Los hay de muy distintas especies en la Península Ibérica. Florece en mayo y dura la flor hasta julio. Se cría en setos y ribazos, así como en las laderas de montañas poco elevadas de toda España.

Se le han atribuido, especialmente en el Renacimiento, muchas propiedades curativas. Las más destacadas son la de astringente (raíz y hojas), la oftalmológica (en los pétalos), y la diurética (fruto), según sean la parte de la planta que se utilice. El escaramujo o fruto tiene, además, un gran valor como antiescorbútico por su riqueza en vitamina C. Se toma como una fruta normal o se hace con ella mermelada en frío, pero deben ser previamente quitados los granos y pelitos que tiene porque son tóxicos. Al parecer ha servido de alimento al hombre desde tiempos muy remotos, pues se han encontrados huellas de escaramujos en excavaciones prehistóricas [Font. 330].

En al-Andalus: El Botánico Anónimo recoge el nombre de una rosa montés: "De la especie de la rosa (*al-ward*) es la rosa de los asnos (*ward al-ħamîr*) que tiene dos especies: una de ellas tiene flor roja..., se cría en los montes, abunda en *Mont-uŷib* (Sevilla) y en *âyamiyya* se llama *roša ašinina*, que quiere decir *ward al-ħamîr* (rosa de los asnos), y así es como la

conoce nuestro vulgo. Es la rosa del monte (*ward al-ŷabal*) y los médicos la conocen por la peonía (*al-fâwaniyâ*)” [Bot. An. § 486].

En el reino de Granada: Ibn Luyûn menciona solamente el rosal (*ward*), pero da algunas noticias de interés: “Se dice que en el ՚Irâq la rosa se da en varios matices de color rojizo y también en blanco y en amarillo. al-՚Tignarî (también granadino) agrega otra especie de color azul, que ofrece tonalidades diferentes” [Luyûn, 247]. También señala que el rosal se injerta en el manzano, almendro y la vid [Luyûn, 217]. *Gauanço rosal silvestre, gâyda mîn guârd; gauanço assi, zorôra, zarôr* [Alc. 261].

Rubia.- Es una planta de la familia de las rubiáceas. Hay rubia menor, aspérula olorosa, o asperilla (*asperula odorata* L.) y rubia mayor (*Rubia tinctorum* L.), en port. ruiva, granza. Es de ésta última de donde se extrae un tinte rojo muy usado en la industria textil de la Edad Media. Se seca en invierno y renace cada primavera. El tallo es áspero, las hojas muy alargadas y las flores de color amarillo. Florece a finales de primavera y en verano. Antiguamente era planta cultivada para aprovechar su raíz tintorial, pero actualmente sólo se encuentra en algunos puntos, y es difícil hallarla en el Norte y Oeste de la Península. Laguna dice que se cultivaba también en Francia e Italia.

Se siembran las semillas y se deja crecer la raíz, la cual se arranca pasados dieciocho meses. Entonces se seca a la sombra o al sol y se muelen y reducen a polvo en un molino. Entre sus virtudes medicinales destaca su carácter diurético [Font. 750].

En al-Andalus: *Arubiyâ* [Bot. An. § 490].

En el reino de Granada: Dice Ibn Luyûn que la rubia (*fawa*) necesita muchos cuidados de escardado, riego y estercolado [Ibn Luyûn, 246]. *Ruuia raiz y yerua conocida: fâve* [Alc. 383].

Ruda.- Port. arruda. *Ruta graveolens* L. Es una planta de la familia de las rutáceas. Tiene la cepa leñosa y flores de color amarillo. Presenta un fuerte olor y su sabor es ligeramente picante. Florece en primavera y verano y se cría normalmente cultivada. Procede de los países mediterráneos orientales y del Asia Menor. La acción de la rutina que está presente en su composición aumenta la resistencia de los capilares sanguíneos, y evita su ruptura y las hemorragias consiguientes. También tiene vitamina C, pero su acción antiscorbútica es menor que en otras plantas.

Dioscórides dice que la ruda silvestre tiene más propiedades medicinales que la hortense. Y de ésta cita que la ruda criada junto a higueras es la de sabor más agradable [Font. 426].

En al-Andalus: El Botánico Anónimo nombra varias clases de ruda: la hortense [*sadâb* o *sadâb bustanî*] [Bot. An. § 492], la montesina (*fayyâm al-fâhş* o *fayyâm barrî*) [Bot. An. § 492], y “la de los ciervos” (*gubayra al-iyyâl*) [Bot. An. § 445].

En el reino de Granada: Ibn Luyûn menciona la ruda (*ñîyûn* o *ñîyûl*) entre las plantas que sirven de recreo [Luyûn, 245]. *Ruda yerua conocida, rûta* [Alc. 383].

Sabina.- *Juniperus sabina* L. La sabina da nombre a un grupo de especies del género *juniperus* de la familia de las cupresáceas, que se caracteriza por tener las hojas cortísimas a manera de escamas, imbricadas unas en otras. Crece achaparrada y con las ramas tendidas. Las hay machos y hembras. Estas últimas dan un fruto redondeado de color oscuro. Florece a partir del mes de septiembre hasta la primavera. El fruto madura en el verano y otoño siguientes. Se cría en las laderas de las montañas del sur de Aragón y de Andalucía, llegando en esta última a superar los 2.000 ms. de altura.

Tiene propiedades que irritan las mucosas y la piel. Se utilizó antiguamente como abortivo, pero su acción era tan fuerte que provocaba casi siempre también la muerte de la madre [Font. 87].

Hay otra especie parecida a la sabina en sus hojas que es la que Linné designó como *juniperus phoenica* y las gentes la llaman savina, sabina o pudia, pero da un fruto más grueso que la anterior y de color rojizo. Se trata de un arbusto que en la Península Ibérica se conoce como sabina negral. También Dioscórides mencionaba dos especies de sabina.

En el reino de Granada: En Ibn Luyûn aparecen dos nombres para la sabina, *râdf*, *ar-ar*. *Sabina arbol conocido, ՚iyrrâ-ara, ՚iyrrâ-ar; sabina yerua conocida, abhêle, abhêl* [Alc. 389].

Sandalo.- Port. sândalo. Género de plantas de las labiadas que son olorosas y de las que existen un gran número de variedades. Se crían en las zonas húmedas y se mezclan entre ellas dando lugar a híbridos. También se las conoce con el nombre genérico de mentas y de hierba buena (*mentha sativa* L.).

En al-Andalus: El Botánico Anónimo identifica el nombre de *sandal* que se aplica erróneamente en lugar de *sanbar* o *sisanbar* para designar la menta [Bot. An. § 350].

En el reino de Granada: Ibn Luyûn menciona el sândalo entre las plantas (*՚sandal* o *sabsanbar*) que sirven de recreo. *Sandalos generalmente, ՚cândal; sandalos cetrinos, ՚candal macazir; sandalos colorados, ՚candal ahmâr; sandalos blancos, ՚candal abiâd* [Alc. 392].

Sandía.- Port. melancieira. Planta cucurbitácea hortense de tallo veloso y rastrero, hojas partidas en segmentos redondeados, flores amarillas y fruto casi esférico, de gran tamaño, de corteza verde y vulva rojiza, aguadasa y dulce, en la que hay pepitas negras aplastadas. A. Watson dice que la sandía era una de las hortalizas que fueron descubiertas por los árabes después de las conquistas de los siglos VII y VIII (sobre todo en la India y el antiguo Imperio Sasánida) y muy difundidas después.

En al-Andalus: *al-dalâf*, se siembra en abril [Awwâm, II, 230].

En el reino de Granada: *Sandia assi, dillâf; sandia especie de melon, cîndia, cîndîf* [Alc. 392].

Sauce.- Port. salgueiro. Arbol salicáceo de gran altura, de tronco grueso y derecho, común en las orillas de los ríos. Pedro de Alcalá menciona el sauce, el sauce para mimbres y el sauce gatillo. Este último podría ser el *Salix purpurea* L. conocido también como Sargatillo y mimbrera. El *Salix fragilis* L. es llamado también mimbrera.

En al-Andalus: El Botánico Anónimo menciona el sauce como *sâfsâfî* en *՚âyâmiyya ՚âlîcho* [Bot. An. § 500]. Dice que del sauce hay otra especie “que los viñadores emplean para atar cañas en lugar de correas o cuerdas. También se fabrican con sus ramas las asas de las cubas en que se transporta el vinagre. Conócese esta especie, por lo encorvadas y afiladas, a las uñas del gato. Donde con más abundancia se da esta especie es en la región de Toledo, Córdoba y Jaén” [Bot. An. § 500].

En el reino de Granada: *Sauze assi, cadîb, quidbân; sauze arbol conocido, cirçafa, cirçâf, sauze gatillo arbol desta especie, cirçâfa o cirçâf o téngenquézt; sauze para minbres, cirçâfa, cirçâf; sauzedal lugar destos arboles, gâida min cirçâf* [Alc. 393]. *Mimbrera arbol, cirçâfa, cirçâf* [Alc. 429].

Sauco.- Sinom. sayugo, canillero. Port. sabugueiro. *Sambucus nigra* L. Arbusto de la familia de las caprifoliáceas, de hojas lanceoladas y aserradas y flores en ramaletas blancas. El fruto es una baya negra. Florece entre abril o mayo. Se cría en las zonas húmedas de casi toda España, preferentemente en la mitad norte. De las flores se obtiene un sudorífero y un calmante de la tos. La corteza es diurética [Font. 752].

En al-Andalus: "Šabūco: ... se emplea en los huertos... y su aroma se aproxima al aroma de la ruda. Abunda en la región de Santarén (Portugal)... y se llama... en "āyamīya šabūco" [Bot. An. § 496].

En el reino de Granada: *Sabūg* [Luyūn]. *Sauco arból, homín xazírī* [Alc. 393].

Serbal.- La especie doméstica se llama serbal común (*Sorbus domestica* L.) y la silvestre recibe también el nombre de serbal de cazadores (*Sorbus aucuparia* L.), en port. tramazeira, cornodinho, serveira-brava, serveira-dos-passarinheiros. Tanto el silvestre como el doméstico son muy parecidos. Si bien el fruto del primero es bastante más pequeño que el de este último, y era utilizado por los cazadores para atraer a las aves, de ahí su nombre. Se cría en los montes en las zonas de umbría y suelos con cal. Es más frecuente en la mitad norte de la Península que en el Sur.

En al-Andalus: El Botánico Anónimo, como P. de Alcalá, lo identifica con el acerolo (*za-arúr*). En la Frontera de al-Andalus se le llama *šorbaš*, y también se la conoce por *al-muštahā* [Bot. An. § 543]. *Al-sabastān* [Awwām, I, 324].

En el reino de Granada: *Serual arból conocido, muchahīa, muchahī; serual assi, za-aróra, za-arór* [Alc. 396].

Serpol.- Sinom. serpillo, serpollo, hierba luna. Port. serpilho, serpil, serpol, serpão, erva-ursa. *Thymus serpyllum* L. Planta de la familia de las labiadas parecida al tomillo. Florece desde el mes de mayo y durante el verano. Se cría en toda la Península Ibérica en las laderas montañosas, en concreto en la Cordillera Pirenaica y en Sierra Nevada. En la zona septentrional desciende hasta tierra baja. Se usa como condimento. Las variedades más estimadas son las que huele a limón [Font. 700].

En al-Andalus: El Botánico Anónimo confunde el serpol con la menta y le da el nombre de *nammām* [Bot. An. § 350].

En el reino de Granada: *Oregano serpol, záhtar, serpól* [Alc. 330].

Suelda.- Sinom. consuelda, sínfito mayor. Port. consolda-maior. *Symphytum officinale* L. Hierba

boraginácea de hojas grandes y vellosas y flores en ramaletas. Florece de mayo a junio. Se cría en el NE de la Península, pero a veces aparece, como consecuencia de antiguos cultivos, en huertas y monasterios de otros lugares. Tiene propiedades para limpiar las llagas y facilita su posterior encoramiento [Font. 549].

En al-Andalus: Por *suñdā* el Botánico Anónimo identifica a la juncia [Bot. An. § 678-679].

En el reino de Granada: *Suelda yerua, xuéda* [Alc. 401].

Toba.- Es el cardo borriquero o cardo mariano. Port. cardo-de-santa-maria, cardo-leiteiro. *Silybum Marianum* Gaertner. Planta de la familia compuestas tubulifloras. Es un cardo muy vigoroso que puede alcanzar la altura de un hombre. Echa un gran rosetón con lóbulos espinosos. Las flores tienen color rosa purpúreo. Se cría en lugares incultos, al borde de los caminos y debajo de muros en tierra baja, aunque en algunas montañas del sur de España puede ascender hasta los 1400 ms. Puede subir la presión sanguínea, corta las crisis asmáticas y las de la fiebre del heno, combate jaquecas y erupciones del tipo de las urticarias [Font. 847].

En al-Andalus: *Tūba*, dice que también se llama *sopletairāš* porque con sus hojas el hombre sopla el fuego, a fin de no calentar su cara [Bot. An. § 542].

En el reino de Granada: *Toua caña, cálka, calk* [Alc. 416].

Tomillo.- Port. tomilho. *Thymus vulgaris* L. Planta labiada, muy olorosa, de tallos leñosos y ramosos, hojas pequeñas y flores blancas o rosáceas. Florece en primavera a partir de marzo. Se cría en laderas expuestas al sol, y en las tierras bajas calcáreas o arcillosas más que en las silíceas. La infusión de tomillo es tónica, digestiva y se usa para limpiar de lombrices los intestinos [Font. 699].

En al-Andalus: El Botánico Anónimo le da varios nombres que corresponden a otras especies como la ajedrea, el abrótnano macho y la artemisa común [Bot. An. § 564].

En el reino de Granada: *Tomillo salsero mata pequeña, háxe o xarrín; tomillo yerua, tóma* [Alc. 415].

Tornasol.- Sinom. heliotropio menor, cenizo, cendía. Port. tornassol-dos-franceses, tornassol-dos-tintureiros. *Chrozophora tinctoria* Jussieu. Hierba de la familia de los antófitos, que nace y muere todos los años. Es de color verde claro debido a su gran velosidad. Tiene flores machos y hembras. Florece durante el verano. Se cría en los rastrojos, barbecheras, viñedos y olivares desde Cataluña al Algarbe.

En el reino de Granada: *Tornasol yerua, julinár* [Alc. 416].

Toronjil.- Sinom. toronjina, cedrón, verde-limón. Port. cidreira, citronella-menor, apiastro, melissa, meliteira. *Melissa officinalis* L. Planta de la familia de las labiadas de tallos rectos, hojas arrugadas y olorosas, flores blancas y fruto capsular. Florece de mayo en adelante. Los que quedan suelen ser restos de cultivo. Tiene virtudes estimulantes y antispasmódicas.

En al-Andalus: El Botánico Anónimo dice que es el *turunyān*, conocida por la gente como *hardonaira* [Bot. An. § 270].

En el reino de Granada: *Torongil yerua abegera, torongil* [Alc. 416].

Torondo.- *Torondo arból, zonbóra, zonbóre* [Alc. 416].

Torvisco.- Sinom. matapollo. Port. trovisco, gorreiro. *Daphne gnidium* L. Planta timeleácea, ramosa, con hojas correosas, flores blanquecinas y baya redonda, que primero es verdosa y después roja. Florece entre el verano y el otoño. Se cría en tierras bajas y montañas no elevadas de toda España. Es un purgante violento [Font. 388].

En al-Andalus: El Botánico Anónimo llama al torvisco *maṭnān* y dice que en árabe se llama *al-azāz* [Bot. An. § 567].

En el reino de Granada: *Toruisco mata conocida, débça, debç; toruisco assi, miṭnīne, miṭnīn* [Alc. 416].

Trebol.- Port. trevo-dos-prados, trevo-violeta. *Trifolium pratense* L. Planta de la familia de las leguminosas. Sus hojas crecen sobre un largo rabillo y están divididas en tres hojuelas. En España se usó contra las cataratas [Font. 370].

En al-Andalus: *ḥundaqūqā* [Bot. An. § 578].

En el reino de Granada: *Trebol yerua conocida, nacágua* [Alc. 418].

Trigo. - Port. trigo. Planta gramínea, con espigas compuestas de cuatro o más carreras de granos sentados en la raspa, de los cuales, triturados, se saca la harina conque se hace el pan. Presenta muchas especies y variedades.

En al-Andalus: El Botánico Anónimo menciona varios tipos de trigo: arisnegro o negrón, montesino, rubiol o royón y tremesino [Bot. An. § 377, 582, 489, 560].

En el reino de Granada: *Trigo generalmente, camh, cumúh o hínta; trigo ruuion, gazía; trigo candal, candal o dármaq; trigo tremesino, marcí, marcín* [Alc. 420].

Triguera. - Planta gramínea que se cría en los sembrados húmedos y que da buen forraje.

Planta solanácea de hojas lobuladas, flores axilares, de color violeta y fruto en baya, que vive en el sur de España.

En el reino de Granada: *triguera yerua, dauxír; triguera assi, dáuala, dáuçal* [Alc. 420].

Vedegambre. - Sinom. hierba ballestera, éléboro blanco. Port. éléboro-branco, veratro-branco. *Veratrum album* L. Planta de la familia de las liliáceas, de tallo macizo, hojas anchas y flores blancas agrupadas en grandes panojas. Florece en verano. Se cría en la mitad norte de la Península. Tiene propiedades hipotensoras y, aplicado sobre la piel, es un anestésico [Font. 883].

En el reino de Granada: *Yerua de vallestero, báqla, baqlát* [Alc. 282].

Verbena. - Sinom. verbena macho, recta o derecha. Port. verbena, gerbão, erva-sagrada. *Verbena officinalis* L. Hierba de la familia de las verbenáceas de tallo erguido y flores de color lila. Se cría en lugares incultos de toda la Península Ibérica. Tradicionalmente se le han atribuido muchas propiedades medicinales que no han sido comprobadas.

En el reino de Granada: *Verbena yerua conocida, uerbéna* [Alc. 427].

Verdolaga. - Port. beldroega, bredo-fémlea. *Portulaca oleracea* L. Es una hierba anual de la familia de las portulacáceas, muy ramosa, con las ramas extendidas por el suelo, de color rojizo, carnosas y lampiñas. Florece de mayo hasta el otoño. Se cría en los terrenos incultos. Se cree que viene de Oriente. Sirve contra las irritaciones de las vías urinarias. Se come en ensalada y es antiscorbútica y diurética [Font. 166].

En al-Andalus: *riyála* [Bot. An. § 641].

En el reino de Granada: *Verdolaga yerua, rujáyla, rujaylít* [Alc. 427].

Vid. - Port. vide, videira. *Vitis vinifera* L. Planta de todos conocidos. La cantidad de términos que P. de Alcalá recoge respecto a la vid y a la uva, indican la importancia de su producción en el reino de Granada. La uva pasa, que se producía especialmente en la Alpujarra y zona costera, estaba destinada a la exportación. Pero no sólamente la vid proporcionaba uvas, sino vino, que se consumía en al-Andalus, pese a la prohibición coránica.

En al-Andalus: "Karm (vid) en general:... es en *‘ayamíyya, uva*, y en árabe *‘inab* (racimo de uva)" [Bot. An. § 605].

En el reino de Granada: "Pasas, *al-zabíb*. La compleción de las pasas depende de las uvas de las que se hacen, y son nutritivas como ellas. Las pasas que son muy dulces son calientes y húmedas, proporcionan mucho alimento y confortan el hígado por la propiedad que tienen. Deben comerlas quienes tengan insuficiencia hepática... Quienes quieran retener el vientre deben tomarlas con sus huesos, y quienes quieran ablandar el vientre, sin ellos, y que tome después agua fría" [al-Arbúl, II, 41]. *Vid o parra o cepa, dília, daguill; vid assi, ə̄arixa, ə̄aráix; vid sin braços, júdra, judár; vid abraçada con arbol, ə̄arixa, ə̄aráix; viña lugar de vides, cárñ, urmít; viñadero lugar de viñas, háruc ahguíç* [Alc. 428-430]. *Parra o vid cepa, ə̄arixa, ə̄aráix* [Alc. 343].

Uva generalmente, ə̄inaba, ə̄anib; uvas passas, zibiba, zibib; uvas jaenes, ə̄inab jaíni, jayniñ; uvas tempranas, ə̄inab baquír; uvas silvestres, ə̄inaba gebélia, ə̄inab gebeliñ [Alc. 432].

Violeta. - Port. viola, violeta, violeta-de-cheiro. *Viola odorata* L. Hierba perenne o vivaz de la familia de las violáceas, con hojas que arrancan de la cepa misma, sostenidas por largos cabillos. La flor tiene color violáceo interno. Florece entre el fin del invierno y el comienzo de

la primavera. Silvestre se cría en lugares frescos, aunque no es abundante. Se cultiva en jardinería. Es expectorante y sudorífera [Font. 288].

En el reino de Granada: *Violeta flor conocida, menéfcige, menéfcig; violar donde nacen las violetas, mavdáa. almenéfcig* [Alc. 430]

Yero. - Planta papilionácea de flores rosáceas, espontánea en España y que se cultiva para alimento del ganado vacuno y otros animales.

En al-Andalus: Los yeros (*karsan*) se llaman en persa *kasír*, y se siembran en secano en febrero y marzo y se recojen en junio. Normalmente son un gran alimento para el ganado, aunque el hombre también puede tomarlos [Awwâm, II, 96].

En el reino de Granada: *Yeros yerua, quercéne* [Alc. 282].

Yezgo. - Sinom. ébulo, jambú. Port. ébulo, sabugueirinho, erva-de-são-cristóvão. *Sambucus ebulus* L. Planta de la familia de las caprifoliáceas, de tallo endurecido y con surcos, y ramilletes de flores blancas en el extremo. Tiene virtudes diuréticas y purgantes, pero los frutos son tóxicos [Font. 755].

En al-Andalus: El Botánico Anónimo lo menciona como *al-raqâ’* [Bot. An. § 634].

En el reino de Granada: *Yeros yerua, quercéne* [Alc. 282].

Zanahoria. - Port. cenoura, cenoira. *Daucus carota* L. Es una hierba bienal de la familia de las umbelíferas, con la raíz endurecida durante el segundo año de vegetar. Florece de mayo en adelante, y madura sus frutos en verano y otoño. Se cría en lugares incultos, barbechos, etc. de toda España; pero en las huertas se cultiva una variedad de raíz carnosa, muy gruesa, anaranjada. Es diurética [Font. 515].

En al-Andalus: "Yazar (zanahoria): es en *‘ayamíyya, aflišia*" [Bot. An. § 685]. "Bisnach y bistinach es la zanahoria (*al-duqu*) desnuda" [Bot. An. § 87]. "Yazar barrí (zanahoria silvestre)" [Bot. An. § 697].

En el reino de Granada: *Jatráb o yazar barrí*, "Las zanahorias se siembran en julio... no deben sembrarse cerca de la tierra donde se cultiva el lino... El riego con agua fría les quita la pelusa y es la mejor garantía de que salgan bien..., exigen carda..." [Luyûn, 239-240]. *Çanahoria yerua e raiz, içfernâ, izfeniit; çanahoria silvestre, duq; çanahoria assi, jezém* [Alc. 164].

Zaragatona. - Port. zaragatoa, erva-pulgueira. *Plantago psyllium* L. Hierba de la familia de las plantagináceas, velluda, de tallo poco ramoso y flores agrupadas en cabezuelas redondeadas u ovoides. Florece entre la primavera y el verano. Se cría en lugares arenosos cultivados o no de toda la Península Ibérica e Islas Baleares. Tiene propiedades como

laxante, emoliente y desinflamatoria. Existe otra especie conocida como zaragatona mayor (*Plantago cynopsis* L.). Esta se cría en la parte oriental y sur de la Península [Font. 719-720].

En al-Andalus: "Pulchíón y pulquión es la semilla-pulga (*bazr qatūna* o zaragatona), nombre derivado de *pulch*, que en el habla de los *ṭāyām* se emplea para la pulga (*al-bargūt*), por la semejanza de sus semillas con las pulgas" [Bot. An. § 460].

En el reino de Granada: *Zargatona, zarcatón, zarcatón* [Alc. 434].

Zarzamora. - Port. Sarça, silvado, silva. Es el fruto de la zarza (*Rubus fruticosus* L.). Es un arbusto sarmientoso de la familia de las rosáceas que echa todos los años vástagos nuevos de 1 a 2 ms. de largo, los cuales, combándose, llegan a tocar al suelo y arraigan en él por su extremo; luego se endurecen, se vuelven leñosos y armados de recios agujones forman zarzales a menudo impenetrables. Florece desde fines de mayo hasta el mes de agosto. Las moras maduran en verano, primero tienen color verde, después rojo, y finalmente, negro. Se cría en torrentes y ribazos. Hay de ella muchas variedades que los botánicos distinguen en especies diferentes. Su fruto se caracteriza por sus propiedades astringentes [Font. 315].

En al-Andalus: El Botánico Anónimo dice que se llama *‘Ullaiq*, en *ṭāyāmiyya* *moraš* y en árabe andalusí *tūf* (morera), y también por *tūf wahṣī* (morera salvaje) y *tūf barrī* (morera silvestre) [Bot. An. § 361].

En el reino de Granada: *‘Ullaiq* [Luyún]. *çarçamata spinosa*, *villáyqa*, *vulláyq*; *çarçal* *lugar de çarças*, *gayda min vullayq* [Alc. 164]. *çarçamora*, *tūt avlāyq*; *çarçamora assi*, *tuáyta axáuq*, *tuaitanīt axáuq* [Alc. 165]. *Mora de çarça*, *túta aklváliq* [Alc. 314].

FUENTES Y BIBLIOGRAFIA

Pedro de ALCALA: *Petri Hispani. De lingua arabica libri duo*. Ed. Pauli de LAGARDE. Gottingae (reimp. 1883).

Gabriel ALONSO DE HERRERA: *Obra de agricultura*. Ed. José Urbano MARTINEZ CARRERAS. B.A.E., tomo CCXXXV. Madrid, 1970.

Miguel ASIN PALACIOS: *Glosario de Voces Romanes registradas por un Botánico Anónimo hispano-musulmán (siglos XI-XII)*. Madrid-Granada, 1943.

Lucie BOLENS: "Henné et khol: le corps peint du rituel nuptial chez les hispano-arabes du Moyen Age", *Razo. Cahiers du Centre d'Etudes Médiévales de Nice*, VII (1987), *Le corps paré: ornements et atours*, pp. 63-79.

— "Le haricot vert en Andalousie et en Méditerranée médiévales (phaseolus, dolichos, lūbiā, judía)", *Al-Qantara*, VIII (1987), pp. 65-68.

Andrés CEBALLOS JIMENEZ: *Diccionario ilustrado de los nombres vernáculos de las plantas en España*. Icona, Madrid, 1986.

Joan COROMINAS: *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*. Madrid, 1976³⁴.

Sebastián COVARRUBIAS: *Tesoro de la Lengua Castellana* (1611).

Amador DIAZ GARCIA: "Un tratado nazarí sobre alimentos: *al-Kalām al-ṭāyām* de al-Arbūl. Edición, traducción y estudio, con glosarios. (I) y (II)", *Cuadernos de Estudios Medievales*, VI-VII (1978-79), pp. 5-37; VIII-IX (1980-81), pp. 5-91.

Diccionario de Autoridades. Ed. Real Academia Española. Madrid, 1976 (3^a reimp.). Lo citamos como Dic. Aut.

Pío FONT QUER: *Plantas medicinales. El Dioscórides renovado*. Barcelona, 1978 (4^a ed.). Se le cita como Font.

Expiración GARCIA SANCHEZ: "El azúcar en la alimentación de los andalusíes", *Actas del I Seminario Internacional La Caña de Azúcar en tiempos de los grandes descubrimientos 1450-1550*. Motril, 1990, pp. 209-231.

Miguel GUAL CAMARENA: *Vocabulario del comercio medieval. Colección de aranceles aduaneros de la Corona de Aragón (siglos XIII y XIV)*. Barcelona, 1976. Lo citamos como Voc. Comerc. Mediev.

IBN AL-‘AWWAM: *Kitāb al-filāḥa*. Traducido al castellano y anotado por Josef Antonio BANQUERI en 1802. Ed. J.E. HERNANDEZ BERMEJO Y E. GARCIA SANCHEZ. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. 1988. Citado por nosotros como Awwām.

IBN LUYŪN: *Tratado de Agricultura*. Ed. Joaquina EGUARAS IBÁÑEZ. Granada, 1975. Citado como Luyūn.

Andrés LAGUNA: *Pedacio Dioscórides Anazarbeo*. Madrid, 1968-1969, 2 vols. Ed. facsímil de la de Salamanca de 1566.

Ginés LOPEZ GONZALEZ: *La guía Incafa de los árboles y arbustos de la Península Ibérica*. Madrid, 1982.

Emilio MENESES GARCIA: *Correspondencia del conde de Tendilla*. Madrid, 1973-74, 2 vols.

Andrew M. WATSON: "Innovaciones agrícolas en el mundo islámico", *Actas del II Seminario Internacional de la Caña de Azúcar en el Mediterráneo. Dirección Este Oeste. Siglos VII-XVI*. Motril, 1991, pp. 7-20.

ABREVIATURAS UTILIZADAS

A.G.S.	Archivo General de Simancas
Alc.	Pedro de Alcalá
Awwām	Ibn al-‘Awwām
B.N.	Biblioteca Nacional
Bot.An.	Botánico Anónimo
C.M.C.	Contaduría Mayor de Cuentas
Cov.	Covarrubias
Dic. Aut.	Diccionario de Autoridades
E.M.R.	Escríbanía Mayor de Rentas
Expte. Ha.	Expedientes de Hacienda
Ms.	Manuscrito
Port.	portugués
R.G.S.	Registro General del Sello
Sinom.	Sinónimo
Voc. Comerc. Med.	Vocabulario de Comercio Medieval

LA DISTRIBUCIÓN DEL AGUA EN JAÉN DURANTE EL PERÍODO ISLÁMICO

VICENTE SALVATIERRA CUENCA

EVA ALCAZAR HERNANDEZ

Jaén, como muchas de las ciudades del Sur de la Península (Fig. 1), experimentan en la actualidad graves problemas de abastecimiento de agua, que se reproducen regularmente todos los veranos, y que las diversas medidas que se toman no consiguen paliar. Esta situación hace que se hable en ocasiones de la mala situación de la ciudad, y que algún moderno «técnico» o «experto» haya llegado a interrogarse sobre las razones de que la ciudad se ubicase en un lugar con tan pocas posibilidades de obtener este vital recurso.

Simultáneamente, el agua es amenudo la pesadilla de promotores, contratistas, arquitectos y arqueólogos, ya que en bastantes lugares es suficiente profundizar uno o dos metros, para que inmediatamente aparezca la capa freática, y sea necesario el empleo de bombas de achique, dificultándose considerablemente las excavaciones, mientras deben emplearse técnicas más o menos complejas para construir los cimientos de los nuevos edificios¹.

No obstante, este agua es aparentemente inutilizable, porque la capa freática no presenta la suficiente continuidad y potencia como para poder ser extraída en grandes cantidades de forma rentable, y porque está a menudo contaminada por la inadecuada entubación de las madres, subsistiendo aún zonas del casco antiguo donde las bajantes van directamente a tierra, siendo recogida el agua sucia por simples acequias, enterradas pero no entubadas.

Y, sin embargo, la abundancia de agua útil es casi un tópico que recogen todos los textos que hablan de Jaén, desde época musulmana al siglo XIX. Aunque ya algunos autores, como el Deán Mazas (1794), indicaban que, en su época, el raudal de la fuente de la Magdalena (el principal manantial de la

ciudad) parecía ser inferior al de épocas anteriores, aunque especulaba con la posibilidad de que parte del agua fuera «trasminada ocultamente». Por otro lado, la mayoría de los textos también resaltan el hecho de que, junto a los grandes manantiales que abastecían las fuentes y servicios públicos, había otros privados, aspecto que curiosamente sigue existiendo en la actualidad, ya que aún subsisten pozos en casas antiguas, y buen número de comunidades de vecinos han abierto otros en los últimos tiempos, directamente a esa capa freática «inutilizable», de los que llenan grandes depósitos, complementando sobradamente el agua que reciben de la red municipal. Este doble aspecto, existencia de una red pública, y abundancia de manantiales de uso privado, es uno de los rasgos más característicos de Jaén en cuanto al agua.

Esta abundancia, con independencia de que los actuales sistemas de «aprovechamiento rentable» sean incapaces de utilizarla,

o de que sea insuficiente para el tamaño de la población actual, se debe al emplazamiento de la ciudad, en la última elevación de un gran macizo, cuya composición geológica da lugar a la formación de una gran capa freática, cuya ruptura genera los manantiales.

Naturalmente, no es posible conocer la «red privada» existente desde la Edad Media, y en la práctica ni siquiera la que subsiste en la actualidad, pero sí es posible aproximarse al conocimiento de la red pública y su evolución, lo que haremos aunque centrándonos en la Edad Media, y concretamente en el periodo islámico.

LA RED PUBLICA

La imprecisión de los textos árabes y la aún incompleta exploración arqueológica de la ciudad, limitan las posibilidades de análisis, pero este ofrece resultados de interés, si combinamos dichos datos, con los que nos ofrecen textos posteriores, y en especial la relativamente abundante información contenida en el Diccionario de Madoz (1847), que recoge la situación existente poco tiempo antes de que se iniciasen las primeras modificaciones modernas de la ciudad (Fig. 2).

Dicho autor cita siete grandes manantiales empleados para abastecimiento tanto público como privado, indicando además la existencia de otros, de menos importancia, que sólo abastecían fuentes privadas. De los primeros, tres se encontraban en el interior de la ciudad y cuatro fuera de la misma. Los primeros son, el de *La Fuente de la Magdalena*, situado en el centro de la parte más antigua de la ciudad, el *Agua de S. Francisco*, en la plaza de la Audiencia, dentro del recinto de la ciudad islámica, y el *Manatial de la Plaza del Mercado*. Esta estaba en el barrio de S. Ildefonso, y era donde se situó el mercado

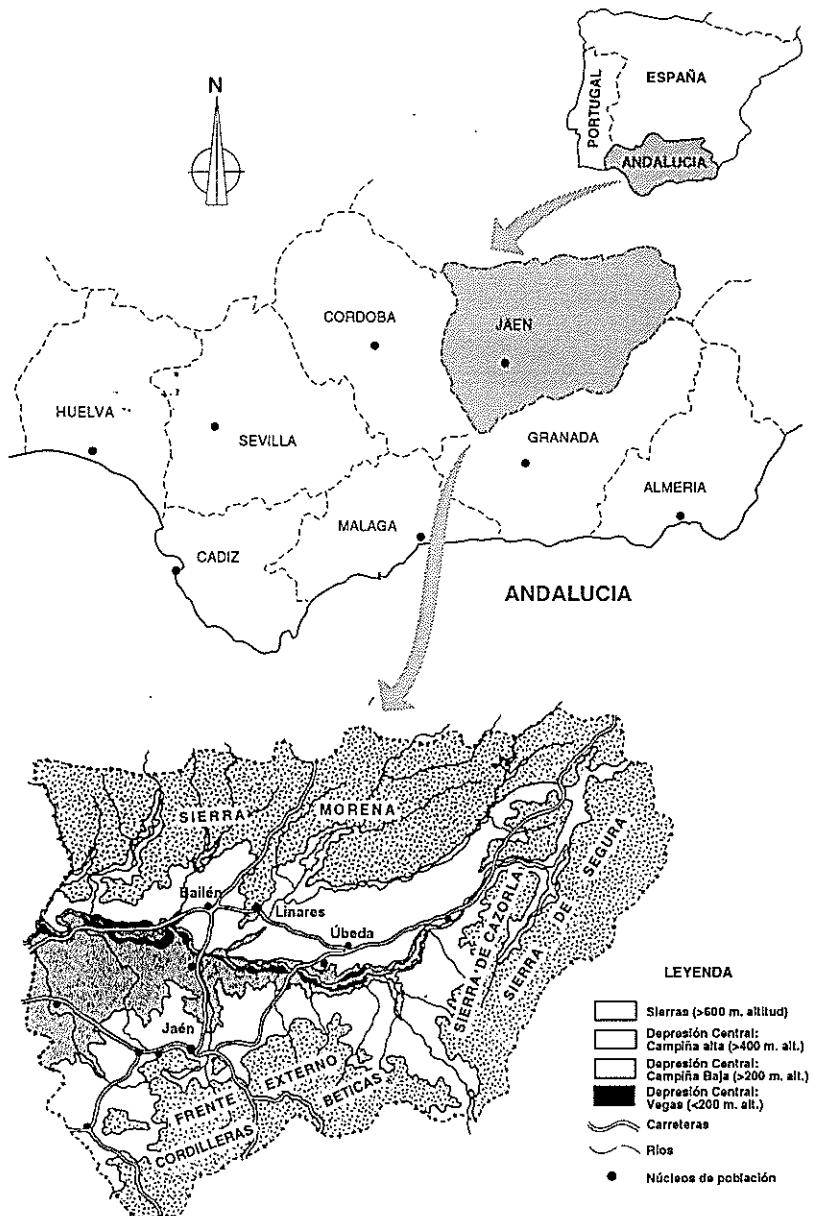


Fig. 1 – Mapas de situación.

principal de la ciudad en el siglo XV, una zona que aparentemente se cerca y urbaniza entre los siglos XIV y XV (Rodríguez Molina, 1982).

De los manantiales exteriores, sólo el agua del de Sta. María, en la parte Sur de la ciudad, en el antiguo camino de Granada, parece que se introdujo en la ciudad en época islámica o quizás incluso romana, a juzgar por los restos de un acueducto de dicha época que subsistían hasta hace poco² (Chamorro, 1971). El raudal del manantial de *El Alamillo*, considerado por Madoz el tercero en

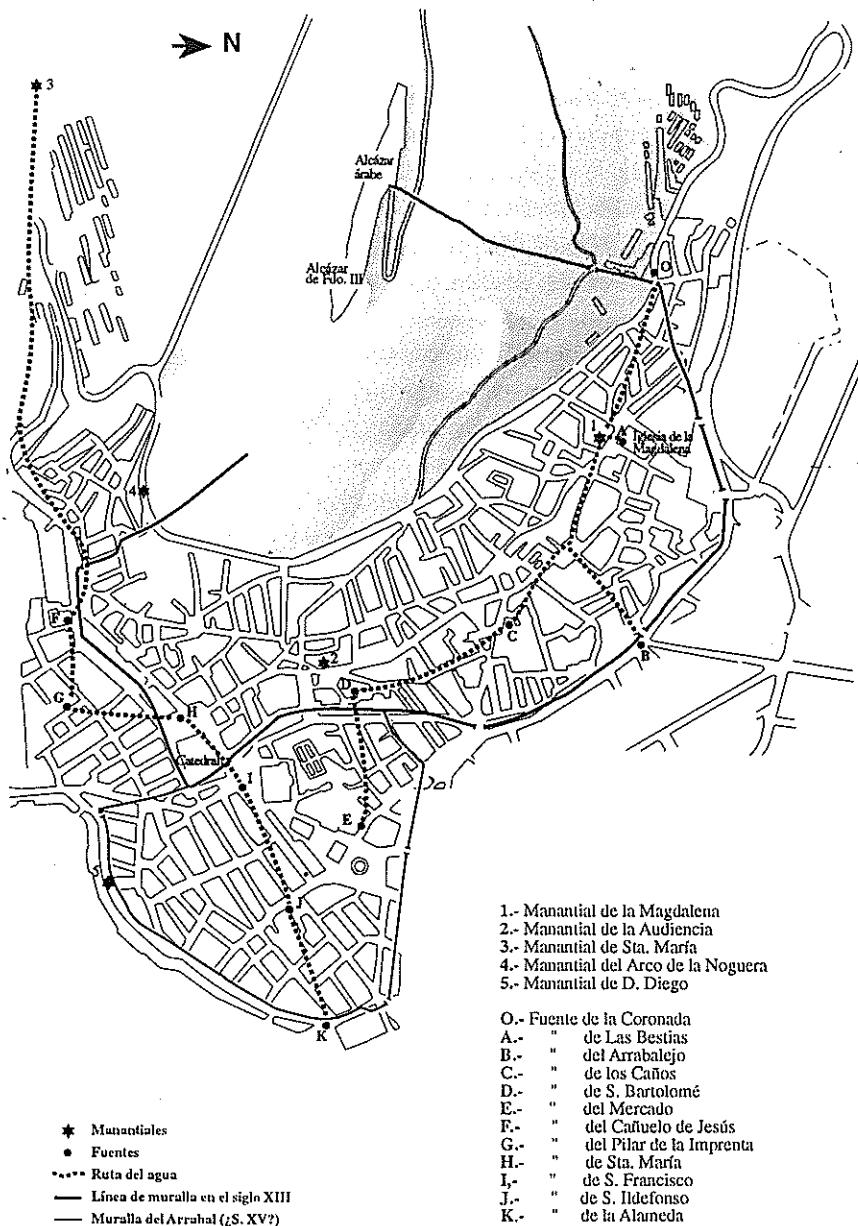


Fig. 2 – Las fuentes de Jaén en el siglo XIX según Madoz.

importancia, que nace en el cerro del Neveral, hacia el Noroeste y flanquea el cerro del castillo, fue llevado hasta la ciudad probablemente por el Condestable Lucas de Iranzo en el siglo XV (Carriazo, 1975, p.118)³. Los otros dos, al Sur y Este, son exteriores incluso al barrio de S. Ildefonso, en época medieval.

Entre los autores islámicos, el primero que nos proporciona algunos detalles sobre el abastecimiento de agua es al-Muqaddasi, quién, refiriéndose al Jaén del siglo X, habla de la existencia de doce fuentes, tres de las cuales propor-

cionaban con su caudal una fuerza capaz de moler harina suficiente para abastecer todo al-Andalus. Dejando a un lado la evidente exageración, y admitiendo que el número de 12 pueda ser un simple recurso literario, es sorprendente que este se aproxime de tal forma al conjunto de manantiales (públicos y privados) a que hace referencia Madoz.

Mayor interés tiene la información ofrecida por al-Himyari, autor del siglo XIV, quién recoge sin duda noticias bastante anteriores. Este autor cita tres manantiales y los baños a los que estas surten.

«En el interior de Jaén hay fuentes y manantiales: Así se ve allí una caudalosa fuente de agua dulce recubierta de una bóveda de construcción antigua. Se vierte en una gran alberca, cuya agua servía para alimentar diversos baños: el *Hammam al-Tawr* donde se encuentra la estatua de un toro en marmol; el *Hammam al-Walad* — este y el precedente pertenecen al gobierno —; el *Hammam ibn al-Salim*; el *Hammam ibn Tarafa* y el *Hammam ibn Ishaq*. El exceso de este agua servía para la irrigación de grandes extensiones de terreno.

Entre las fuentes de Jaén se puede citar también la llamada 'Ayn al-Balat, que está recubierta de una bóveda, obra de los antiguos, y cuya cantidad de agua no acusa disminución nunca. Alimenta los baños conocidos por el nombre de *Hammam Husayn* y va después a regar, ella también, una gran extensión de terreno. Otra fuente de Jaén es 'Ayn Satrun: Su agua es abundante y muy buena, y permite así mismo, la irrigación de una vasta superficie».

Las identificaciones entre estos manantiales y los que cita Madoz no son automáticas, ya que se presentan algunos problemas. El único seguro es el mencionado en primer lugar, que se corresponde sin duda con la Fuente de La Magdalena, dado su gran caudal.

La segunda se denomina 'Ayn al-Balat que puede traducirse por Fuente del Palacio (Aguirre, Jimenez, 1979, p. 40). Lázaro Damas

considera que el nombre implica que debía estar en el que suele considerarse Palacio árabe, actual Archivo Histórico (Lázaro, 1988), pero en la zona no hay noticias de fuentes, esa zona estaba abastecida por la de La Magdalena, y los baños del entorno están relativamente bien identificados. Por otro lado, no hay razones para una interpretación tan literal. El apelativo pudo referirse simplemente a algún detalle que la caracterizase. Más importante es que, como en el caso del de La Magdalena, al-*Himyari* alude a que hay «una bóveda, obra de los antiguos». Creemos que la frase es algo más que un recurso literario y que el término utilizado, el mismo que al describir la de La Magdalena, implica, al igual que en aquella, que el manantial presentaba estructuras romanas. Pero no hay elementos romanos, o noticias de ellos, conectados a ninguna otra fuente. Podría identificarse con la de Sta. María, si relacionamos esa referencia con el acueducto romano existente en el Barranco de los Escuderos, al que ya hemos hecho referencia. *'Ayn al-Balat* abastecía al *hammam Husayn*, pero por el momento no hay noticias de baños en el ámbito del supuesto recorrido de la fuente de Sta. María, aunque debió haber alguno próximo a la catedral, antigua mezquita aljama.

El tercer manantial citado por al-*Himyari* — *al-Satrūn* — parece ser empleado sólo para riego, ello llevaría a pensar que se trata de algún otro de los manantiales exteriores de la ciudad, quizá incluso el de *El Alamillo*.

Según estas identificaciones, al-*Himyari* no mencionaría el otro manantial relativamente importante del interior de la ciudad, el de San Francisco, lo que es posible, aunque dicho manantial debía proporcionar el agua al denominado *Baño de la Audiencia*, que fue derribado en el siglo XIX.

No obstante, puede ser que este último manantial no fuera en realidad más que una

derivación del de Sta. María, o que este sea en realidad el *'Ayn al-Balat*, en ambos casos cabría entonces identificar el *hammam Husayn* con el *Baño de la Audiencia*. Por lo que se refiere a la primera posibilidad, las recientes excavaciones efectuadas en un gran solar junto a la calle Baños, han sacado a la luz restos de viviendas islámicas de los siglos XII-XIII, que fueron destruidas al realizarse una profunda reorganización de toda la manzana hacia en los siglos XV o XVI, con la construcción de unos edificios de gran entidad. Lo más interesante ahora es que la capa freática, se encuentra situada en este lugar a menos de 2 m. de profundidad, generando gran cantidad de agua, lo que obligó a dotar a los edificios cristianos de unos cimientos verdaderamente notables (Morillas, en prensa). Esto refuerza la posibilidad de que en la zona hubiese un manantial totalmente independiente del de Sta. María, aunque en la actualidad haya desaparecido.

Por otra parte, si identificamos *'Ayn al-Balat* con el *Agua de San Francisco*, habría que relacionar *'Ayn-Satrūn* con el manantial de *Sta. María*, mucho más abundante y próximo que el de *El Alamillo*, que sería el que no se mencionaría.

En cualquier caso, no hay duda de que cuando menos para época islámica había varios grandes manantiales para uso urbano, de los que al menos dos nacían dentro de la ciudad, por lo que esta era muy rica en agua, lo que a parte de permitir un amplio desarrollo de rasgos propios de las ciudades islámicas de la época (baños, higiene pública, cultivos dentro de la ciudad, etc) reforzaba considerablemente sus posibilidades defensivas, ya que esta no podía ser cortada.

Pero tan importante como esto, era el hecho de que los manantiales eran muy abundantes en el entorno, lo que permitía el desarrollo de amplias zonas de huerta, rasgo también repetidamente mencionado por los diversos textos árabes, y que confería una gran riqueza y capacidad de autoabastecimiento a la ciudad. No hay que descartar que esta fuera una de las razones, además de las políticas, por las que Abd' al-Rahman II transfirió a Jaén la capitalidad de la Cora, ubicada hasta entonces en La Guardia (Aguirre, Salvatierra, 1990). La investigación de dicho entorno de huertas es poco menos que imposible, ya que las terrazas en las que se encontraban es por donde ha crecido la ciudad en los dos últimos siglos.

Puesto que el objetivo del presente trabajo es el agua en la ciudad y por razones de espacio, nos centraremos en el estudio del recorrido del agua del manantial más importante, el de La Magdalena.

MANANTIAL DE LA MAGDALENA

El primero de los manantiales mencionados por al-*Himyari* es notable por su caudal, suficiente para alimentar cinco baños. Como otros antes que nosotros (Aguirre, Jiménez, 1979), creemos que sólo puede tratarse del de la Magdalena. La indicación de que la bóveda era de obra antigua, y el hecho bien conocido

de que en el entorno y en su interior hayan aparecido abundantes restos romanos, sugieren que originalmente hubo una importante construcción de dicha época (Lázaro, 1988). Con anterioridad la zona, con el agua libre, encharcada, debió presentar un aspecto lacustre.

A partir de época islámica el manantial aparece mencionado de una forma u otra en casi todos los textos que se refieren a Jaén. Madoz cita la construcción a finales del siglo XVIII de una gran mina con sus repartidores, que llevaban el agua en diferentes direcciones, aunque probablemente no era sino la sustitución de sistemas más antiguos. Las referencias de Madoz permiten conocer la distribución general de su agua en el siglo XIX, y con ayuda de otros textos y de los datos arqueológicos es posible reconstruir el mapa del sistema existente en época islámica, y su evolución.

Ramal Norte

a. – *Siglo XIX* (Fig. 2)

Poco después de iniciar su recorrido el raudal se dividía, un ramal iba hacia la Puerta de Martos, hasta un pilar situado enfrente del convento, hoy desaparecido, de la Coronada (que se encontraba al exterior de dicha puerta), mientras el otro se dirigía a la Iglesia de La Magdalena, a otro pilar — llamado de las Bestias — situado junto a la puerta de esta y al estanque existente en el patio de la misma (Madoz, 1847).

b. – *Epoca islámica* (Fig. 3).

La iglesia de La Magdalena se levantó aprovechando una antigua mezquita, que posiblemente fue la aljama de Jaén entre los siglos IX y XII, hasta que se construyó la nueva, que fue a su vez destruida al levantar la catedral (Aguirre, 1982). En las proximidades de la iglesia se encontraban unos baños, posiblemente las antiguas termas romanas, que pueden identificarse con las que, según una de las inscripciones conservadas, levantaron los duunviro C. Sempronio Semproniano y Sempronio Fusca Vibia en el siglo I d.C. y a las que hace referencia Martínez de Mazas (1794, p.38), y que parece posible identificar con el Hammam al-Tawr citado por al-Himyari (Aguirre, 1982). Su ubicación concreta es sumamente confusa, hasta el punto de que las identificaciones van desde considerar que se trata del mismo baño que existe bajo el palacio del Conde de Villardonpardo, hasta pensar que sobre ellas se construyó el convento de Sta. Ursula. El primero debe descartarse en principio, ya que se trata claramente de un *hammam* árabe, mientras que, dado que el Dean Mazas lo vió, no pudo estar en el solar del convento, que se edificó bastante tiempo antes. Por tanto, es posible que se ubicase en algún punto de la amplia área que

se extiende al Este y al Sur, ocupada hoy por los restos del antiguo hospital, del parque de bomberos y del Instituto Ruiz Jiménez.

Aunque no hay más referencias sobre este raudal, es de suponer que el agua sobrante sería dirigida hacia el acueducto de época romana, destruido en 1853, que se encontraba en la zona del Huerto de Cárdenas, donde hoy se ubica el instituto Ruiz Jiménez (Galera y otros, 1985, p. 35), frente al convento de Sta. Ursula, para regar las huertas de esa parte de la ciudad y las situadas extramuros, en el denominado Paraje del Caño del Agua, donde subsistieron hasta hace pocos años (Lázaro, 1988, p. 10).

Es también probable que parte del agua se dirigiese desde la iglesia hacia el Sureste para regar las huertas que aparentemente existían entre esta zona y la muralla, y de las que quizás sean un mínimo resto los tramos de acequias, junto a las que aparecen materiales de los siglos XII-XIII, en las inmediaciones del lugar donde se levantará tras la conquista cristiana la Iglesia de S. Miguel (Marín, en prensa). Finalmente, el agua no aprovechada saldría de la ciudad por la parte de abajo (Este), donde se ha localizado un tramo de la muralla romana que presenta en su interior una especie de colector, y en la parte inferior, al exterior, una abertura de salida⁴. No obstante es muy posible que este sistema de evacuación fuese anterior a la construcción del acueducto, o de las termas, quedando después en desuso, ya que aparentemente quedó cubierto por materiales romanos del siglo II.

Ramal Este-Sureste

a. – *Siglos XVI-XIX* (Fig. 2).

Madoz no describe propiamente un raudal en dirección Este- Sureste, sino que se limita

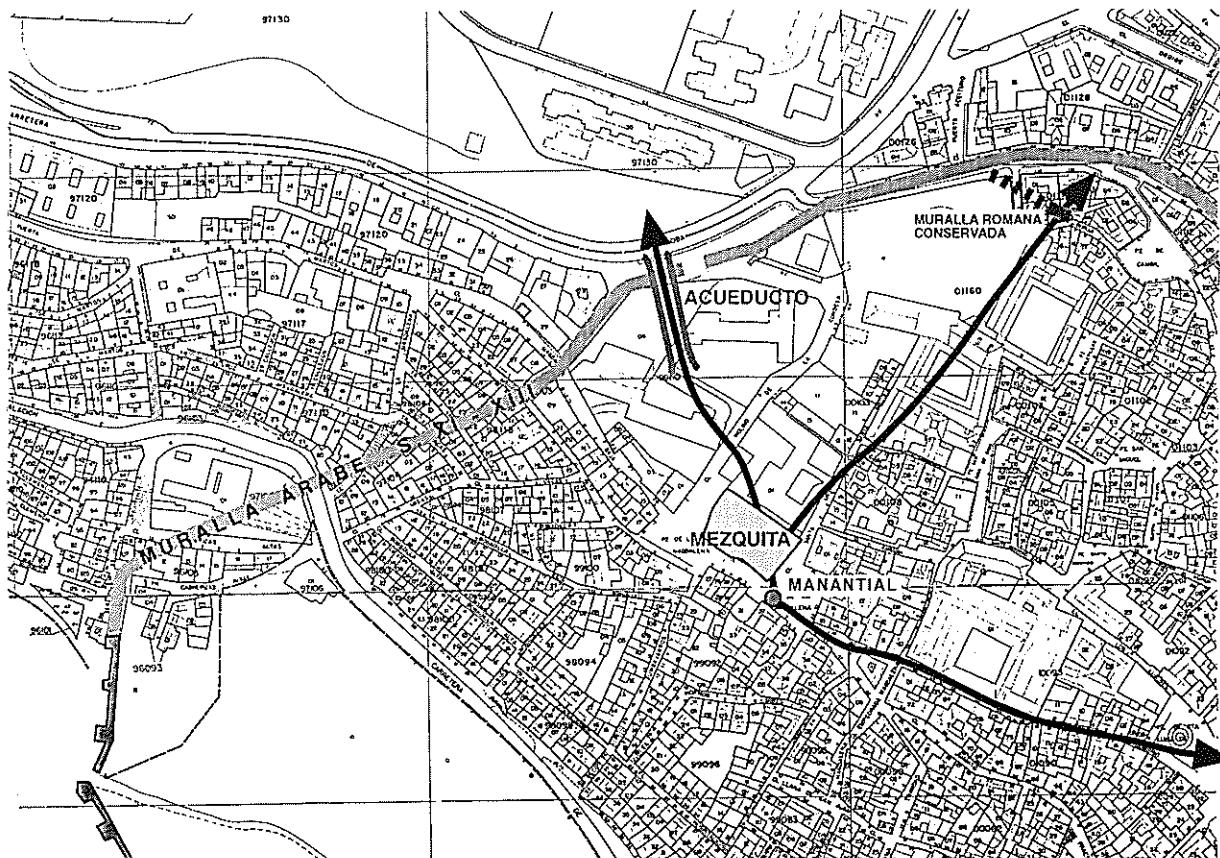


Fig. 3 – Ramal norte de la Fuente de la Magdalena en época islámica.

a dar la relación de fuentes a las que sirve: la del Arrabalejo, la de Los Caños, la de San Bartolomé y la del Mercado, además de 124 particulares. Las dos primeras fuentes demuestran que el raudal principal se dividía en otros menores.

La Fuente del Arrabalejo está situada en la calle Millán de Priego, adosada a un edificio — la Taberna del Pilar del Arrabalejo — levantado en el siglo XIX, en la zona por la que discurría la muralla medieval, eliminada en este punto.

La Fuente de Los Caños, también llamada de San Pedro por ser la parroquia a la que pertenecía y cuya iglesia se encontraba en las inmediaciones, está en la Plaza del mismo nombre, donde entre los siglos XIV y XIX

estuvo un mercado secundario, para los barrios altos de la ciudad, existiendo en la zona una importante carnicería (Salvatierra et alii, 1993). El raudal continuaría descendiendo a partir de aquí alimentando a las otras dos fuentes citadas, la primera junto a la muralla, y la segunda ya en el barrio de San Ildefonso.

La cuestión es determinar si esta doble línea ya existía con anterioridad. En este sentido los textos no ayudan demasiado. Son decepcionantes los párrafos que dedican al tema Argote de Molina (1588) y Antonio Ponz (1792). Más interesante en otros aspectos, sobre esta cuestión el Dean Mazas (1794) tan poco aclara nada. Mucho más valioso es el texto de Ximenez Paton (1629) por su relativa amplitud y la inclusión de algunos detalles, aunque su descripción puede crear cierta confusión. De hecho, una lectura literal del mismo lleva a la conclusión de que no existía en esos momentos un sistema articulado. Por un lado, cita la fuente de Los Caños, pero no la relaciona con el manantial de La Magdalena, aunque tampoco indica de donde se nutre, aunque la falta de datos puede significar simplemente ignorancia.

Por otra parte, identificando la fuente del Arrabalejo con el «abreuadero» que cita, ya que se corresponde con ese tipo de fuente, puede deducirse que

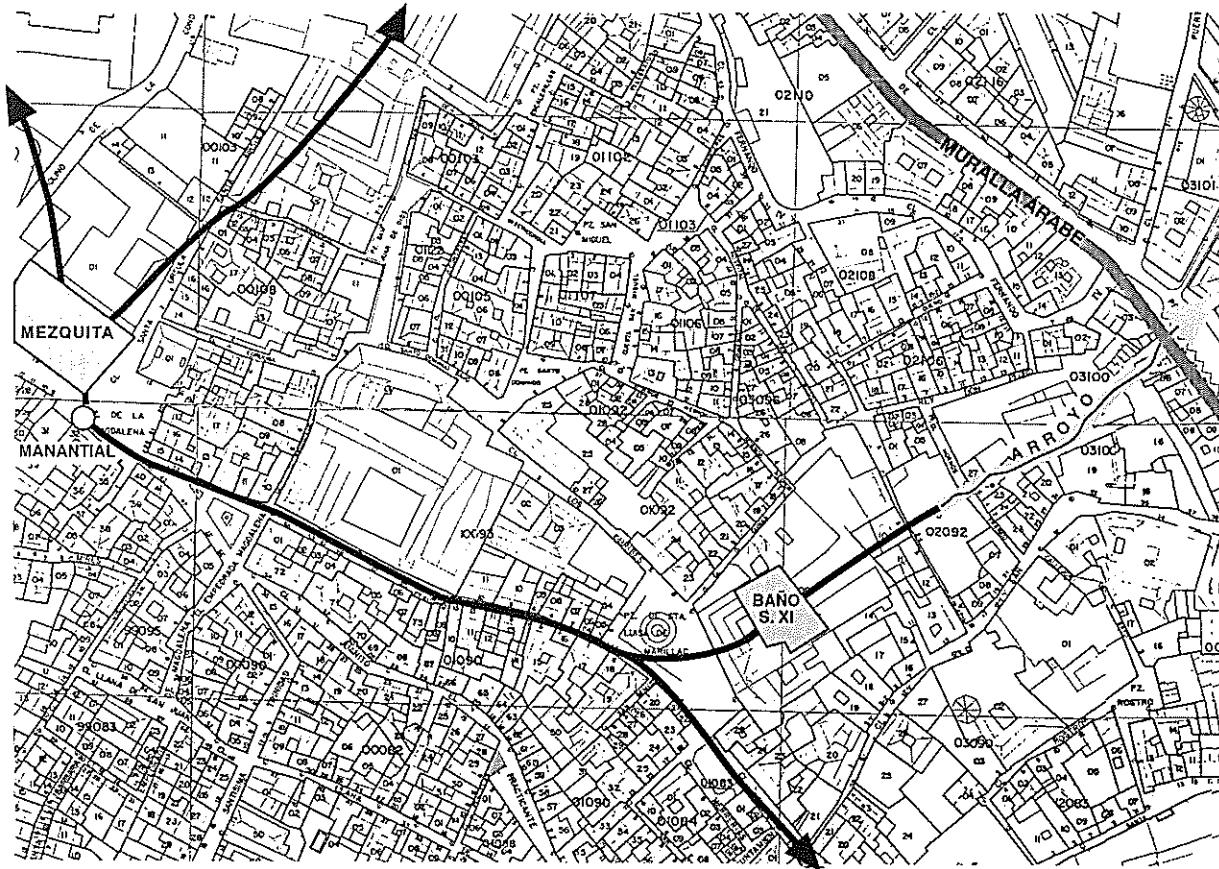


Fig. 4 – Ramal Este-Sureste (Arrabalejo).

esta recibía el agua después de pasar por la Iglesia de La Magdalena, ya que tras indicar que el agua de la fuente llena el estanque de la Iglesia de la Magdalena señala:

«Baxa su corriente a un molino de pan, y de allí a un abreuadero, y labadero común, y de su agua se siruen y abastecen las tenerías en quienes deziamos se curte infinita, o casi copia de coranbre (...). En despidiéndose de las tenerías riega, muy hermosas, y fertiles huertas hasta que se acompaña con el río» (Ximenez Paton, 1629).

No obstante, deben tenerse en cuenta otros elementos. Si aceptamos la lectura literal, hay que suponer que el agua, tras dirigirse a la iglesia de la Magdalena, hacia una peculiar vuelta atrás, para ir a la fuente del Arrabalejo. Parece más lógico que hubiese un ramal que desde el propio manantial se dirigiese a esta fuente. En este caso, podría ir directamente, o que se hubiese establecido un recorrido más racional. Algunos datos apoyan esto último.

El raudal iría en línea recta a la plaza de Sta. Luisa de Marillac, donde al hacer unas obras hace algunos años aparecieron unas conducciones que nunca fueron documentadas adecuadamente (Lázaro, 1988). Allí, se dividiría

en al menos dos ramales, uno hacia la fuente del Arrabalejo, que queda al Este, prácticamente perpendicular a dicha plaza, naturalmente mucho más abajo, y otro hacia la de Los Caños, en línea ligeramente oblicua, también descendente. Haremos la reconstrucción hipotética para época islámica de cada uno de ellos por separado.

b. – *Epocha islámica*

Fuente del Arrabalejo (Fig. 4).

En la plaza de Sta. Luisa de Marillac se encuentra el palacio del Conde de Villadom-pardo, construido en parte encima de un gran

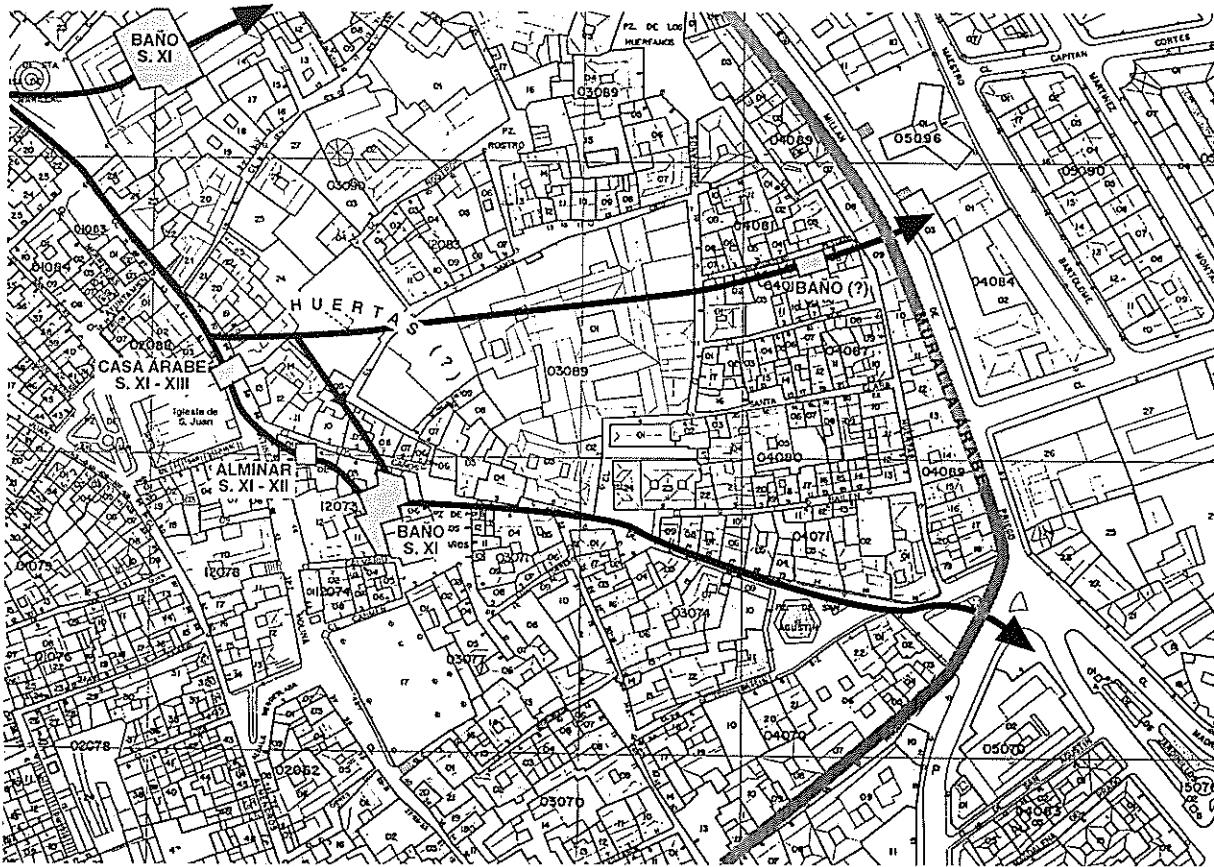


Fig. 5 – Ramal Este-Sureste (Los Caños).

baño árabe (Berges, 1989), que ha sido identificado con el *Hammam al-Walad* que cita al-Himyari (Aguirre, 1982), y que fue reconvertido en tenerías en los siglos XV o XVI.

Ximenez Paton indica que del agua hacen uso algunas tenerías. El texto puede interpretarse en el sentido de que lo hacen después de pasar por la fuente o, considerándolo en un sentido más general, de que el agua del manantial, a lo largo de su recorrido, abastece diversos establecimientos de este tipo. En la ciudad existían varias fábricas, una de ellas la citada.

Entre el Palacio y la fuente del Arrabalejo, se extendía una amplia zona, donde hoy se encuentra el Edificio Las Veredas, que hasta los años ochenta estuvo ocupado por

establecimientos dedicados a actividades industriales de transformación agrícola, con la existencia de un molino aceitero. No puede descartarse que este último sea una sustitución de otro anterior de harina, realizada cuando en el siglo pasado los campos de cereal dejaron paso al monocultivo del olivar.

Las excavaciones que se han efectuado recientemente en dicho solar han puesto de manifiesto que por la zona discurrió antiguamente un arroyo, que provenía de la parte alta, y que fue formando un grueso paquete de materiales de arrastre, con cronologías que van desde la época del bronce a la iberorromana. La ausencia de niveles de deposición altoimperiales sugieren que el agua que lo nutría sufrió un fuerte descenso a partir de ese momento, aunque el arroyo siguió existiendo durante bastante tiempo, siendo urbanizado de modo definitivo hacia el siglo XII, a juzgar por los materiales de una fosa que rompe los niveles de sedimentación. En las márgenes del arroyo se han localizado restos de viviendas de la misma época (Castillo et alii, en prensa). Con posterioridad a la conquista cristiana, desde el siglo XVI o principios del XVII, se situarán los establecimientos industriales citados más arriba, prácticamente a espaldas de la fuente, y separados de esta por la muralla y luego por el edificio de la

«Taberna del Arrabalejo». Dicho arroyo, por tanto, conducía el agua fuera de la ciudad, a regar las huertas de la zona. Es de advertir que el camino que existía por aquí circunvalando las murallas por el exterior recibió el nombre de Senda de los Huertos hasta principios de siglo.

Fuente de Los Caños (Fig. 5)

La actual plaza de Los Caños y su entorno era una de las zonas comerciales de la población desde el siglo XIV, y donde se producía un gran consumo de agua por los establecimientos existentes. No sólo había que servir a la fuente de Los Caños, una de las más notables de la ciudad⁵, sino también a las denominadas tenerías de S. Pedro, a cuyo muro se adosará la fuente desde finales del siglo XVI. En las proximidades se encontraba el corral de Hernan Ruyz de Ballarta, que quizás fueran los restos de una huerta islámica de las que sin duda existían en el interior de la ciudad. Cruzando la calle proporcionaría agua a la carnicería. Esta había sustituido en el siglo XVI a una tajona

que, a su vez, se había ubicado en otros baños árabes (Fig. 6) (Salvatierra et alii, 1993).

Pero es que además en esta zona se producía un importante sobrante de agua, que alimentaba un arroyo, conocido como Arroyo de las Madejas, por utilizarse para lavar el tejido en las primeras fases del proceso técnico de las tenerías. Este arroyo había formado un pequeño barranco, salvado en el siglo XVI por un puente de madera, eliminado posteriormente al urbanizar la zona y cubrir el barranco, aunque este seguirá conservando su función de madre de las aguas perdidas de la zona, que llevaría cerro abajo, a regar las huertas situadas al exterior de la muralla. La existencia de este arroyo se ha conservado en el nombre de la calle actual: Arroyo de S. Pedro (Ulierte, 1990).

Es evidente que tal cúmulo de elementos indican que en el siglo XVI la zona tenía que recibir mucha agua. Posiblemente la mayor parte de las canalizaciones se establecieron en época islámica, dadas las necesidades que tienen los baños, y que la dirección de la conducción llevaría el agua hacia la zona de la caldera y del *bayt al-sajún*. Por ello, parece que caben pocas dudas de que el ramal que en el siglo XIX nutría la fuente, funcionaba ya en el siglo XI, cuando aparentemente se organiza la zona. Hacia esa época, además de las posibles huertas y el baño, seguramente existía calle arriba de este una mezquita, de la que se ha localizado lo que parece, con algunas reservas, un alminar, bajo el cual hay un importante conjunto de conducciones, que sugieren la existencia de otro ramal de agua (Perez, Alcazar, 1993).

Este último podría venir también directamente de la plaza de Sta. Luisa de Marillac, y serviría para proporcionar agua, además de a las casas de esa zona, a la propia mezquita, e incluso al baño en su parte superior, donde estaban las salas frias y los servicios.

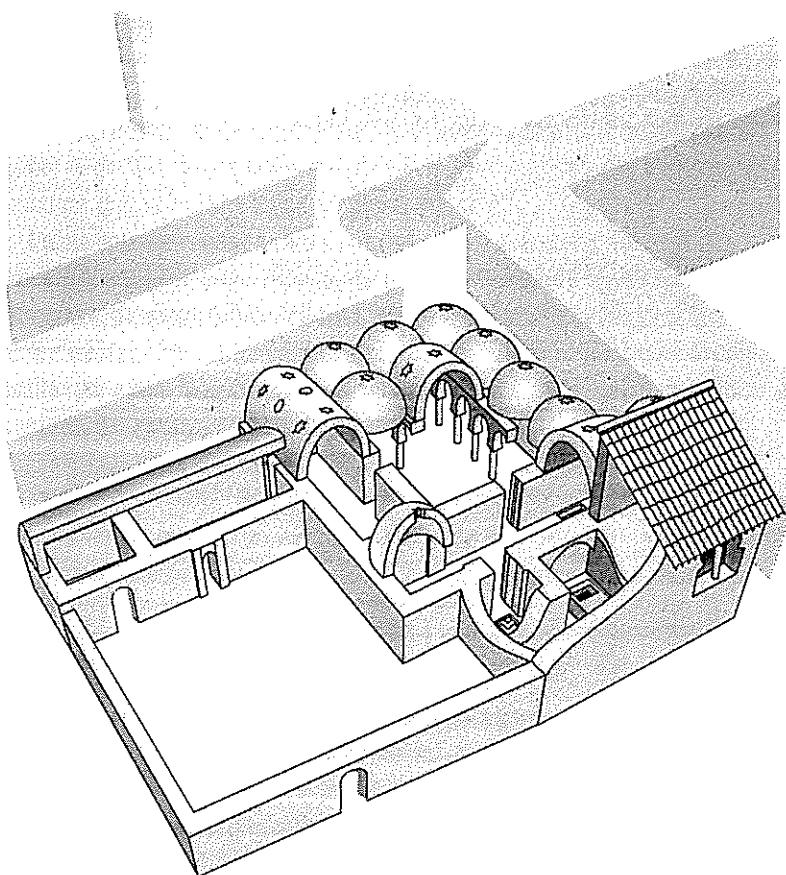


Fig. 6 – Reconstrucción hipotética del Baño del Naranjo.

Finalmente, en base a los datos que tenemos, parece muy probable que en época islámica, tras abastecer al baño del Naranjo el raudal se dirigiese, por el barranco citado, hacia el exterior de la ciudad, a regar las huertas, puesto que el arrabal de S. Ildefonso, única posible alternativa de continuidad que tenía el ramal dada la posición en la pendiente en la que ya se encontraba el agua, es de época cristiana, momento en que se prolongará hacia allí.

El raudal de la Magdalena abastecía, según al-Himyari, cinco baños. Dos de ellos parecen estar bien identificados, otro es con toda probabilidad el de la plaza de Los Caños, y si ese era el final del raudal, los dos restantes debían estar entre este y el de La Magdalena. Hay vagas noticias de que existía uno en la calle Remojadero del Pescado, aunque nos ha sido imposible comprobarlo. Tanto al del Naranjo como a este es más difícil atribuirles nombre, ya que los tres que cita al-Himyari hacen referencia a nombre de persona, quizás porque fueran obra de alguna personalidad local, el nombre del propietario, el del individuo que costeó su construcción, etc. aunque uno de ellos podría identificarse con el *Hammam ibn Ishaq*, aunque con muchos problemas (Salvatierra et alii, 1993). En cualquier caso, si existía un baño en la calle Remojadero del Pescado, ello presupone la existencia de otra derivación del ramal principal, de la que además pudo salir la derivación hacia la caldera del baño del Naranjo (Fig. 5).

CONCLUSIONES

Las excavaciones en Jaén sugieren que en algunos períodos de la prehistoria, así como del Ibérico Antiguo, hubo población ocupando el cerro, pero situada en las terrazas

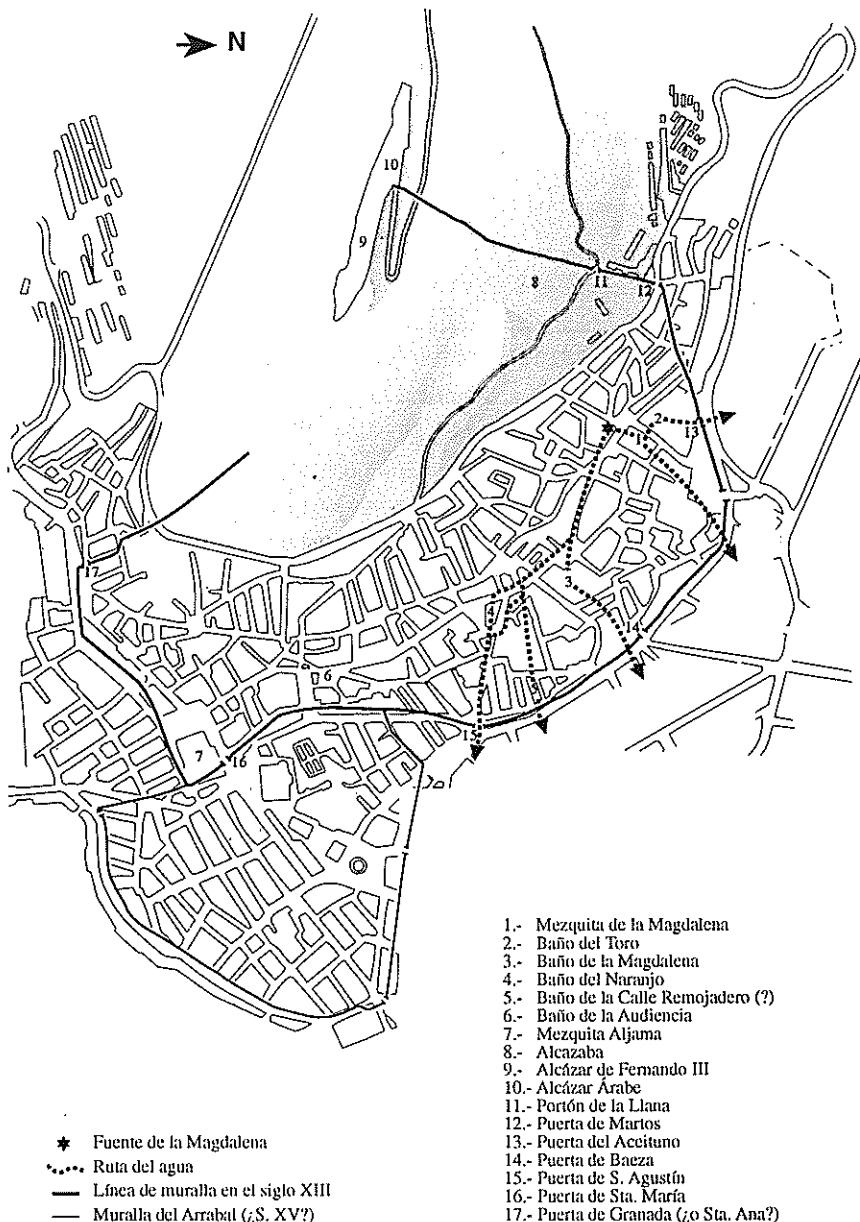


Fig. 7 – Jaén. Principales restos islámicos y raudal de la Magdalena.

superiores, por encima del denominado Carril de la Llana⁶. Hacia los siglos III y II a.C. empezaron a ser ocupadas las terrazas que forman la actual ciudad, pero con casas o conjuntos de ellas aisladas, y relativamente alejadas del manantial de La Magdalena. Da la impresión de que el gran volumen de agua de este encharcó la zona del entorno haciéndola insalubre. Algunas excavaciones han proporcionado potentes niveles de tierra negra, que parecen corresponder a depósitos de tipo lacustre.

Hacia el siglo I, los romanos inician la urbanización de la zona desecándola, realizando importantes obras en la propia cueva de la que surge el manantial, que quizá transforman en un ninfeo, al tiempo que construyen unas termas y un amplio bosque, y tal vez organizando incluso un foro (Lázaro, 1988). El agua sobrante se canaliza fuera de la ciudad, construyéndose un acueducto al Norte, mientras que hacia el Este debió organizarse un sistema de conducciones que finalizaban en un colector, situado dentro de la muralla, con una caja de salida del agua al pie de la misma. Hacia el Sur, el agua debió canalizarse para su uso en la ciudad, expulsando la sobrante en el extremo, también hacia el Este, por el arroyo de Las Veredas, ya fuera de la ciudad. Así al menos lo sugieren los depósitos de materiales excavados en la zona, que se corresponden a deposiciones de arroyadas. Toda esta agua sobrante en la ciudad, debió ser empleada en las villas que se levantan en el exterior, y para regar amplias huertas.

Aunque el sistema pudo deteriorarse durante el periodo visigodo, posiblemente siguió funcionando en lo esencial, siendo heredado por los musulmanes. La imagen que tenemos hasta el momento de la ciudad islámica, es la de que se articula en torno al raudal. Este aparece encauzado en dos brazos, uno hacia el Norte y otro hacia el Sur, el segundo mucho más largo, y con mayor abundancia de agua, del que surgen brazos menores. Cada uno de ellos da la impresión de que tenía un doble objetivo: alimentar un baño y, con el agua sobrante, regar las huertas interiores, y sobre todo exteriores, de la ciudad (Fig. 7). Este esquema parece ir desarrollándose lentamente hacia el Sur a medida que la ciudad crece en dicha dirección.

Por lo que se refiere al ámbito privado posiblemente muchas casas tenían pozos privados, u obtenían el agua por derivaciones específicas de la arteria principal o de sus brazos menores. De esta forma, durante muchos siglos, la ciudad de Jaén fue un caso peculiar porque, como el ilustrado Antonio Ponz resalta en 1791, «En otras partes vienen las aguas de los campos a las ciudades, en esta van de la ciudad a los campos».

NOTAS

- 1 La profundidad a la que se encuentra la capa freática es muy irregular. Es mucho menor, en general, en el casco histórico que en las partes nuevas de la ciudad, donde puede encontrarse incluso a 15 o 20 metros. Esto se debe probablemente a la diferente configuración del entorno, y a la acumulación de materiales erosivos en la parte baja del cerro.
- 2 Dados los cálculos actuales sobre el tamaño de la ciudad romana, parece poco verosímil que este acueducto sirviese para introducir el agua en la misma, es mas probable que se emplease para regar las huertas que habría en el entorno, aunque luego fuese reutilizado por los musulmanes para aumentar el agua de la ciudad.
- 3 No hay que olvidar que el texto donde se encuentra la noticia es un permanente elogio del personaje, por ello quizá lo único que hizo el Condestable fue reparar algo que ya existía.

En cualquier caso, el conjunto de obras de urbanización que llevó a cabo, permiten atribuirle el crédito de esta.

- 4 Referencia facilitada por D. Joaquín Zafra, a quien agradecemos las facilidades dadas en todo momento para conocer los resultados de sus excavaciones.
- 5 La fuente que existe en la actualidad se realizó en el siglo XVI, sustituyendo a otra más antigua (Lázaro Damas, 1987).
- 6 Segundo los datos de una excavación en curso, dirigida por Jose Luis Castillo y Juana Cano.

BIBLIOGRAFIA

- AGUIRRE, J. y JIMENEZ, M.^a.C. (1979): *Introducción al Jaén islámico (estudio geográfico-histórico)*, Jaén.
- AGUIRRE, J. (1982): «El Jaén islámico», en *Historia de Jaén*, Jaén, pp. 159-200.
- AGUIRRE, J. y SALVATIERRA, V. (1989): «Cuando Jaén era Yaway», en Jaén, vol. II, *Historia, Granada*, pp. 453-490.
- AL-HIMYARI (1968): en E. Levi-Provençal, *La Península Iberique au Moyen Age d'après le «Kitab ar-Rawd al-Mi tar fi habar al aktar d'ibn Abd al-Mun im al-Himyari*, Leiden.
- ARGOTE DE MOLINA, G. (1588): *Noblesa de Andalucía*, Sevilla (Jaén, 1991, ed. facsimil de la ed. de 1867).
- BERGES, L (1989): *Baños Arabes del Palacio de Villardompardo*, Jaén.
- CARRIAZO, J. de Mata (Ed., 1975): *Cronica del Condestable Iranzo*.
- CHAMORRO, J. (1971): *Guia artística y monumental de la ciudad de Jaén*, Jaén.
- GALERA, P. y otros (1985): *Catálogo Monumental de la Ciudad de Jaén y su término*, Jaén.
- HORNOS, F.; Castillo, J.L.; Perez, M.^a C.; Marín, M.^a del M. y Zafra, J. (en prensa): «Intervención arqueológica de urgencia en el solar sito entre las calles Millán de Priego, Hornos Franco, Rey D. Pedro y San Andrés, Jaén», *Anuario Arqueológico de Andalucía 1991*, Sevilla.
- JIMENEZ, Y.; CHICA, P.; CASTILLO, J.C. (1991): «Investigación arqueológica de urgencia en la Calle Baños de la Audiencia. Jaén», *Anuario Arqueológico de Andalucía 1991*, Sevilla, pp. 234-242.
- LAZARO DAMAS, S. (1987): *Las Fuentes de Jaén*, Jaén.

- LAZARO DAMAS, S. (1988): *Desarrollo histórico del casco urbano de Jaén hasta 1600*, Jaén.
- MADOZ, P. (1847): *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España*, Madrid (Vol. facsimil preparado sobre Jaén, Valladolid, 1988).
- MARIN, M^a del Mar (en prensa): «Excavación arqueológica de urgencia en el solar de la calle Escalerillas», Nº 5, Jaén, *Anuario Arqueológico de Andalucía 1991*, Sevilla.
- MARTINEZ DE MAZAS, J. (1794): *Retrato al natural de la ciudad de y término Jaén*, Jaén (Ed. facsimil, 1978).
- PEREZ, M^a C.; ALCAZAR, E. (1993): «Jaén en el siglo XI», en *El Baño arabe del naranjo y la formación del Edificio Los Caños*, Granada.
- PONZ, A. (1791): *Viaje de España*, vol. 16, Madrid (Ed. facsimil, Madrid 1989, vol. IV).
- RODRIGUEZ MOLINA, J. (1982): «Jaén. Organización de sus tierras y hombres (Siglos XIII-XVI)», en *Historia de Jaén*, Jaén, pp. 201-263.
- SALVATIERRA, V.; CASTILLO, J.C.; CASTILLO, J.L. (1993): *El Baño Arabe del Naranjo y la formación del Edificio Los Caños*, Granada.
- SALVATIERRA, V.; PEREZ, M.C.; CASTILLO, J.L.; ALCAZAR, E.; CANO, J. (1993): «Formación y evolución de una ciudad islámica: Jaén», *IV Congreso de Arqueología Medieval Española* (Alicante, 1993), vol. II, pp. 87-94.
- ULIERTE, L. de (1990): *Jaén. La ciudad y su historia*, Granada, 1990.
- XIMENEZ PATON, B. (1629): *Historia de la antigua y continuada nobleza de la ciuda de Jaén*, Jaén.

PLANTAS ALTAS EN EDIFICIOS ANDALUSIES. LA APORTACIÓN DE LA ARQUEOLOGÍA

JULIO NAVARRO PALAZÓN

PEDRO JIMÉNEZ CASTILLO

En el presente estudio nos ocuparemos de un elemento fundamental, y sin embargo mal conocido, de la arquitectura andalusí: las plantas altas. Bajo este epígrafe incluimos tanto aquéllas que conforman con la planta baja una misma unidad funcional — sea ésta una vivienda o una instalación artesanal o comercial —, como a las que constituyen una propiedad independiente con respecto al edificio sobre el que se levantan. Igualmente, serán objeto de nuestra atención las dependencias que se hallaban voladas sobre la vía pública.

Para ello nos apoyaremos, fundamentalmente, en la información arqueológica obtenida en las excavaciones realizadas en la ciudad de Murcia y en el despoblado de Siyāsa (Cieza).

El último yacimiento viene enriqueciendo de manera singular nuestros conocimientos sobre la arquitectura doméstica hispano-musulmana, debido, en gran medida, al excepcional estado de conservación de su caserío¹.

El interés arqueológico de Murcia radica en el hecho de ser una de las pocas ciudades con importante pasado andalusí que está siendo objeto de excavación sistemática². En efecto, la ciudad de Murcia es de fundación omeya³ y llegó a convertirse en un gran centro político, administrativo y cultural durante el siglo XII y la primera mitad del XIII, hasta que pasó a manos castellanas. La excavación arqueológica de *Madīnat Mursiya* y la posibilidad de documentar la mayor parte de las fases de ocupación medievales en cada uno de los solares objeto de intervención, está permitiendo el estudio evolutivo de los edificios exhumados. Gracias a ello, comenzamos a vislumbrar algunos aspectos concernientes al proceso transformador que experimentó, a través del

tiempo, la arquitectura doméstica hispano musulmana.

Por tanto, creemos que la información procedente de ambos yacimientos, Siyāsa y Murcia, puede ser complementaria: el primero aporta un conjunto de casas pertenecientes al mismo horizonte cronológico — fines del siglo XII y primera mitad del XIII — en un estado de conservación excepcional, y el segundo, peor conservado, permite estudiar la evolución de la vivienda urbana andalusí entre los siglos X y XIII.

I. PRECEDENTES DE ESTE ESTUDIO

Torres Balbás (1950) fue el autor de una primera, y hasta el momento única, aproximación al tema que nos ocupa. El objeto de su atención fueron las plantas altas como propiedades independientes, consignadas habitualmente en los textos como «algorfas» y «almacerías» indistintamente. Su trabajo

estaba basado, sobre todo, en la documentación escrita y en los estudios sobre arquitectura tradicional en países norteafricanos.

Según Torres Balbás, las almacerías son propiedades compuestas por una sola habitación, situada en planta alta sobre una tienda o taller, y con acceso directo desde la calle. El término «algorfa» tendría un significado más amplio que englobaría el propio de «almacería» además de otros dos: 1) genéricamente, piso alto de una vivienda y 2) cámaras altas sostenidas por arcos y voladas sobre las calles, uniendo las dos filas de casas.

Tanto «algorfa» como «almacería» son términos castellanos que proceden del léxico andalusí. El diccionario de la Real Academia de la Lengua (1992) nos ofrece las siguientes definiciones:

- Algorfa: «(Del ár. *al-gurfa*) f. Sobrado o cámara alta, para recoger y conservar granos».
- Almacería: «(Del ár. *al-masrīya*, sobrado o desván) f. Cámara alta de una casa con acceso independiente».

Por su parte, el Diccionario de Uso del Español (María Moliner, 1983) recoge las siguientes acepciones:

- Algorfa: «Desván o granero».
- Almacería: «Desván o granero. Casa pequeña».

El «vocabulario» de Pedro de Alcalá vierte al castellano el sentido que a comienzos del siglo XVI tenía el término algorfa entre la población araboparlante: «*gurfa*, camara como quiera, camara donde dormimos, celda camara, cenadero en sobrado» (Pezzi, 1989, p. 657). La palabra «*masrīya* o almacería» no figura.

La única acepción que recoge Alcalá, equivalente a pieza en planta alta, contrasta con la riqueza y complejidad de las algorfas descritas en una documentación contemporánea al «vocabulario»: los inventarios de

los bienes habices de las iglesias granadinas tras la conquista. En estos textos, de los que nos ocuparemos más adelante, las algorfas parecen ser propiedades que constan de, al menos, una dependencia en planta baja y otra sobre ella. La documentación granadina recoge además abundantes referencias a almacerías, cuyas descripciones contrastan también fuertemente con la única acepción recogida por Torres Balbás. A diferencia de las sencillas almacerías compuestas por una dependencia única sobre tienda o taller según la propuesta de D. Leopoldo, los textos nos presentan almacerías que pueden llegar a contar hasta con cinco habitaciones y un patinillo (Villanueva, 1966, doc. 121).

Delaporte, según recoge Dozy, parece fue el primero en intentar clarificar el contenido de ambos términos árabes:

«(*maçriyya*) est une chambre ou appartement supérieur isolé, soit qu'il tienne à une maison, ou qu'il soit placé au-dessus d'une boutique. On y monte par un escalier dont la porte est toujours pratiquée sur la rue. Cet appartement, qui ne forme qu'une seule pièce, a toujours une petite fenêtre sur la rue, et jamais sur la cour intérieure des habitations: il sert ordinairement de logement aux personnes qui ne sont pas mariées. Toute autre chambre supérieure à laquelle on se rend par l'escalier intérieure d'une maison, se nomme *gorfa*» (Dozy Engelmann, 1982, p. 383).

Las definiciones de Delaporte se ajustan, en líneas generales, al sentido con que fueron empleados ambos términos en las fuentes escritas medievales, sin embargo conviene hacer algunas matizaciones.

En primer lugar, a las plantas altas de las casas, ciertamente, siempre se les llamó algorfas y nunca almacerías, pero a las propiedades independientes en altura parece haberseles llamado indistintamente almacerías y algorfas, al menos en los textos cristianos.

En segundo lugar, las propiedades en altura no siempre reúnen todos los requisitos expuestos por Delaporte: en algunos casos la puerta no se abre directamente a la calle, en otros el aislamiento con respecto a la vivienda sobre la que se levantan no es total, etc.

Dado que, en rigor, sólo existen dos grandes grupos de plantas altas — las que forman parte de una casa y las que constituyen propiedad independiente —, proponemos utilizar el término «algorfa» para designar las primeras y «almacería» para nombrar las segundas. Los contenidos de ambas palabras serían, por tanto, los siguientes:

- **algorfa**: planta alta de una vivienda, a la cual se accede desde una escalera interior.
- **almacería**: propiedad desarrollada en su mayor parte en planta alta. Puede estar total o parcialmente levantada sobre una propiedad diferente, sea ésta tienda, casa, etc. Suele contar con alguna pieza en planta baja que, en ningún caso, constituye un núcleo residencial. Como propiedad independiente que es, cuenta con un acceso propio desde la calle. La

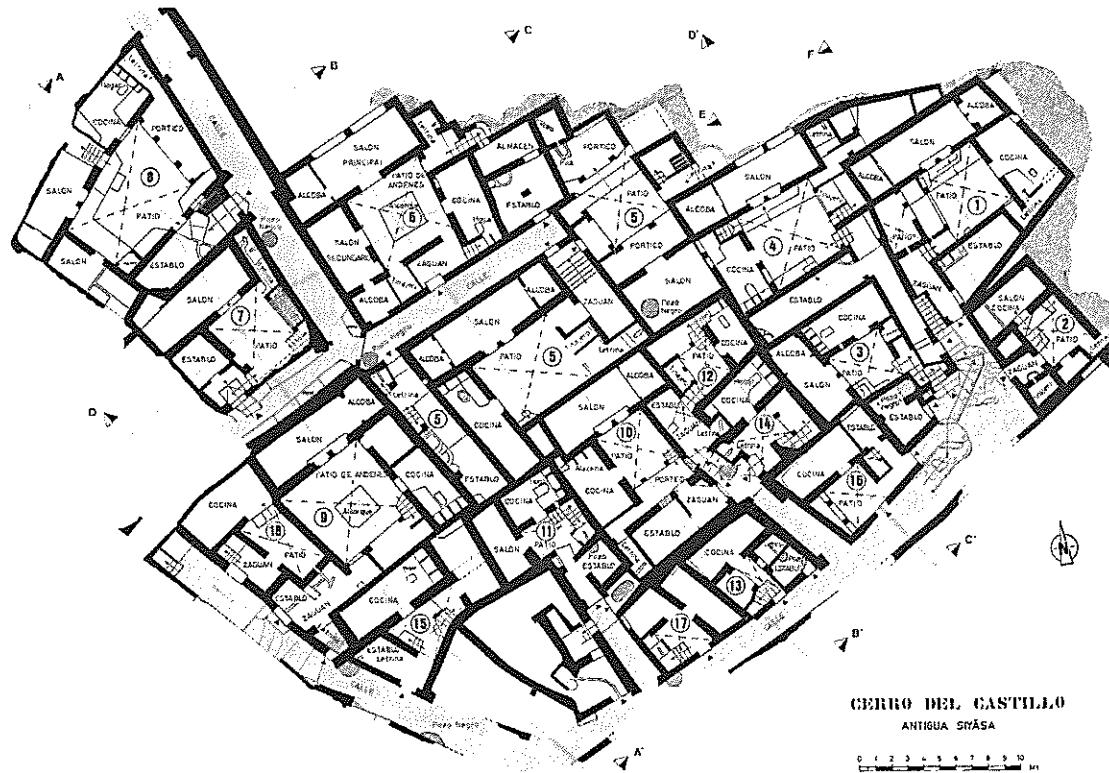


Fig. 1 – Siyasa. Planta general del caserío excavado.

escalera puede iniciarse en la misma puerta, o arrancar desde el interior de la dependencia en planta baja, en caso de que la hubiere⁴.

Aunque este estudio, según decíamos, se fundamenta en la aportación de la arqueología, efectuaremos previamente un breve repaso, que no pretende ser exhaustivo, a la documentación escrita⁵. Conviene adelantar que la mayor parte de los textos que nos ofrecen algo de luz sobre este asunto, cuando hacen alusión a las plantas altas, mencionan sólo las que constituyen propiedades diferentes a las de la planta baja. Ello se debe a la naturaleza de los documentos manejados que son, en su mayor parte, apeos o textos notariales⁶.

A partir de este punto emplearemos siempre ambos términos siguiendo nuestra propuesta. Sólo en caso de acotar textos medievales o de otros autores, respetaremos, como es lógico, la terminología en ellos empleada.

II. LAS FUENTES ESCRITAS ANDALUSÍES

Las peculiares características de las plantas altas eran apreciadas por los hispanomusulmanes, tal y como manifiesta Abu Marwan Abd al-Malik b. Zuhr

(s. XII): «Estas habitaciones (las algorfas), situadas en las partes altas de la vivienda, son más adecuadas en verano, especialmente en épocas de epidemia...» (1992, p. 137). Ibn al-Awwam (s. XII) se refiere también a ellas y a su benéfica influencia en combinación con los palomares (1802, p. 699)⁷.

Ibn al-Attar (m. 1009), en su formulario notarial apostilla un modelo de licencia para construir sobre obra ajena diciendo que el «vender el espacio superior es práctica desconocida en al-Andalus». Por ello Ibn al-Attar se ve obligado a precisar: «tratándose de al-Andalus, donde no se conoce esta (costumbre de vender la terraza para edificar encima, se utilizará el modelo egipcio) diciendo...» (Chalmeta, 1992, p. 294). Con el paso de los siglos, la venta de las plantas altas de algunos edificios, incluido viviendas,

se generalizó en al-Andalus, tal y como se deduce de las abundantes referencias documentales existentes al respecto en la Granada nazarí.

En los documentos notariales granadinos que nos han llegado, son frecuentes las menciones a algorfas y almacerías, sin embargo esos textos, en su mayor parte testamentos, títulos de propiedad, etc, no contienen descripciones de dichas propiedades, por lo que poco nos aportan acerca de sus características y organización (Seco de Lucena, 1943, p. 422; 1944, pp. 136-7; 1961, pp. 72, 75, 109 y 116; 1970, pp. 324, 325, 331, 339, 334 y 353).

III. LA FUENTES ESCRITAS TOLEDANAS (SS. XII Y XIII)

En la documentación toledana de los siglos XII y XIII hay frecuentes referencias a propiedades urbanas (González Palencia, 1930). El conjunto incluye numerosos textos que, en su mayor parte, son contemporáneos de los ejemplares murcianos objeto del presente trabajo. En base a esta copiosa documentación notarial podemos conocer la abundancia de las plantas altas en el Toledo de la época. No obstante, teniendo en cuenta que los textos son posteriores a la conquista cristiana, resulta aventurado asegurar el origen andalusí de todos los edificios consignados.

Es de lamentar que los documentos apenas suelen ir más allá del establecimiento de las partes contratantes, las condiciones de la transacción y los deslindes pormenorizados de las fincas. No suelen detenerse en la descripción formal de las casas, pues el objeto de su interés es la propiedad. Por este motivo, apenas hay referencias a las plantas altas de las viviendas.

No obstante, en algunos casos se emplea el término «algorfa» como sinónimo de planta superior doméstica, así por ejemplo: «venta de una casa en el barrio de Santa María Magdalena, dentro de Toledo, compuesta de una sala y la algorfa que hay sobre ella» (doc. 409); esta algorfa llegó a emanciparse del resto de la casa tras ser dotada de acceso propio, pasando a ser lo que nosotros consideramos almacería.

En cuanto a las propiedades independientes en planta alta, los documentos parecen llamarlas indistintamente algorfas o almacerías, sin que seamos capaces de adivinar el motivo de tal diferenciación, si es que existía. En ambos casos se trata de fincas sencillas que ocupaban el espacio superior de una sala y tenían acceso independiente (docs. 409, 558, 684, 98, 461). Así mismo, las había que se levantaban sobre una vivienda, lo que no impedía su configuración como propiedad perfectamente independizada del núcleo residencial existente en la planta baja (docs. 98, 684, 1137 y 1165). También eran frecuentes las que se levantaban sobre mesones (docs. 625, 100, 113, 126, 183).

IV. FUENTES ESCRITAS GRANADINAS POSTERIORES A LA CONQUISTA

A diferencia de los documentos toledanos, en las relaciones de los bienes habices de las iglesias granadinas, redactadas durante el primer cuarto del siglo XVI, abundan las descripciones pormenorizadas de este tipo de propiedades. Estos documentos, apenas veinte años posteriores a la conquista, pueden ser de gran utilidad para el conocimiento de las soluciones arquitectónicas que ahora nos ocupan. No obstante, al igual que los textos toledanos, deben ser usados con prudencia, pues algunas de las construcciones descritas pudieron haber sido objeto de reforma tras la conquista.

Los inventarios de los habices prueban la abundancia de las construcciones en altura, tanto plantas altas de casas como propiedades independientes. En lo que se refiere a la costumbre de vender el derecho a construir sobre las dependencias de la planta baja, el panorama había cambiado con respecto a la Córdoba del siglo X hasta tal punto que cuando una casa, o parte de ella, consta sólo de la planta baja, el escribano se ocupa de especificar quién tiene derecho a edificar sobre ella. A continuación consignaremos tres ejemplos referidos a construcciones muy diferentes como son la sala noble de una casa, un establo y una tienda: «...estaba un Palacio⁸ de siete baras y tercia de largo, y dos baras y dos tercias de ancho; **no estaba encaramado y el aire⁹ hera suio...**» (Villanueva, 1966, doc. 7, p. 15); «dicho establo tenía una puerta a la Calle (...) **no estaba encaramado y el ayre es suio**» (Villanueva, 1966, doc. 46, p. 28); «... y el ayre de la dicha tienda es de ella misma y se puede alzar quando quisiere» (Villanueva, 1966, doc. 76, p. 38).

La venta del derecho a construir sobre un bajo debía ser frecuente y, de hecho, algunos asientos consignan la superposición de diferentes propiedades.

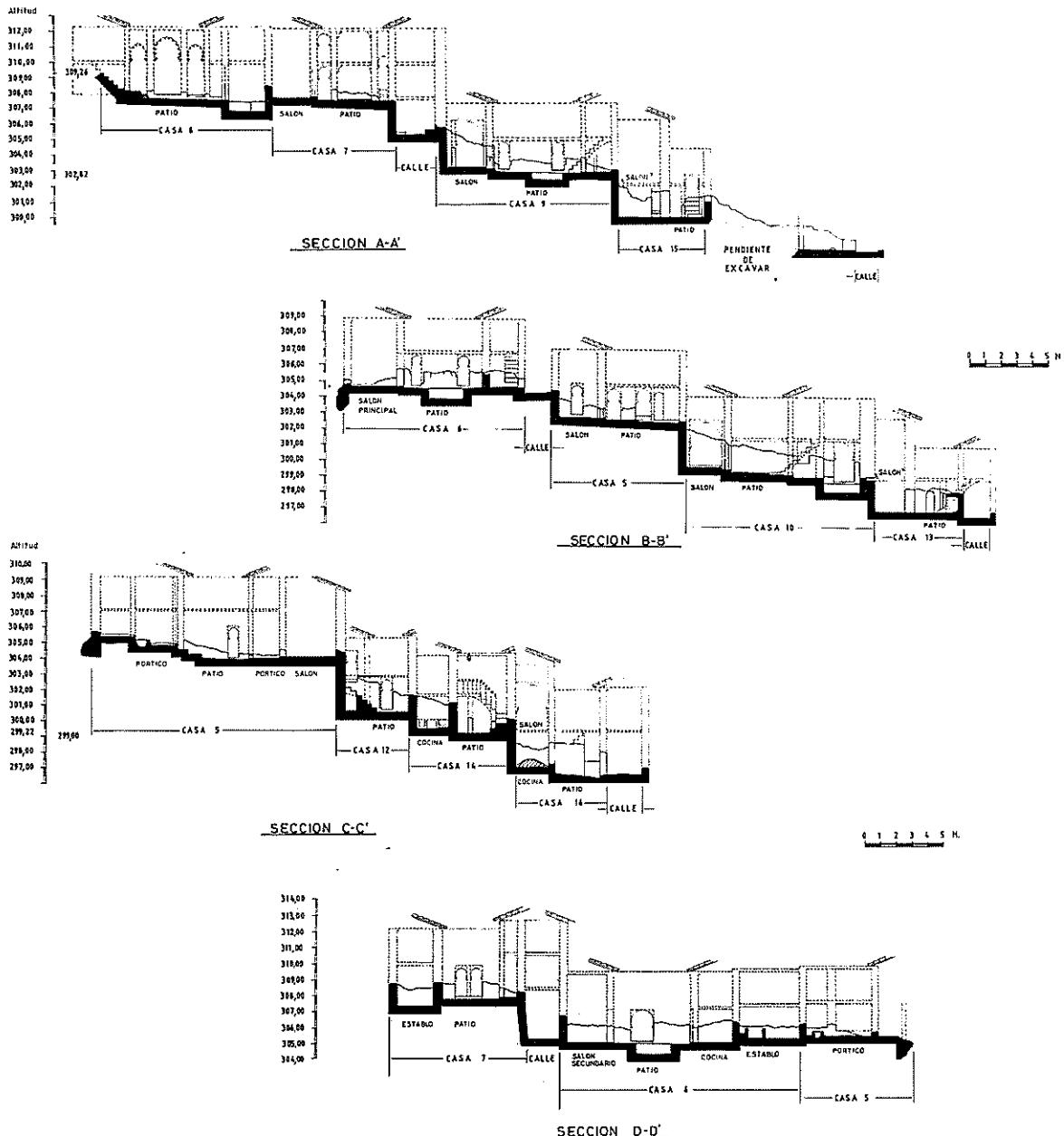


Fig. 2 – Sivasa. Secciones generales del caserío excavado.

Así sucede, por ejemplo, con un edificio cuyo piso superior se ubicaba sobre la entrada de otra finca: «lo alto de esta Maizería estaba sobre la portada de las casas de la muger del dicho Paradinas» (Villanueva, 1966, doc. 212, p. 79). Incluso la planta alta de una vivienda podía extenderse por el espacio superior de la casa vecina: «tenía dicha Cassa una portada (...) y encima de la portada había una Cámara que mandaba el dicho Lorenzo Hernández por su cassa y

hera suio y no de la Cassa de esta partida» (Villanueva, 1966, doc. 364, p. 128).

Los apeos documentan detalladamente la proliferación y extensión de las plantas altas en la arquitectura doméstica, así como la abundancia de galerías para comunicar crujías

opuestas en alto. Por ejemplo, la casa consignada en el doc. 232 consta, en planta alta, de una habitación principal, extendida encima de la entrada y la cocina, y otra cámara frente a ella; ambas dependencias están comunicadas por dos galerías con sus barandillas: «tenía dos Corredores con sus berjas en el patio».

En algunos casos, la planta alta era considerada, por su ventilación y sequedad, un lugar ideal para ubicar los trojes o graneros (Villanueva, 1966, doc. 355).

En los textos granadinos son frecuentes las referencias a propiedades independientes en planta alta (almacería), que reciben indistintamente el nombre de algorfa o almacería (véase nota 10). A diferencia de los documentos toledanos, en éstos abundan las descripciones de las fincas, a pesar de lo cual no hallamos diferencias claras de tamaño o valor rental que justifiquen el empleo de uno u otro término¹⁰.

La proliferación de almacerías y algorfas en los documentos granadinos parece reflejar una presencia superior de construcciones en altura que la existente en el Toledo de los siglos XII-XIII.

V. LA INFORMACIÓN ARQUEOLÓGICA: PLANTAS ALTAS

Habitualmente, la ruina arqueológica presenta serias limitaciones, que hacen muy difícil localizar restos o indicios de las plantas altas. Como es obvio, ello se debe a que el paso del tiempo y las demoliciones intencionadas afectan, sobre todo, a las partes más elevadas de las construcciones.

Por todo ello, la información, más o menos fragmentaria que normalmente nos llega, se limita a las plantas bajas: su distribución y los elementos que las componen. Sin em-

bargo, en ellas podemos encontrar indicios que nos informen acerca de la existencia de dependencias en altura e incluso de la disposición de las mismas; éste es el caso de la escalera.

A pesar de que la presencia de una escalera no siempre implica la de planta alta —puede dar acceso, por ejemplo, a la terraza—, cuando se introduce en el interior del vano de un pórtico o se documentan más de una en la misma vivienda, sólo cabe pensar que estamos ante una algorfa.

La escalera nos permite saber el lugar por el que se accedía a la planta alta pero, normalmente, este dato resulta insuficiente para conocer la distribución interna de la algorfa. En efecto, el piso superior no es un trasunto directo de la planta baja y, por tanto, no cabe suponerle la misma organización.

Con el fin de conseguir una aproximación lo más fiel posible a estas construcciones en altura, sería necesario analizar todo aquello que, directa o indirectamente, nos puede aportar alguna información. Mencionadas las escaleras, es oportuno subrayar el interés que a este propósito tienen los pórticos domésticos, ya que, en la mayoría de los casos, sostuvieron las galerías que hacían posible la circulación en planta alta (Fig. 9).

Especial atención se debe dedicar al registro estratigráfico de cada edificio, pues su correcta interpretación suele aportar una rica información sobre cómo se produjo la ruina del inmueble y el volumen de obra desplomada. Entre los escombros no es difícil identificar fragmentos y restos de esos alzados: forjados o improntas de los mismos, pavimentos, decoración arquitectónica, etc (Fig. 11). El estudio de todos los elementos arquitectónicos enumerados, la información proporcionada por los edificios que nos han llegado en pie, las fuentes escritas y la herencia conservada en la arquitectura tradicional del Magreb, nos permiten afrontar el estudio de las plantas altas sin que ello sea una aventura estéril.

Al estar condicionada toda planta alta por la baja, es necesario, antes de proseguir, hacer una breve reflexión sobre la organización de estos edificios.

La casa hispanomusulmana de tipo urbano se organiza en torno a un patio central delimitado, en la mayoría de los casos, por cuatro crujías¹¹, en las que encontramos las habitaciones abiertas directamente al patio: zaguán, cocina, letrina y salón noble¹² (Fig. 4A). La presencia de esta última pieza, especialmente destinada a las recepciones, tiene una notable incidencia en la organización de la algorfa, dado que su alzado dobla la altura del resto de habitaciones¹³. Tras lo expuesto, podemos afirmar que en la arquitectura doméstica andalusí que nosotros venimos estudiando (ss. XII-XIII), los salones principales, habitualmente emplazados en la crujía norte, impedían que la planta alta se extendiera sobre ellos, lo que reducía a tres el número de crujías construidas en alto (Fig. 4B).

Otra característica de la arquitectura residencial hispanomusulmana es el aislamiento, no sólo de la casa respecto del exterior, sino también de cada una de las dependencias y de todas ellas entre sí. Ello obliga a que las viviendas reduzcan al máximo sus aberturas externas y a que las habitaciones no se

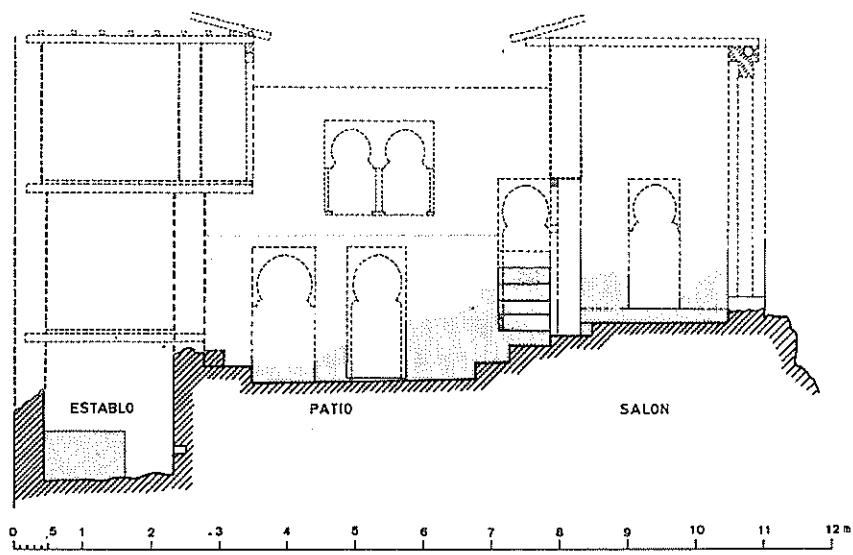
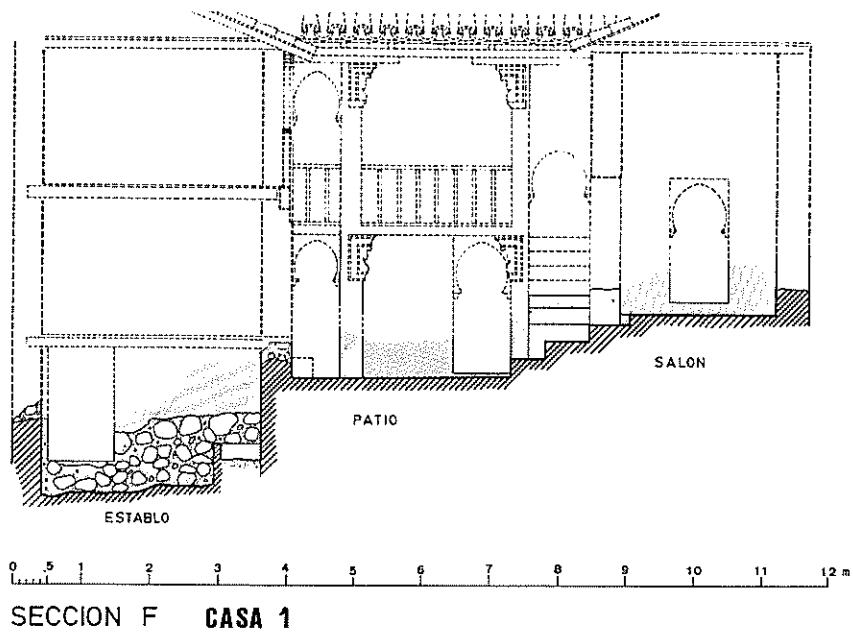


Fig. 3 – Siyasa. Secciones de las casas nº 1 y 4.

comuniquen entre ellas y se abran directamente al patio. Este principio, sobradamente probado, hay que tenerlo muy en cuenta a la hora de estudiar las algorfas, pues rige por igual en las dos plantas. Es obvio que, en la baja, el pavimento del patio hacía posible la circulación y la comunicación entre las habitaciones. En planta alta, era necesario construir galerías y voladizos que facilitaran el ingreso a cada una de las dependencias. Por ello, cuando la arquitectura doméstica experimenta un crecimiento en altura (siglos XII y XIII), se generaliza el uso del pórtico-galería¹⁴, compuesto por un pórtico tripartito en planta baja y por una galería sobrepuerta en planta alta (Fig. 9). Siguiendo nuestro esquema teórico, esta construcción precedería a la crujía sur, facilitando así el acceso a las tres crujías existentes en planta alta (Fig. 4B).

En ocasiones, se aprovecha uno de los vanos laterales del pórtico para emplazar la escalera (Figs. 6, 9 y 10). Por ella se accede directamente a la galería, que genera una circulación periférica en la planta alta, similar a la que se da en los patios de andenes con jardín central.

V.1. Plantas altas en Siyasa

El despoblado de Siyasa, junto a la actual ciudad de Cieza (Murcia), se asienta en la ladera de un abrupto peñasco que domina la vega del río Segura. El área allí excavada proporcionó dieciocho viviendas, fechables a fines del siglo XII o comienzos del XIII, en un estado de conservación que podemos calificar de excepcional. En algunas casas se mantienen alzados que alcanzan los tres metros, llegándose, incluso, a conservar las improntas de las vigas del forjado. Estas circunstancias hacen de Siyasa un yacimiento especialmente

interesante a la hora de estudiar las plantas altas.

Como veremos a continuación, la construcción de habitaciones en alto estaba muy extendida en Siyāsa. Ello se debe, sin duda, a la voluntad de aprovechar al máximo el espacio edificable, pero también, en otros casos, a las condiciones impuestas por la escarpada orografía del terreno sobre el que estaba emplazada la ciudad (Fig. 5).

En Siyāsa son frecuentes los testimonios arqueológicos en favor de la existencia de habitaciones en altura. Simplificando, podemos clasificarlos en tres grupos:

— Escaleras

Todas las viviendas hasta ahora documentadas cuentan con una escalera (nº 2, 3, 6, 7, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 17 y 18) o con dos (nº 1, 4, 8, 9 y 15). De manera excepcional, la casa nº 5 dispone de tres núcleos de habitación bien diferenciados, cada uno de ellos con su respectiva escalera. En la mayor parte de las casas los arranques de las escaleras están ubicados en el patio, lo que parece ser una prueba más del valor de este espacio como núcleo articulador de la vivienda, incluso en lo que se refiere a las dependencias en planta alta (Figs. 6, 7, 9-12).

La presencia en un sólo núcleo doméstico de dos escaleras suele dar lugar a la ausencia del pórtico-galería. Este enunciado teórico puede ser comprobado, al menos, en las casas nº 4 y 15. En dichas viviendas podemos verificar que tanto la crujía oriental como la occidental cuentan con escalera propia, lo que permitía el ingreso a las dependencias altas sin necesidad de galería.

Es oportuno recordar que las galerías son siempre un ahorro en el número de accesos a la planta alta, lo que supone ganar los espacios muertos que ocupan las escaleras.

— Pórticos-galerías

La restitución de un pórtico-galería, a partir de los fragmentos que se encuentran en la excavación, es la mejor prueba de la existencia de un piso superior¹⁵.

De los dieciocho núcleos domésticos excavados, al menos ocho contaban con pórtico-galería. Su presencia se hace notar especialmente en el grupo de viviendas que dimos en llamar de tipo «complejo»¹⁶. Entre las casas del grupo «elemental, los pórticos escasean; la única excepción la constituye la casa nº 16¹⁷.

En Siyāsa las casas cuentan habitualmente con un solo salón principal — que ocupa toda la altura del edificio —, por lo que, normalmente, la planta alta se extiende, solamente, sobre las tres crujías restantes. De esta manera, se genera un piso superior en donde las crujías se disponen formando una U (Fig. 4B). La galería sobre pórtico se emplaza precediendo la nave opuesta al salón, lo que permite la comunicación entre las tres crujías de la planta alta. Este modelo teórico no llega a reproducirse con exactitud en ninguna vivienda de Siyāsa, pero creemos que es el arquetipo al que se tiende¹⁸. Las casas nº 9 y 10 son, probablemente, las más cercanas al modelo propuesto.

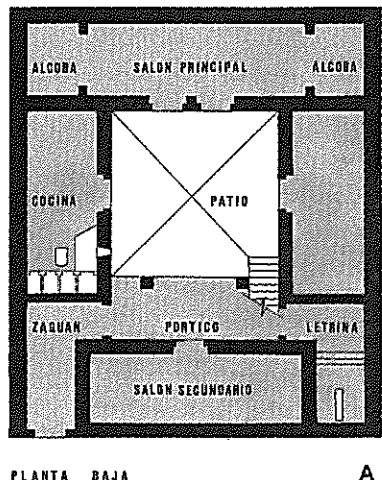
— Decoración arquitectónica

Ya dijimos anteriormente que la decoración arquitectónica que se exhumó en el transcurso de las excavaciones puede aportarnos valiosos datos acerca de cómo eran las plantas altas. Antes de proseguir sería oportuno exponer brevemente algunas generalidades sobre la distribución de la decoración en la arquitectura residencial hispanomusulmana de los siglos XII y XIII.

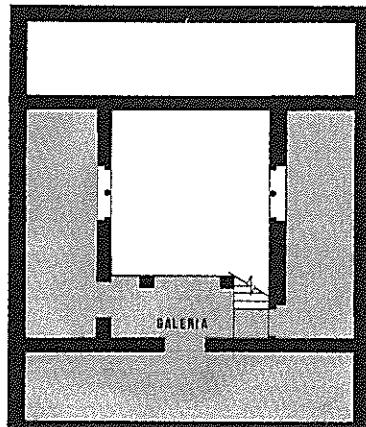
Al tratarse de una arquitectura replegada que ignora la calle, no desarrolla ningún programa ornamental de fachada: la ausencia de vanos abiertos al exterior y la estrechez de la calle lo hacen innecesario.

Las paredes de los patios son las auténticas fachadas y, por ello, son tratadas con la mayor atención ornamental (Fig. 9). No obstante, existe una clara jerarquización decorativa que deja a una de ellas el protagonismo mayor, mediante la presencia del pórtico-galería¹⁹. En los restantes paños de pared la decoración se circunscribe a las puertas y ventanas por medio de arquillos ornamentales fabricados en yeso, que en su mayor parte sólo aparecen decorados en la cara que da al patio. Con esta discriminación se pone nuevamente de manifiesto el protagonismo ornamental del espacio central, abierto al cielo.

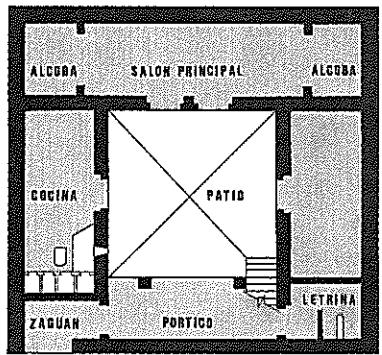
El salón principal es la única habitación de la casa en donde la decoración arquitectónica se hace presente con cierta relevancia. Al menos la alcoba o alcobas, además de la puerta de acceso, presentan arcos tallados y/o pintados.



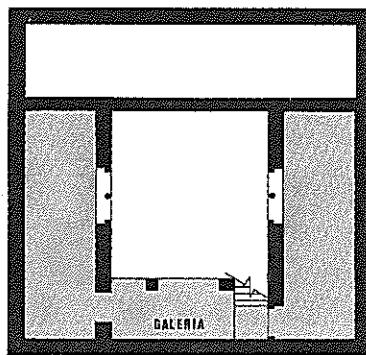
PLANTA BAJA



ALZADO



PLANTA BAJA



ALZADO

Fig. 4 – Plantas tipo de dos casas con sus respectivas alzadas.

Donde mejor se evidencia la subordinación ornamental del salón respecto del patio es en su arco o arcos de acceso, pues al ser los únicos que están decorados en sus dos caras, permiten verificar un tratamiento ornamental diferenciado en favor de la cara que da al patio²⁰.

Después de esta desregla sobre la decoración arquitectónica en el ámbito doméstico, cabe preguntarse si existen datos suficientes para poder precisar si un arco estuvo en la planta alta o en la baja. Creemos que la respuesta a este interrogante es afirmativa, al menos en lo que se refiere a cierto tipo de ventana geminada que sabemos nunca se construyó en planta baja²¹. Es quizás esta solución de doble arquillo con columna central la que señala con mayor certeza la presencia de habitaciones en planta alta (Fig. 3, 8 y 9).

A continuación nos referiremos a las diferentes maneras de organizar las plantas altas de Siyasa, con especial incidencia en las soluciones arquitectónicas que permitían la circulación en alto.

V.1.1.– *Plantas altas organizadas en función de galerías sobre pórtico*

La solución arquitectónica más frecuentemente utilizada para facilitar la circulación en la planta alta es la galería sobre pórtico (Fig. 9)²². En aquellas viviendas cuya planta superior adopta forma de U, el pórtico-galería, emplazado en el lado menor de la U, es la solución más sencilla que se puede adoptar para comunicar en alto tres habitaciones independientes, una en cada crujía (Fig. 4B). En los casos en donde sólo hay dos habitaciones en alto, una enfrente de la otra, la galería sigue siendo la mejor solución para comunicarlas (Fig. 4D).

La presencia de las galerías sobre los pórticos les otorga funciones que los alejan de los ejemplares palatinos (véase nota 14). El pórtico doméstico no precede habitualmente al salón principal, ya que su presencia se justifica principalmente como sostén o apoyo de la galería. Esta generalidad no excluye casos aislados en los cuales un pórtico doméstico precede a un salón, cumpliendo así con su función de crear un espacio de transición entre la sala principal y el patio²³.

— La casa nº 9

Estructurada en torno a un patio cuadrangular con arriate o jardincillo, presenta la particularidad de contar con sólo dos crujías. En la septentrional se ubica el gran salón mientras que la oriental alberga a la cocina y a otra pequeña habitación. Al sur y al oeste limita respectivamente con las casas 15 y 18. Presenta un apéndice en su ángulo suroccidental, entre las dos casas antes mencionadas, por el que se comunicaba con la vía pública. Allí se encuentran el establo, el zaguán, la letrina y una escalera. En el frente

sur del patio se levantaba un pórtico cuyo vano oriental acogía el arranque de otra escalera.

La planta alta debió de extenderse por la crujía oriental y sobre el apéndice de entrada a la casa. No parece posible que sobre el salón existiera dependencia alguna puesto que alcanzó un gran desarrollo en altura, al menos cuatro metros según muestra la reconstrucción del arco de la alcoba (fig. 2 A-A'). Por el contrario, no se puede excluir la posibilidad de que se extendiera sobre la cocina de la casa nº 15, sin embargo, ello supondría aceptar que hubo tres plantas en dicha crujía, de las cuales la intermedia pertenecería, además de la inferior, a la casa nº 15, a juzgar por la presencia de las dos escaleras que hay en el patio de dicha casa. Ciertamente, el muro de carga que delimita esa crujía por el sur presenta un grosor inusual, que permite defender la hipótesis de la presencia de dos plantas sobre la cocina de la vivienda nº 15.

Excluida, en cualquier caso, la función de antesala, el pórtico en el frente meridional sólo se justifica si posibilita el ascenso a la algorfa y sostiene, a la vez, el corredor que comunica la crujía E con la W.

Así pues, la escalera del patio debió de dar acceso a una planta superior que se extendería sobre la crujía oriental. Dicha escalera se introducía en el pórtico y, a media altura, debió de quebrar hacia la cocina, dejando bajo su bóveda la alacena. Ya en la planta alta, sobre la cocina, debió de existir un distribuidor que facilitaría el ingreso, por el norte, a una habitación que ocuparía aproximadamente el resto de la crujía oriental. Por el oeste, el distribuidor se abriría a la galería que suponemos hubo sobre el pórtico. A través de ella se daría acceso a la hipotética algorfa meridional y a las dependencias que hubiera sobre el zaguán, el establo y la letrina.



Fig. 5 – Siyasa. Vista general del caserío excavado.

Estas últimas debieron de contar, así mismo, con acceso propio por medio de una escalera²⁴. Cabe la posibilidad de que la planta alta que ahora nos ocupa se extendiera sobre el tramo de calle que existe frente a la puerta de la casa, conformando un cobertizo.

— La casa nº 10

Presenta en planta baja la disposición característica en torno a un patio central, con la peculiaridad de que cuenta sólo con tres crujías, ya que la



Fig. 6 – Siyasa. Casa nº 1. La escalera, asentada sobre el graderío que da acceso al salón principal, se introduce en el vano septentrional del pórtico.

oriental acoge la entrada y el establo de la casa nº 12 (Figs. 1, 9-11). El salón principal se halla ubicado en el ala norte, por lo cual sólo las crujías occidental, ocupada por la cocina, y meridional, que alberga al zaguán y al establo, son susceptibles de sostener planta alta. De hecho, al excavarla aparecieron entre los escombros del patio dos ventanas geminadas que no pertenecen a ningún vano de la planta baja (Figs. 8 y 11). El desplome de uno de estos arquillos y el de su columna central parece indicar que su emplazamiento original estuvo en el piso alto, sobre la puerta de la cocina²⁵.

La crujía sur se hallaba precedida por un pórtico tripartito que sostenía una galería. El vano central de ambos presentaba solución arquitrabada. Prueba de ello son las tres ménsulas conservadas de las cuatro que debieron existir. El vano occidental está guarnecido, a la altura de la galería, por un arquillo de hojas rematado por un paño de *sebka* calada. La misma ornamentación presenta el vano oriental, sin embargo en éste, al no estar compartimentado por la presencia de dos alturas, el arco arranca de más abajo, lo que obliga a un mayor desarrollo del paño de *sebka*.

Construidos los primeros peldaños de la escalera sobre el suelo del patio, continuava volada con el fin de alcanzar la galería, atravesando para ello el vano oriental del pórtico (Figs. 9-11). Una vez allí, el acceso directo a las piezas que había sobre las crujías sur y oeste estaba garantizado. Tenemos serias dudas de que hubiera una segunda planta sobre la crujía norte, y aún en caso afirmativo, nos inclinaríamos por creer que formaba parte de la casa nº 5.

V.1.2.- *Plantas altas organizadas en función de galerías voladas*

Las galerías voladas, al igual que las sobre-puestas a los pórticos, tienen la función de posibilitar la circulación en la planta alta, respetando el aislamiento necesario de cada una de las habitaciones. Este sistema de corredor externo permite el acceso directo a cada sala, exigencia básica en este tipo de arquitectura.

Al estar sostenidas por un entramado de vigas de madera, a modo de balcón corrido, no dejan evidencias en planta baja (Fig. 13). No obstante, suelen haber indicios indirectos que permiten intuir su presencia y, en algunos casos, localizarlas sin temor a equivocarnos.

— La casa nº 8

Para estudiar la problemática de las galerías voladas, creemos especialmente idóneo el ejemplo de la casa nº 8. Antes de analizarlo, se hace imprescindible explicar la organización, en planta baja, de la vivienda que nos ocupa (Figs. 1 y 13).

La casa nº 8 presenta la aparente particularidad de carecer de crujía oriental, sin embargo una observación detallada de la calle colindante nos permitió concluir que sobre ella hubo dependencias voladas, cuyos suelos se encontraban a más de dos metros por encima de la rasante de la calle²⁶.

La crujía norte está compartimentada: la mitad occidental la ocupa un salón, mientras que en la oriental se hallan la cocina y la letrina; en el centro, una escalera debió de dar acceso a las habitaciones situadas sobre la mitad oriental del ala, pues encima del salón no se extendería la planta alta debido a la gran altura que solían alcanzar estas dependencias.

Las crujías sur y oeste — ocupadas por el establo y el zaguán la primera, y por un salón

la segunda —, sí debieron de contar con dependencias en altura como muestra una escalera que arranca del frente meridional.

En el frente oriental del patio se levanta un pórtico que precedería a la pieza volada sobre la calle. Aparenta tener cuatro vanos, hecho completamente inusual en este tipo de arquitectura (Fig. 13).

Si analizamos con detalle el habitáculo que hay en el ángulo suroccidental del patio, podemos apreciar que tanto esta pequeña habitación como todo el poyo sobre el que se ha construido, quedan fuera del área ocupada por el patio. No es necesario mencionar que la construcción de edificios en el exterior de las crujías, en el espacio ocupado por el patio, era un hecho inusual.

Ante lo expuesto, debemos concluir que la presencia del habitáculo y la del cuarto vano deben de ser considerados como indicios de la existencia de una galería en la planta alta, a lo largo de todo el muro sur, cuyo vuelo debió de coincidir con el ancho del poyo y el de la pequeña habitación que hay sobre él (Fig. 13).

Así pues, la planta alta se extendería sobre las crujías sur, oeste y la mitad oriental de la norte. La presencia de algorfa en la crujía sur está probada por el arranque de una escalera que hay en el ángulo suroriental del patio, cuya bóveda se elevaba sobre el zaguán para dar acceso a las dependencias altas ubicadas en la crujía meridional. A través de la galería volada que antes hemos descrito se accedería a la algorfa que suponemos existió sobre la estancia occidental (Fig. 13).

No tenemos datos para asegurar que hubo una algorfa en la crujía este. En el caso, poco probable, de que esto fuera así, habría dos plantas sobre la calle, lo que implicaría la presencia de una galería sobre el pórtico anteriormente comentado²⁷. Si, por el contrario, no existiera planta alta en la crujía



Fig. 7 – Siyasa. Casa nº 4. Detalle de la escalera occidental.

oriental, lo más verosímil sería que el pórtico precediera a un gran salón, tal y como sucede en la arquitectura palatina.

V.1.3.- Dependencias de la planta baja encaramadas sobre otras o sobre la calle

En este apartado no nos vamos a referir, en rigor, ni a las algorfas ni a las almaceras, sino a dependencias domésticas de la planta baja que, por el desnivel del terreno, volaban sobre calles colindantes generando los característicos cobertizos, o bien se levantaban sobre otras habitaciones que quedaban bajo la cota del patio.

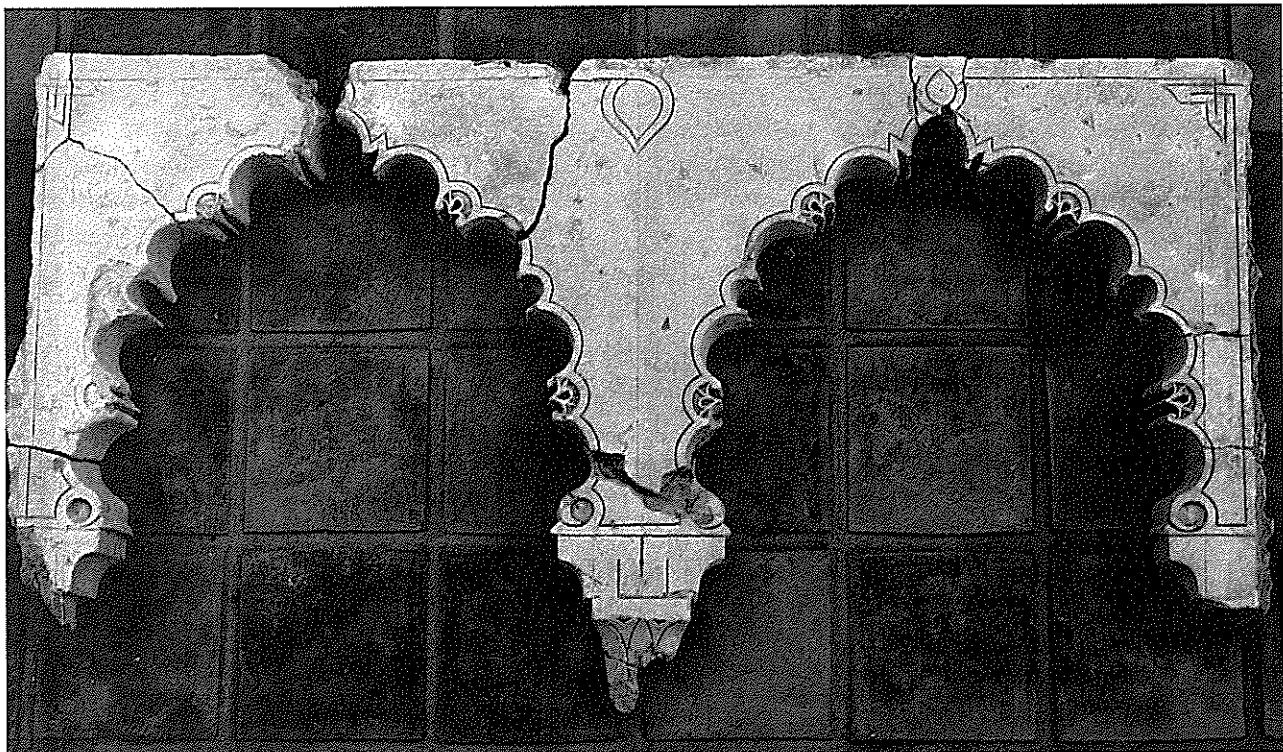


Fig. 8 – Siyasa. Casa nº 10. Ventana geminada perteneciente a la algorfa que hubo sobre la cocina.

El caserío de Siyasa se levanta sobre una ladera cuya pendiente corre en sentido N-S. El relieve ha condicionado de tal manera el parcelario y la red viaria que es imposible entenderlo sin tener en cuenta este factor. La adaptación de la ciudad a las laderas del cerro obligó a modificarlo mediante la construcción de terrazas artificiales: en unos casos se excavaron en el suelo natural, mientras que en otros se hicieron aportes artificiales de tierra, contenidos por sólidos muros²⁸. A pesar del esfuerzo realizado, las terrazas suelen ser poco profundas, lo que limita el habitual desarrollo del eje Norte-Sur, propio de la arquitectura residencial hispanomusulmana.

En términos generales se puede decir que el caserío exhumado queda organizado en cuatro terrazas: la superior ocupada por la casa nº 6; la siguiente por las nº 18, 9, 5, 4 y 1; a continuación se encuentran las casas 15, 11, 10, 12, 14 y 3; por último, en la plataforma inferior, limitada por la vía pública, encontramos las viviendas nº 17, 13, 16 y 2. No obstante, existen viviendas que presentan alguna de sus crujías emplazada en una plataforma diferente a la que pertenece el resto del edificio²⁹. Las casas nº 7 y 8 están en la plataforma superior; sin embargo, debido a la pendiente en sentido W-E que afecta a esa zona, se hallan a una cota superior a la de la casa nº 6 y, como decíamos antes, unos dos metros más altas que la calle que las delimita por el Este (véase la sección DD', de la Fig. 2).

A – HABITACIÓN SOBRE ESTABLO

Las terrazas se fueron generando progresivamente, conforme fueron edificándose las viviendas y, por tanto, no parecen responder a un vasto plan edilicio. Ello dio lugar a plataformas bastante estrechas y de trazado irregular.

Debido a las condiciones topográficas, algunas casas se construyeron a caballo entre dos plataformas, lo que les permitió aprovechar el desnivel para edificar dos piezas superpuestas, la inferior por debajo del nivel de suelo del patio de la casa: así sucede con las crujías meridionales de las casa nº 1, 3 y 4 (Fig. 3).

La casa nº 1 presenta en la crujía sur un establo cuyo suelo se encontraba a 1'70 m por debajo del nivel del patio. De esta manera se pudo construir sobre él una sala, de la cual el

único testimonio conservado es el escalón de acceso desde el patio, que permitía elevar un poco más el techo de la cuadra (Figs. 1 y 3).

El desnivel entre patio y establo en la casa nº 3 es de 1'60 m. La cuadra, abierta directamente a la calle, presenta una compartimentación longitudinal que parece responder a la división que debió de existir sobre ella; allí, según todos los indicios, se alzó un pórtico precediendo a una habitación. El ingreso a la sala se efectuaría a través del vano central del pórtico, mientras que el oriental, al parecer, albergó una letrina que evacuaría en una posible arqueta emplazada en el establo.

Finalmente, la crujía meridional de la casa nº 4 se halla también ocupada por un establo sobre el cual se construyó una sala abierta al patio. También en este caso se conservan dos peldaños adosados al muro sur del patio: el inferior es, más bien, un andén o poyo, mientras que el superior, reducido a lo que debió de ser el umbral de la puerta de acceso al salón sur, señala, sin lugar a dudas, dónde estuvo emplazada la puerta hoy desaparecida (Figs. 1 y 3).

B – DEPENDENCIAS SOBRE CALLES

— La casa nº 8

La existencia de cobertizos sobre la vía pública fue detectada arqueológicamente tras un estudio detallado de la calle inmediata a la casa nº 8; recordemos que entre los suelos de ambos espacios existe un desnivel de unos 2 m³⁰.

Lo primero que nos sorprendió fue el excesivo grosor del muro que cierra la calle por el E. Una estructura de tal envergadura no se justifica si su única finalidad fuera proteger a los viandantes del peligro que suponía la presencia del despeñadero.

Otro detalle que nos llamó la atención fue la existencia en esa vía pública de contrafuertes adosados a los muros. Especialmente significativa resulta la ubicación de los que refuerzan la pared inmediata al cantil, pues se emplazan adosados a la cara del muro que da a la calle. Parece lógico suponer que unos contrafuertes destinados a fortalecer el muro debieran estar en su cara débil, que en este caso es la que da al vacío. Ante las «anomalías» descritas sólo hallamos una explicación: sobre la calle se levantaron cobertizos que obligaban a reforzar los muros de la manera descrita y que debieron albergar las crujías que faltan para cerrar los patios de las casas nº 7 y 8 por oriente.

— La casa nº 7

También en el frente meridional de la casa nº 7 encontramos un fenómeno similar al que acabamos de describir. El desnivel que existe entre la casa y la calle posibilitó volar alguna dependencia sobre la vía pública (Fig. 2, D-D'). Lamentablemente, la fuerte erosión que ha sufrido la casa a lo largo de todo su muro sur impide que podamos precisar. No obstante, el grosor del muro parece indicar que estamos ante una estructura sustentante, que nada tiene que ver con un simple cierre del patio.

A las evidencias externas que proporcionan las calles que limitan la casa nº 7 hay que añadir las internas, referidas a las particularidades de su planta. Un primer análisis muestra dos hechos muy extraños: el primero, la excentricidad del patio; el segundo, la ausencia de la cocina en la planta baja.

Fue el primero el que más nos llamó la atención, sobre todo cuando comprobamos que el patio estaba emplazado en el ángulo SE de la vivienda, delimitado tan sólo por dos crujías. Según esta distribución, el patio quedaría separado de la calle S por un muro, mientras que en el ala oriental mediaría un pórtico de tres vanos. Creemos innecesario demostrar que tal interpretación de la planta es insostenible, pues contradice los principios más elementales de esta arquitectura. De igual modo, la presencia de un pórtico en el lado E del patio, no tiene el menor sentido si no cumple una función de antesala en la planta baja o de distribuidor en la planta alta. Nada de ello sería posible si la planta baja de esta casa terminara en los límites de lo actualmente conservado. Por el contrario, todo parece indicar que las dependencias continuaban sobre las dos calles, hasta llegar a los muros de las casas nº 6 y 9. Con esta prolongación, los problemas antes planteados se desvanecen al quedar el patio situado en el centro, circundado por cuatro crujías, de las cuales dos se emplazarían sobre las calles. La presencia del pórtico permitía que el acceso a la letrina se hiciera de manera acodada y, además, acogía en su vano meridional la escalera de acceso a la planta superior.

Una vez resuelto el primer problema, la solución del segundo no presenta ninguna dificultad, pues al dotar a la casa de dos nuevas crujías, es aceptable suponer la presencia de la cocina en una de ellas.

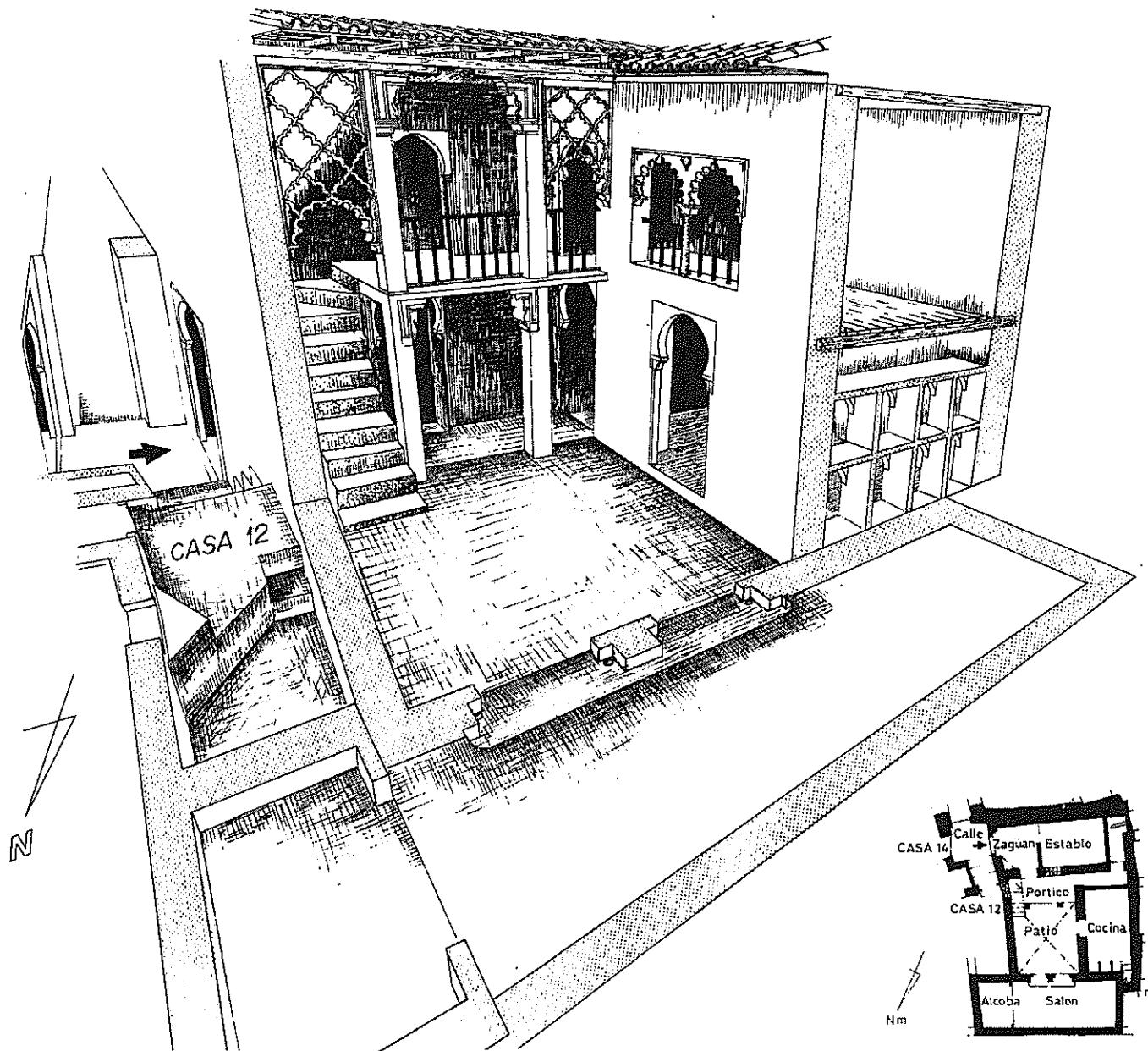


Fig. 9 – Siyasa. Casa nº 10. Reconstrucción hipotética. Los alzados corresponden a los frentes sur y oeste del patio.

V.1.4.- *Planta alta con acceso directo desde la calle*

A continuación nos ocuparemos de un tipo de finca en planta alta que se levanta sobre una vivienda, con respecto a la cual guarda autonomía y, probablemente, constituye una propiedad independiente. Se trata, por tanto, de una almacería según la definición que formulamos al principio, aunque existen

ciertas particularidades que expondremos más adelante.

Entre las puertas de entrada a las casas nº 1 y 4 arranca una escalera que, sin duda, debió dar paso a una propiedad ubicada totalmente en altura, sobre el zaguán de la

primera y encima del pasillo de la segunda. Es probable que ocupara también el espacio de vía pública que hay entre las casas nº 1, 2 y 3.

La casa nº 1 presenta otra particularidad para la que sólo hallamos justificación si la ponemos en relación con la hipotética almacería de la que nos vemos ocupando. Se trata de un espacio que ocupa la crujía occidental, al que se accede desde el patio a través de un pórtico. Inicialmente pensamos que se trataba de una sala precedida de pórtico, sin embargo tal identificación fue más adelante rechazada ante una serie de evidencias que demostraban que nos hallábamos ante un espacio a cielo abierto³¹. Ahora bien, ¿qué función habría de cumplir un patio cerrado por tres de sus lados y sólo comunicado a través de un pórtico con otro patio mayor? Dado que no pudo dar servicio a pieza alguna ubicada en la planta baja, creemos que sólo pudo iluminar y ventilar habitaciones de la planta alta. Habilitar un patinillo interior para este fin y no abrir las dependencias altas al patio principal sólo se entiende si se les quiso dotar de autonomía e independencia con respecto al resto de la casa, lo que inmediatamente nos lleva a relacionarlas con otro elemento que también apunta en este sentido: la escalera abierta directamente a la calle. Todo parece apuntar la existencia de una almacería³².

La vinculación entre la supuesta almacería objeto de estudio y la casa nº 1 es indiscutible, no sólo por motivos meramente estructurales sino, además, porque existen indicios de que, en origen, el patinillo era una habitación más de la casa. Ahora bien, la relación exacta entre ambas fincas en la fase final resulta difícil de precisar; sin embargo, creemos que dos son las hipótesis más verosímiles:

- 1) Que se trate de unas dependencias pertenecientes a la casa nº 1, a las

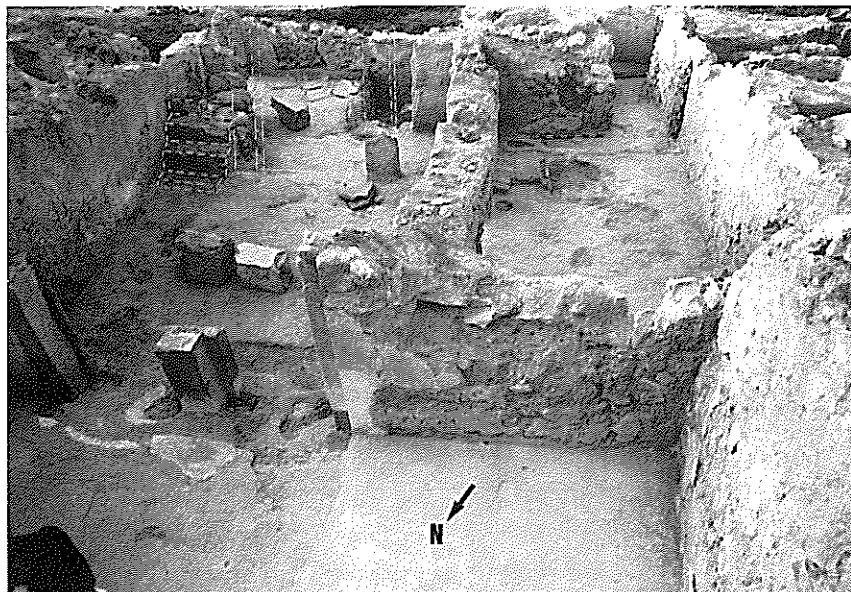


Fig. 10 – Siyasa. Casa nº 10. Vista desde el norte. Los pilares del pórtico y la escalera aparecen reconstruidos con trazos discontinuos.

cuales se podía acceder a través de la escalera que existe en el vano norte del pórtico de dicha casa y también desde la escalera que se abre directamente a la calle. En este caso habría que pensar que el propietario de la casa nº 1 habilitó unas dependencias en el piso superior con un fin artesanal o comercial. Para evitar el paso de los clientes al interior de la casa, se dispuso un ingreso a la planta alta desde la calle, e incluso de un patinillo propio, preservando así la intimidad doméstica.

- 2) Que estemos ante unas habitaciones que originariamente pertenecieron a la casa nº 1 pero que, en un momento dado, fueron emancipadas y convertidas en propiedad independiente. Ello supondría una incomunicación completa con la casa nº 1, excepto en el uso compartido del patinillo³³. Este último sería una clara servidumbre que permitía la iluminación y ventilación de las piezas altas.

La documentación escrita consigna un caso que debió ser equiparable a la segunda de las hipótesis propuestas. Se trata de un contrato de compraventa, extendido en Granada y fechado en 1480, en virtud del cual un propietario vende a su hijastra una almacería que constructivamente formaba parte de la vivienda del vendedor. La nueva propiedad linda con la vivienda originaria por el oeste y por debajo: «dicha finca sufre la servidumbre de que, por bajo de la almacería y por la parte del vendedor hay un cuarto de casa pequeño, servidumbre que acepta» (Seco de Lucena, 1961, p. 75).



Fig. 11 – Siyāsa. Casa nº 10. Yeserías desplomadas sobre el patio, tal y como aparecieron durante la excavación. La mayor parte de los fragmentos pertenecieron al pórtico-galería que se alzaba en el frente sur del patio.

Una transacción en el seno familiar, como la reseñada, podría ser una explicación válida para el fenómeno constatado en Siyāsa, en donde existe, al mismo tiempo, autonomía y dependencia de la almacería con respecto al núcleo principal³⁴.

V.1.5. – *Planta alta en nave anexa e independiente de la casa*

Entre las viviendas nº 5 y 9, existe un espacio rectangular de 2'20x10'30 m, que ocupa toda una crujía. Se presenta incomunicado con las viviendas adyacentes y se abre directamente a la calle. Junto a la puerta se encuentra una letrina que vierte a un pozo negro situado en la vía pública. Frente a ella y apoyando sobre el muro W, aparecen los restos de una escalera que evidencian la existencia de alguna dependencia en planta alta. El fondo de este largo espacio está ocupado por los característicos pesebres de mampostería que prueban su uso como establo.

No existe puerta ni vano alguno que comunique este espacio con la casa nº 5 o la nº 9, a pesar de lo cual nosotros pensamos que era propiedad de la 5. La adscripción hipotética la hemos realizado en base a la proximidad con la vivienda y al hecho de no contar con establo, si no es el que ahora nos ocupa. Imaginar la casa sin la cuadra nos resulta difícil, máxime si tenemos en cuenta que dicha pieza estaba presente en casi todas las viviendas³⁵.

En cualquier caso no estamos ante un establo al uso; sus grandes dimensiones, así como la letrina y la escalera, nos hacen pensar que se trata de un espacio singular. La presencia de la letrina en un edificio no residencial aporta ciertas pistas que permiten determinar los posibles usos a los que estaba destinado. No es pertinente argumentar lo innecesaria que sería la letrina en un establo, en donde los propietarios apenas hacen vida alguna. La existencia de este servicio sanitario y de la planta alta nos permiten suponer que allí se realizaba un tipo de actividad que exigía una presencia continuada a lo largo del día. Como paralelo podemos presentar la tienda o taller aparecido en la calle de La Manga (Murcia). Este caso, del que nos ocuparemos más adelante, cuenta también con una dependencia en planta baja abierta directamente a la calle, una letrina y una escalera de acceso a la planta alta (Fig. 18). Tras la reflexión efectuada, creemos que no es aventurado proponer que nos hallamos ante un espacio que pudo haber desempeñado algún tipo de función artesanal o comercial, además de acoger un establo para uso de la casa nº 5.

La documentación escrita avala la existencia de establecimientos con esta doble función. El Repartimiento de Valencia consigna algunos *operatorium cum stabulo* (Bofarull, 1856, p. 560 y 647). También la documentación granadina menciona almacerías con establo (Villanueva, 1966, doc. 121).

V.2. *Plantas altas en Madīnat Mursiya*

Las intervenciones arqueológicas que se vienen llevando a cabo en Murcia, presentan los problemas habituales de toda excavación en el subsuelo de una ciudad viva: fragmentación de las estructuras arquitectónicas e imposibilidad de excavarlas en extensión. En

compensación el investigador tiene la posibilidad de documentar, en los edificios que excava, secuencias cronológicas amplias que, sin duda, nos aportan una valiosa información sobre la evolución de esa arquitectura residencial.

En este sentido, conviene indicar que, como norma general, las viviendas más tardías (ss. XII-XIII) parecen haber ocupado superficies más reducidas. Tal vez ello sea consecuencia de la presión demográfica que a partir de fines del siglo XI debió de sufrir la ciudad, tanto por el crecimiento natural de su población como por la afluencia de inmigrantes de las tierras conquistadas por el avance cristiano. Así mismo, existen diferencias estructurales importantes: los patios de las casas más antiguas (ss. X-XI) ocupan un tanto por ciento mayor de la superficie total de parcela; las superficies ajardinadas o arriates de dichos patios sufrieron, así mismo, una reducción progresiva en favor de los andenes perimetrales y las galerías porticadas, hasta el punto de llegar a desaparecer, sustituidos por patios solados con ladrillos³⁶.

El crecimiento en vertical que experimentó la arquitectura doméstica estuvo frecuentemente acompañado por una reducción de la superficie de la vivienda, occasionada, en algunos casos, por subdivisiones de las propiedades. Estas a su vez se pueden explicar por repartos hereditarios y, en última instancia, por la presión demográfica a que antes nos referímos. Hay algunos ejemplos de esta fragmentación de las unidades domésticas en Murcia y en Siyasa (Navarro, 1990, p. 178; Bernabé y López, 1993, p. 37).

A continuación nos ocuparemos de dos fenómenos interesantes para el objeto del presente estudio, constatados en intervenciones arqueológicas en Murcia.



Fig. 12 – Siyasa. Casa nº 15.

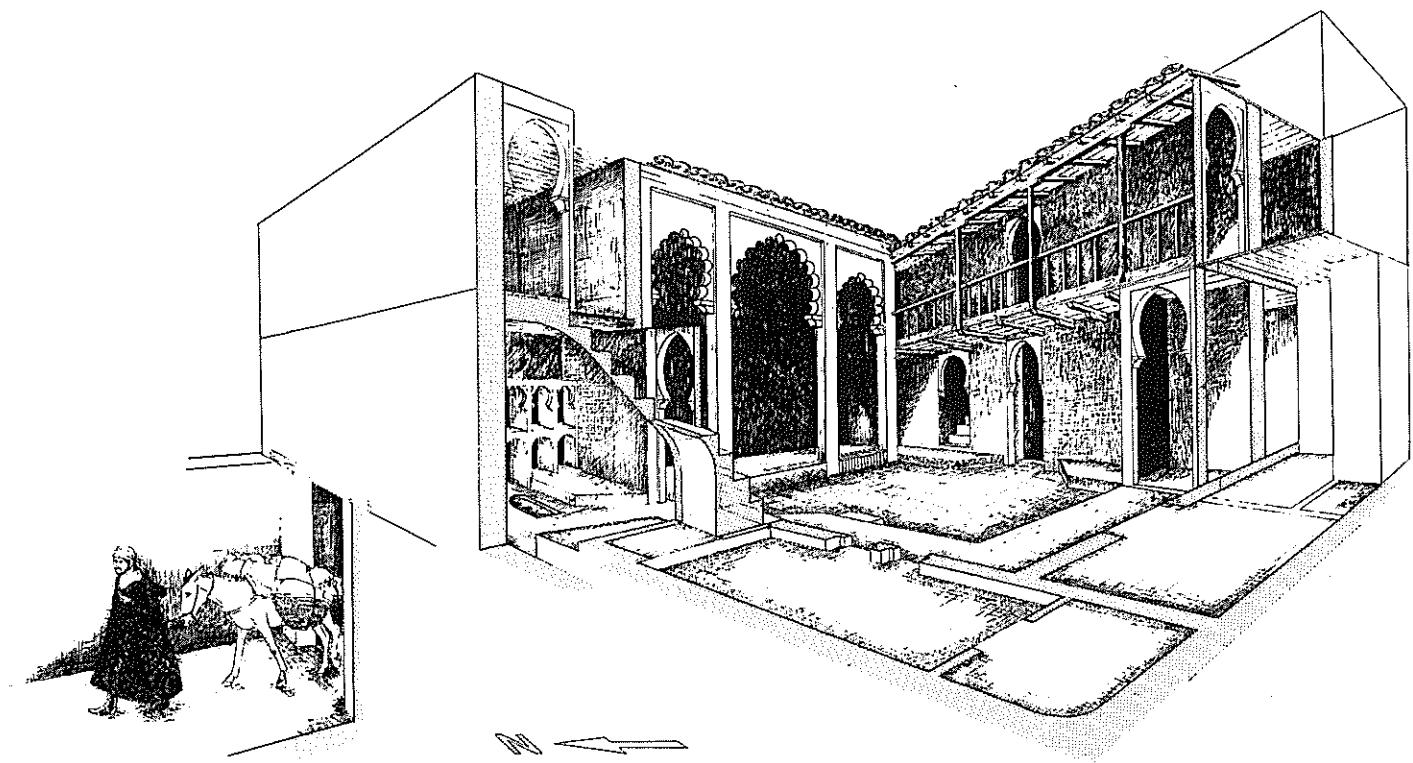
V.2.1.– *Introducción del pórtico en casas que originariamente no contaban con él*

La introducción del pórtico en viviendas que originariamente no contaban con este elemento, es un hecho documentado con cierta asiduidad en las viviendas exhumadas en Murcia³⁷. Más que a motivos puramente estéticos, su introducción parece estar ligada al desarrollo de las algorfas o pisos superiores.

A continuación presentaremos algunos de los ejemplos más expresivos de este proceso transformador, tal y como ha sido documentado en el transcurso de varias excavaciones arqueológicas llevadas a cabo durante los últimos años por el equipo de investigación vinculado al Centro de Estudios Árabes y Arqueológicos «Ibn Arabi».

— Calle Platería. Nº 14-16

Allí fue exhumada una vivienda andalusí que contaba con tres crujías abiertas a un patio con arriate central (Fig. 14). La septentrional estaba ocupada por el salón principal, la occidental, probablemente, por la cocina, mientras que la oriental quedaba completamente debajo de un edificio moderno que impidió su excavación; sólo sabemos que se comunicaba con el patio a través de una puerta emplazada en su ángulo NE. Al parecer, la casa carecía de crujía meridional³⁸. La cronología de la fase original se puede establecer, «grosso modo», en la primera mitad del siglo XII³⁹.



125

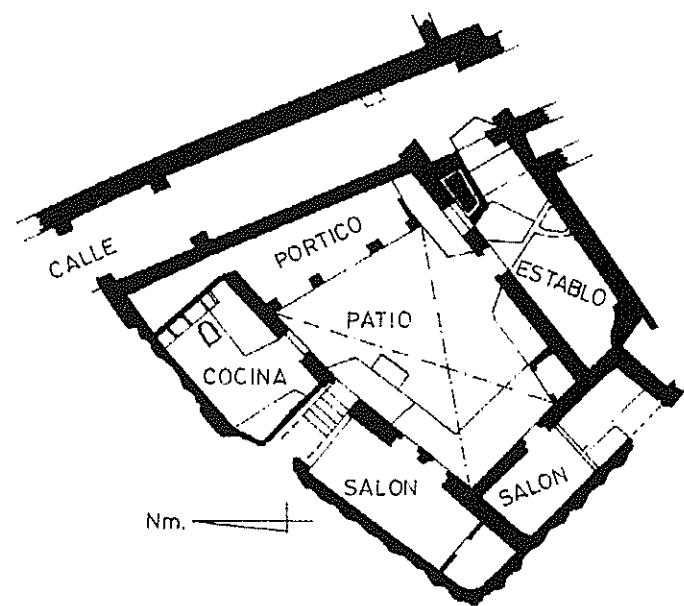


Fig. 13 – Siyasa. Casa nº 8. Reconstrucción hipotética.

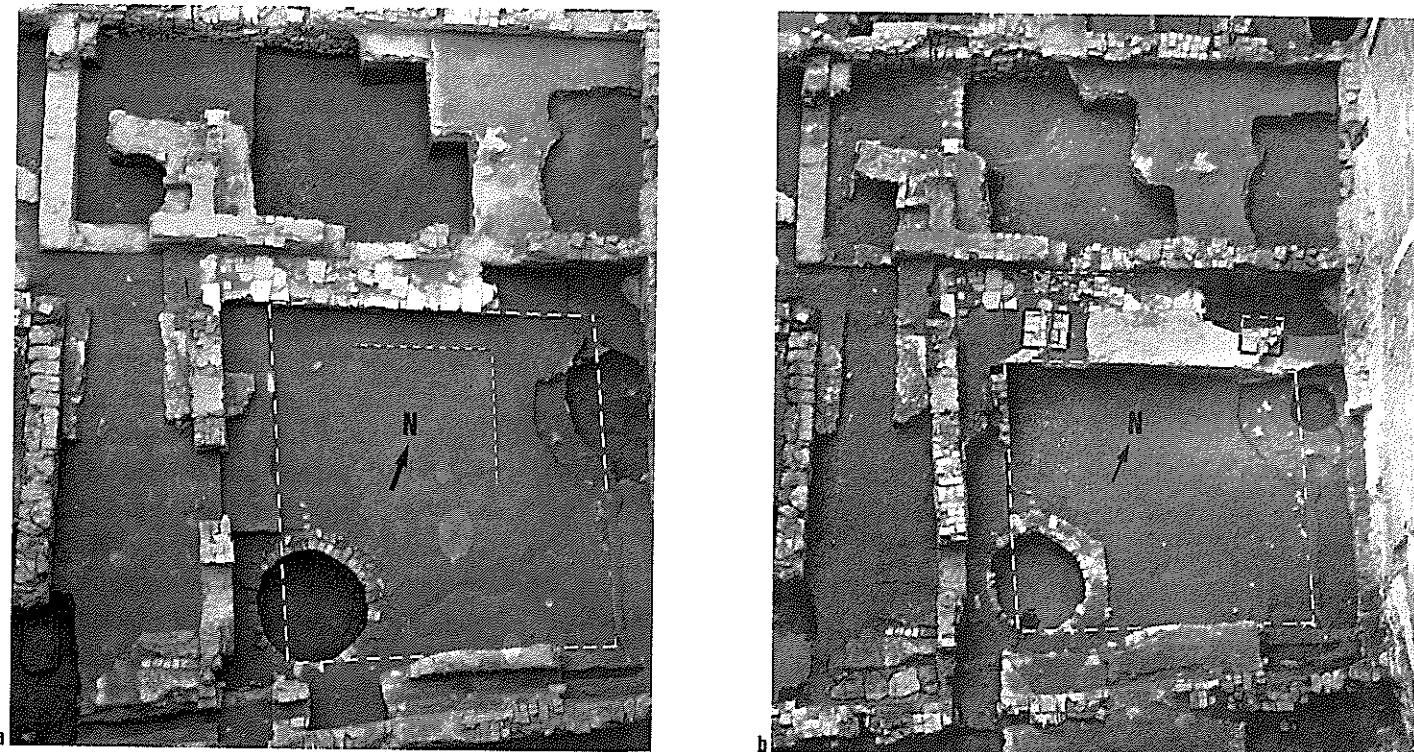


Fig. 14 – Murcia. Calle Platería. Dos momentos de la excavación de una casa. El más antiguo presenta patio de andenes sin pórtico (a); el momento más reciente documenta la construcción de un pórtico en lo que fue jardín (b).

A fines del siglo XII o comienzos del XIII, la vivienda fue objeto de una importante reforma que consistió en la construcción de un pórtico, precediendo al salón norte. Era tripartito, y su vano central tenía una anchura de 2'72 m, mientras que los laterales medían 1'20 m, aproximadamente⁴⁰. La construcción del pórtico hizo necesario aumentar la anchura del andén en su tramo norte, pasando de 0'80 a 1'80 m, a costa de la reducción del espacio ajardinado.

A nuestro entender, tan importante reforma sólo puede explicarse por dos razones:

- Por motivos ornamentales. Supone ennobecer con un pórtico el acceso a la dependencia más importante de la casa, siguiendo los modelos palatinos.
- Por motivos funcionales. La construcción del pórtico tendría como fin

sostener una galería destinada a comunicar en alto las crujías oriental y occidental.

En este caso vemos cómo, a diferencia de lo que sucede habitualmente en Siyāsa, el pórtico se levantó precediendo al salón y no en el lado opuesto a él. La explicación de este fenómeno creemos que reside en el hecho de que, al no existir una crujía en el lado sur, la galería sólo servía para facilitar la comunicación entre las cámaras de las crujías oriental y occidental, por lo que podía emplazarse indistintamente en el frente meridional o septentrional del patio. Si se optaba por el frente norte, como se hizo, se ganaba un soporte ornamental para ennobecer el ingreso al salón (véase nota 14).

A pesar de no conservarse en esta vivienda más indicios de la planta alta que el pórtico —debido al mal estado de los restos exhumados— estamos convencidos de su existencia porque, en caso contrario, una casa de tales dimensiones hubiera visto notablemente limitadas sus posibilidades de habitabilidad.

— Calle Cortés⁴¹. Casa nº 6

Se trata de una típica casa hispanomusulmana organizada en torno a un patio central. Las dependencias están emplazadas en tres crujías dispuestas al

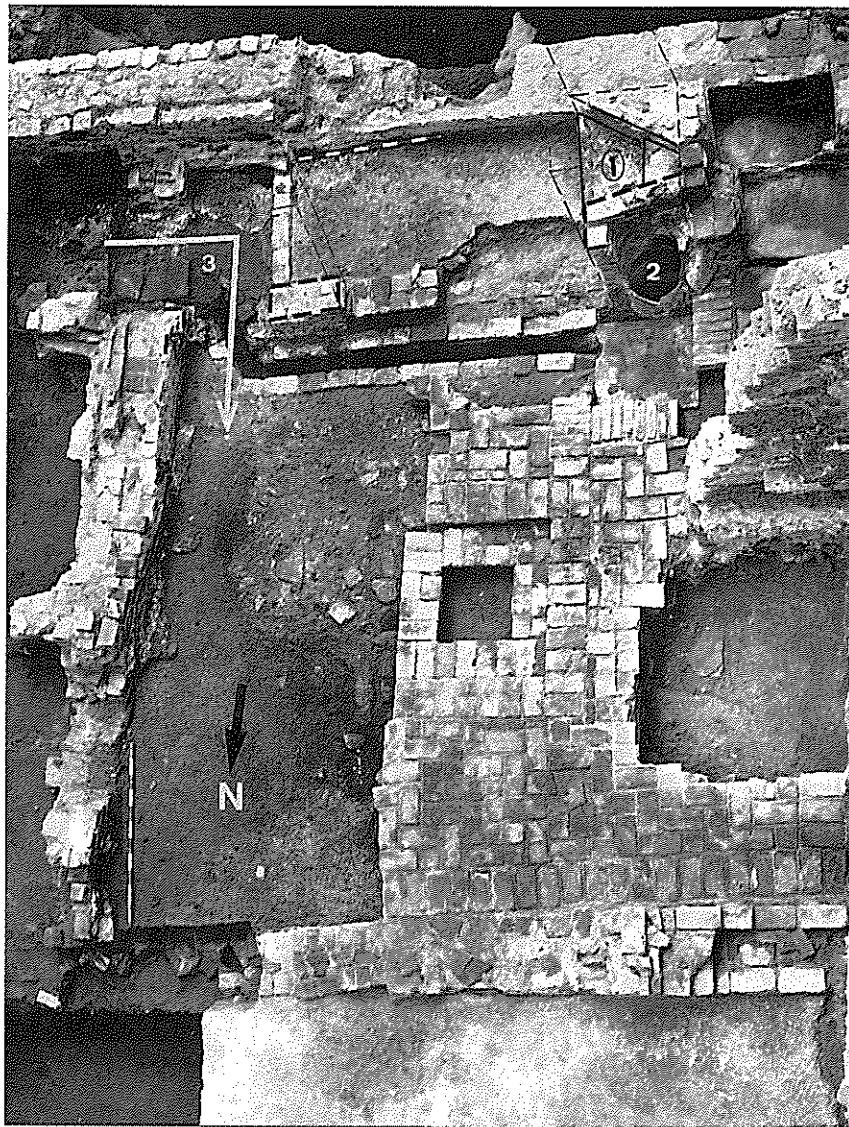


Fig. 15 – Murcia. Calle Cortés. Patio de la casa nº 6. En la parte superior de la foto se puede ver el pórtico, la escalera (1), el pozo (2) y el acceso acodado (3).

este, oeste y norte del patio. En el momento original, que podemos fechar de manera aproximada en el siglo XII, la casa contaba con un patio de andenes (Fig. 16b) y el salón principal estaba ubicado en la crujía septentrional.

A principios del siglo XIII, la casa se amplió y fue objeto de una importante reforma, en virtud de la cual el patio fue solado con ladrillo, quedando el arriate reducido a su mínima expresión: un hueco cuadrangular de 40 cm de lado, justo para albergar el tronco de un árbol (Fig. 15). El salón principal se trasladó a la crujía occidental y, en el lado sur del patio, se construyó un pórtico tripartito⁴². En el vano oriental del pórtico finalizaba el zaguán en recodo, mientras

que del espacio central arrancaba una escalera que debió de volar sobre el vano occidental hasta alcanzar la galería que sostenía el pórtico (Fig. 16a). Puesto que sobre el salón, por su doble altura, no debió existir pieza alguna, la mencionada galería daría acceso a las que hubiera sobre la crujía oriental⁴³.

— Calle Cortés. Casa nº 7

Es una vivienda de reducidísimas dimensiones que linda con la anterior por el oeste. Presenta el imprescindible patio central, con andenes y arriate, y sólo dos crujías, las ubicadas en los frentes norte y sur (Fig. 17a). De la primera sabemos que albergaba un salón, mientras que de la meridional sólo conocemos sus dimensiones, similares a las de la septentrional. La casa carece de crujía por el oeste; el muro que cierra el patio por ese lado separa la casa de una estrecha callejuela desde la que se accedía a la vivienda.

En una fase más avanzada el arriate desapareció, siendo todo el patio solado con lajas de arenisca. Posteriormente se levantó un pórtico en el frente occidental del patio (Fig. 17b). Esta última reforma, que podríamos fechar a comienzos del siglo XIII, comprendió también una repavimentación del patio con ladrillos.

Del pórtico mencionado sabemos que era tripartito, con el vano central mayor que los laterales. Por su ubicación — no precedía a habitación alguna —, parece claro que su función sólo se explica como soporte de una galería que facilitaría la comunicación en planta alta entre las dependencias que existían sobre la crujía sur, la norte y, muy probablemente, las que debieron de elevarse sobre la mencionada calle, a modo de cobertizo.

En este caso, más que en otros, resulta evidente que no estamos ante un pórtico de tipo palatino: su emplazamiento, así como

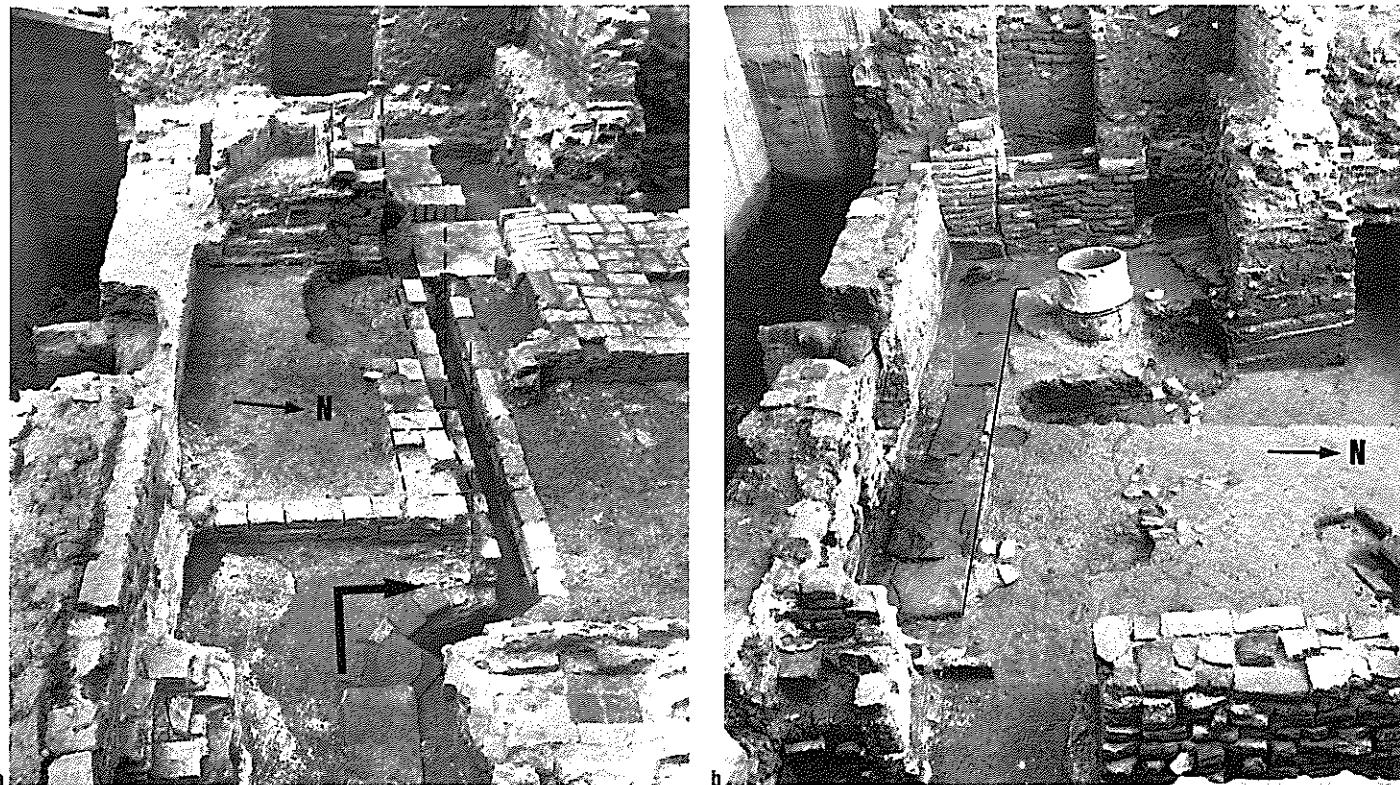


Fig. 16 – Murcia. Calle Cortés. Mitad meridional del patio en dos momentos de la excavación. El más antiguo presenta andén (b); el posterior documenta una reforma consistente en la construcción de un pórtico y de un acceso acodado (a).

las dimensiones de la casa y el patio, conceden al pórtico la sola función de sostener una galería.

V.2.2. – *Plantas altas pertenecientes a instalaciones comerciales*

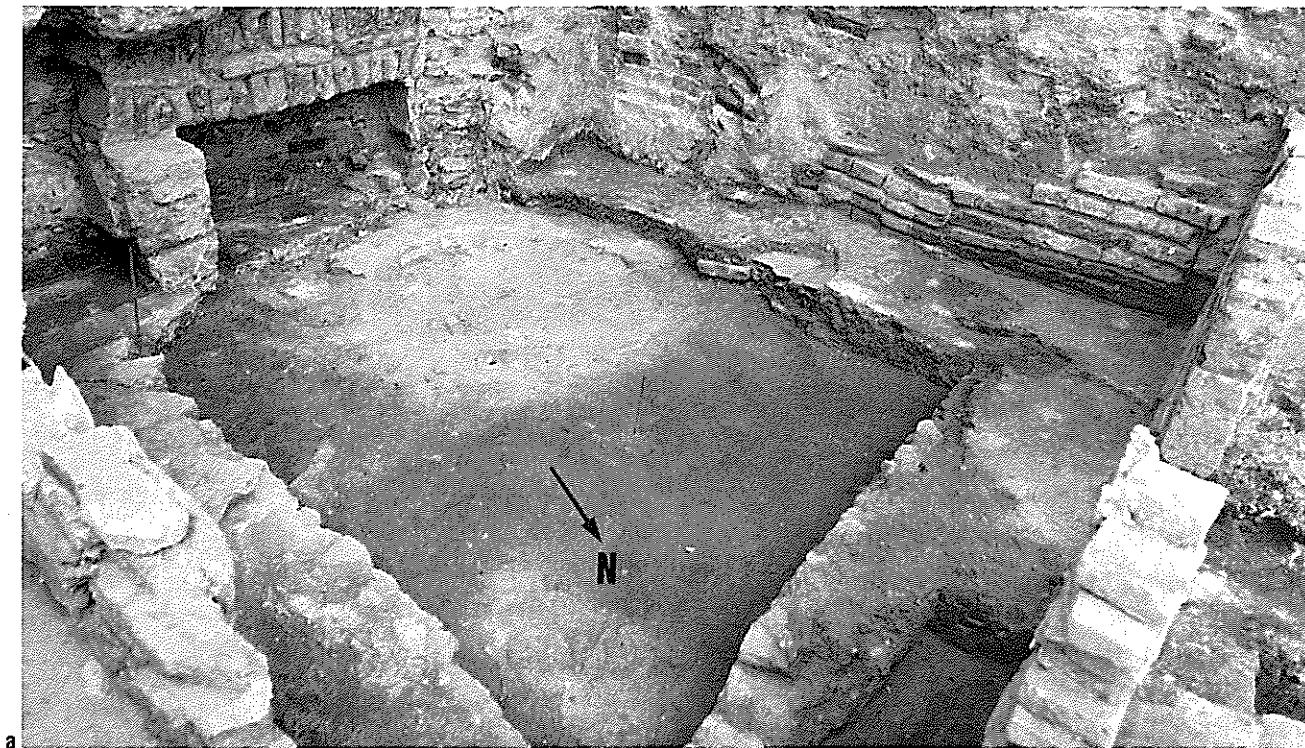
Además de las plantas superiores que forman parte de un núcleo residencial, hemos podido documentar arqueológicamente la existencia de dependencias en altura pertenecientes a instalaciones comerciales o artesanales.

En efecto, en las excavaciones llevadas a cabo en un solar de la calle La Manga se puso al descubierto una vivienda con cuatro crujías dispuestas en torno a un patio central (Fig. 18). La particularidad de la casa es que una de sus crujías, la occidental, estaba

ocupada por tres espacios cuadrangulares independientes, incomunicados con el patio y abiertos directamente a la calle⁴⁴.

La propiedad ubicada al sur cuenta con dos piezas en planta baja, aproximadamente cuadrangulares, y con unos 2'5 m de lado cada una. La entrada desde la calle se efectúa a través de la más meridional de las habitaciones, en cuyo ángulo suroccidental se halla el arranque de la escalera que vuela contigua al muro sur para apoyar en la pared medianera que separa la tienda del patio de la casa. Bajo la bóveda, se ubica una letrina con su correspondiente atarjea que conducía los residuos a la red de alcantarillado. El acceso a la dependencia anexa estaba practicado en la mitad oeste del tabique que las compartimentaba. Embutido en dicho tabique, seguramente con la finalidad de poder ser utilizado desde ambas estancias, se halla un pozo de agua, que parece estuvo destinado al servicio de la letrina. Con los datos de que disponemos resulta imposible conocer la extensión exacta de la planta superior de esta crujía, aunque creemos que dos son las hipótesis posibles:

- Que reprodujera en altura la misma compartimentación existente en planta baja, lo que conllevaría necesariamente la presencia de una escalera en cada una de las tres fincas.



a



b

Fig. 17 – Murcia. Calle Cortés. Patio de la casa nº 7. Andenes pertenecientes al momento antiguo (a). Cimientos pertenecientes a los pilares de un pórtico correspondiente a la reforma más reciente de la casa (b).

- b) Que la propiedad sur fuera la única que se extendiera en planta alta, ocupándola en su totalidad.

De una u otra manera, la finca meridional contó con dos dependencias en planta baja y, al menos, con otra en planta alta, de cuya extensión y organización interna nada podemos asegurar.

Nos encontramos, en definitiva con una almacería cuya descripción se ajustaría perfectamente a algunas de las consignadas en la documentación nazarí (véase nota 10). En cuanto a su función, nos inclinamos por pensar que se trata, al igual que las otras dos excavadas en el mismo solar, de tiendas o talleres⁴⁵.

El hallazgo de tres tiendas o talleres en esta zona del antiguo arrabal islámico, no resulta sorprendente pues existen evidencias de que el barrio tuvo una marcada vocación comercial. En efecto, sabemos que en la desembocadura de la actual calle S. Nicolás existía una puerta que comunicaba la antigua «madīna» con el arrabal, conocida como puerta del Zoco o del Açoque en los documentos bajomedievales (García Antón, 1993, p. 124). También al-Qartayanni, en su *Qasida Maqsura*, parece confirmarlo cuando localiza en esa zona las «moradas extranjeras», refiriéndose sin duda a las residencias de mercaderes genoveses, pisanos y sicilianos asentados antes de la conquista castellana (Pocklington, 1989b, p. 228).

La información arqueológica referida a tiendas en la Murcia andalusí no se limita a los casos comentados: en recientes excavaciones llevadas a cabo en un solar de la plaza de Belluga, en las proximidades del alcázar y de la antigua mezquita aljama, hemos documentado nuevamente la existencia de tiendas muy parecidas a las descritas (Fig. 19). Se abrían a la actual calle Frenería, que



Fig. 18 – Murcia. Calle La Manga. Tres tiendas (A, B y C) abiertas a la calle y adosadas a una casa árabe. Sus puertas están señaladas con flechas.

formaba parte de la principal arteria de la ciudad islámica⁴⁶. En este caso, las tiendas — al menos cuatro — no forman parte de la crujía de una casa, sino que constituyen por sí mismas unidades arquitectónicas estructuralmente independientes, que limitan con los núcleos residenciales. La emancipación de estas tiendas es tal que ni siquiera comparten muro de carga con las viviendas, sino que las paredes maestras de cada propiedad corren paralelas y adyacentes. Teniendo en cuenta esta circunstancia, así como la potencia de las medianerías, nos inclinamos por pensar que existían plantas altas sobre estas instalaciones comerciales⁴⁷. La documentación escrita recoge algunos casos en los que la planta alta de una tienda pertenecía a la vivienda colindante (Villanueva, docs. 77, 78, 200, 301, 320) sin embargo, en el caso que nos ocupa, hay que descartar esta posibilidad⁴⁸.

V.2.3.– *Plantas altas en la Murcia del siglo XIII según las fuentes cristianas*

La arqueología, tal y como hemos visto, no deja lugar a dudas sobre la proliferación de plantas altas en los edificios de la Murcia del siglo XIII. Sin embargo, la documentación escrita árabe a este respecto es inexistente y muy escasa la cristiana bajomedieval. Ello se debe, por una parte, al reducido



Fig. 19 – Murcia. Plaza de Belluga. Tiendas abiertas a la calle (A, B, C y D), adosadas a núcleos residenciales (E, F y G).

número de textos que se refieren a propiedades urbanas en Murcia, toda vez que los repartimientos de la ciudad no han llegado hasta nosotros, y por otra, a que las plantas altas de la mayor parte de las casas no debieron recogerse nunca en los apeos ya que conformaban la misma propiedad que el resto del núcleo doméstico. Sólo las almaceras⁴⁹, que constituían o eran susceptibles de constituir propiedades independientes, aparecen consignadas en los textos.

Torres Fontes fue el primero en ocuparse de las plantas altas en los edificios de la Murcia medieval, basándose en las menciones de los escritos inmediatamente posteriores a la conquista (1963, pp. LV-LVII). La primera referencia se encuentra en un documento de Jaime I, fechado en 1266, por el que hace donación a la Orden del Temple de varias casas: «damos et concedimus (...), domos que fuerunt de Abdelhac Alimahomet Abiniambra et algorfam ipsarum domorum, que est ante portam eiusdem...». (Torres, 1969, doc. XXIX). La siguiente está contenida en el texto del Repartimiento de Murcia, forma parte de la quinta partición, y está fechada en 1272: «Et otrossi, le diemos las casas con la algorffa que estan sobrellas, que fueron de Aben Ataff, moro, que son en la Arrixaca de Murcia, a la collacion de Sant Michel...». (Torres, 1960, p. 237)⁵⁰.

NOTAS

1 A comienzos del siglo XIII Silyasa era un importante núcleo urbano que pasó a manos castellanas en 1243, junto con la práctica totalidad del reino, en virtud del Tratado de Alcaraz. La ciudad fue abandonada poco después, en el tercer cuarto del siglo XIII,

convirtiéndose en un despoblado que prestó el topónimo al nuevo asentamiento cristiano emplazado en la ribera opuesta del río (Navarro Palazón, 1985; 1986; 1988; 1989; 1990 y 1991b).

- 2 Un estado de la cuestión relativo a la investigación arqueológica en la ciudad de Murcia puede verse en: Navarro Palazón, J y Jiménez Castillo, P. (1994): «Una nueva propuesta de investigación y gestión de yacimientos urbanos: la ciudad de Murcia», en *III Seminario de Historia Medieval. Paisajes rurales y paisajes urbanos: Métodos de análisis en Historia Medieval (Aragón en la Edad Media. Sesiones de trabajo)*, Zaragoza. En la bibliografía adjuntamos otros trabajos de síntesis sobre Murcia: Navarro Palazón, 1980 y 1986; Navarro Palazón y García Avilés, 1989. Las excavaciones que de manera sistemática se han venido realizando durante los últimos años ya han dado lugar a la publicación de varias monografías: Navarro Palazón, J. (1986), *La cerámica islámica en Murcia. Vol. I. Catálogo*, Murcia; Navarro Palazón, J. (1986): *La cerámica esgrafiada andalusí de Murcia / La céramique hispano-árabe à décor esgrafié de Murcie*, Madrid; del mismo autor en bibliografía adjunta (1991); Matilla Séiquer, G. (1992): *Alfarería Popular en la Antigua Arrixaca de Murcia. Los hallazgos de la plaza de San Agustín (S. XV-XVII)*, Murcia; Bernabé Guillamón y López Martínez, 1993. Pero sin duda, la obra pionera, fruto de una intervención moderna para su época, fue la monografía de M. Jorge Aragoneses (1966): *Museo de la muralla árabe de Murcia, Murcia*. En la publicación periódica Memorias de Arqueología, editada por la Dirección Regional de Cultura, se recogen regularmente los informes de las intervenciones que se realizan en la Región, incluida la ciudad de Murcia. Igualmente, en Verdolay, revista del Museo de Murcia, han aparecido varias contribuciones producto de las intervenciones arqueológicas en este yacimiento.
- 3 Murcia fue fundada en el año 825 por orden del emir 'Abd al-Rahman II, según recogen varias fuentes árabes. No obstante, los más recientes estudios toponímicos acerca del nombre de Murcia, vienen revelando un origen latino que pudiera manifestar la existencia de algún tipo de asentamiento de poca entidad en el lugar elegido para la ubicación de la nueva capital (Pocklington, 1989a; González Blanco, 1989). El hallazgo esporádico de fragmentos cerámicos de cronología romana parece ser una evidencia en favor de tal

hipótesis. No obstante, los restos mencionados aparecen en niveles estratigráficos musulmanes, por lo que no se pueden considerar como pruebas incuestionables. La elevada cota a que se encuentra el nivel freático en el subsuelo de Murcia ha impedido, hasta el momento, culminar los sondeos arqueológicos que se han intentado con el fin de aportar pruebas definitivas en favor o en contra de la propuesta comentada. Aún reconociendo que todavía no hay datos concluyentes, nosotros defendemos la hipótesis de la existencia de una ocupación del solar murciano con anterioridad a la fundación de la ciudad islámica.

- 4 Así, por ejemplo, en Siyāsa se ha documentado una almacería emplazada sobre la casa nº 1, la cual abre su escalera de acceso directamente a la vía pública. En el mismo despoblado existe otra propiedad, entre las casas nº 5 y 9, que cuenta con una habitación en la planta baja desde cuyo interior arranca la escalera. En la calle La Manga de Murcia se excavó una almacería que contaba con dos dependencias en la planta baja, en una de las cuales se documentó la base de la escalera (Fig. 18). En rigor, el que cuenten o no con dependencia inferior o que la escalera arranque desde la calle o desde la planta baja no es esencial ante las evidencias que las definen como almacerías: son propiedades independientes, desarrolladas en altura y que, por tanto, no responden a la organización de las unidades domésticas habituales.
- 5 Para un repertorio de textos pormenorizado, remitimos al mencionado artículo de Torres Balbás. Nosotros sólo trataremos de glosar aquellos que nos han parecido más interesantes como apoyo a nuestra aportación arqueológica.
- 6 A los documentos notariales les interesa el edificio como propiedad, y una vez efectuados sus deslindes no suelen detenerse en la descripción interna. Por tanto, cuando se ocupan de un núcleo doméstico, habitualmente, no nos informan acerca de si éste contaba o no con algorfa puesto que ésta, caso de existir, formaba una sola propiedad con la planta baja.
- 7 El traductor, J. A. Banqueri, interpreta el término *al-gurfa* como «azotea». Del texto de Ibn al-Awwam se desprende que las algorfas podían albergar palomares aunque también podía darse el caso de que estuvieran habitadas por personas, mientras que a las palomas se reservara una dependencia en planta baja.

- 8 El término «palacio» designa en estos documentos al salón principal. En la arquitectura andalusí de los siglos XII-XIII esa sala, destinada a reuniones y recepciones, solía doblar la altura del resto de habitaciones existentes en la planta baja. Por este motivo, las dependencias en altura no solían extenderse sobre el salón principal. Sólo tardíamente (ss. XIV-XV) se construye sobre él.
- 9 El «aire» es el espacio existente sobre una construcción, susceptible de ser edificado o recrcido.
- 10 El inventario de los bienes habices proporciona abundantes descripciones de propiedades a las que se llama «almacerías». Como veremos a continuación existen tipos muy diversos, desde los más sencillos, compuestos por dos piezas, hasta los que llegan a contar con cinco habitaciones. No obstante, en todos los casos se trata de propiedades independientes y desarrolladas fundamentalmente en altura, es decir, de almacerías de acuerdo a la definición que hemos propuesto. Podemos distinguir hasta cuatro tipos, que exponemos a continuación por orden de menor a mayor complejidad:
 - a) Dos cámaras: una baja y otra alta, normalmente de las mismas proporciones (Villanueva, 1966, docs. 9, 83, 212). Una variante de este tipo incluye un «estaban» (tal vez se trate de la letrina) bajo la escalera de acceso a la cámara superior (Villanueva, 1966, doc. 37).
 - b) Tres dependencias: una en bajo y dos en el piso superior (Villanueva, 1966, docs. 36, 70, 299). O bien, una en planta baja y dos altos superpuestos (Villanueva, 1966, docs. 166, 352 y posiblemente 218).
 - c) Cuatro dependencias: una en bajo y tres altos superpuestos (Villanueva, 1966, doc. 40). O bien, dos en planta baja y dos en planta alta (Villanueva, 1966, doc. 84).
 - d) Más de cuatro piezas. Constatamos tres ejemplos: la primera comprende entrada, palacio en alto, patínico, y dos pequeñas habitaciones abiertas al mismo (Villanueva, 1966, doc. 55); la segunda, entrada, cocina, patio y dos palacios (doc. 285); la tercera incluye entrada, estabilllo, cocina y, en alto, dos palacios y un patínico (Villanueva, 1966, doc. 121).
- En cuanto a aquellas propiedades independientes que en los textos se denominan «algorfas», sus descripciones parecen describir tipos más sencillos:
 - a) Dos dependencias: «bajo y cámara en alto» (Villanueva, 1966, docs. 139, 162, 217, 219, 282, 344, 366, 388); «alto y bajo» (Villanueva, 1966, doc. 86); «bajo y cocina en alto» (doc. 178).
 - b) Tres dependencias, una en bajo y dos alturas (Villanueva, 1966, doc. 168).
- 11 También eran frecuentes las casas con sólo tres o, incluso, dos crujías en planta baja. Una buena muestra de esta variedad la encontramos en el conjunto de viviendas excavadas en Siyāsa (Fig. 1).
- 12 En la arquitectura palatina y en las casas más próximas a los modelos áulicos, las crujías Norte y Sur son ocupadas por sendos salones rectangulares equiparables en cuanto a dimensiones y riqueza ornamental. Sin embargo, en los núcleos domésticos lo más habitual es que exista un sólo salón principal, normalmente situado al Norte (Figs. 1, 4, 9, 10 y 14).
- 13 El desarrollo en altura de las salas nobles se puede comprobar en la arquitectura tradicional norteafricana, así como en los escasos ejemplares andalusíes que han llegado hasta nuestros días, tanto de tipo doméstico como palatino. Entre estos últimos se puede destacar como ejemplo paradigmático el conjunto residencial del patio de Comares, en la Alhambra. Tiene forma rectangular y pórticos de siete vanos, mayor el central, en los lados menores. Las naves laterales presentan muros desnudos, interrumpidos únicamente por los vanos de acceso a la planta baja y las ventanas ajimezadas de la superior. En este patio se puede apreciar, sin dificultad, cómo los pórticos y salones igualan las dos alturas de las naves laterales. El frente meridional fue objeto de una reforma que implicó la construcción sobre el salón de un entresuelo y otro pórtico superpuesto.

- Así mismo, algunos elementos arquitectónicos recuperados en Siyāsa han permitido comprobar que en los salones de algunas casas, en concreto la nº 6 y 9, los alzados superaban los cuatro metros (Navarro, 1991b).
- 14 En la arquitectura doméstica el pórtico cumple, primordialmente, un papel funcional: por un lado, facilita el acceso a la planta alta, gracias a la escalera que tiene incorporada en uno de sus vanos laterales; mientras que, por otro, sirve para comunicar las dependencias altas mediante la galería que sostiene. En esa arquitectura se suele evitar el emplazamiento de los pórticos-galería precediendo a los salones, lo que se debe, fundamentalmente, a dos razones: en primer lugar, porque al no existir planta alta sobre la sala noble, la galería pierde en parte su función; en segundo lugar, porque su presencia limita las posibilidades de ventilación e iluminación del salón en aquellos casos en que cuenta con ventanas con celosías sobre la puerta. En los palacios, sin embargo, el vano central del pórtico se eleva considerablemente con el fin de permitir la contemplación desde el jardín de las portadas de acceso al salón, a la vez que facilita una buena iluminación y ventilación de esta habitación a través de las ventanas existentes sobre las puertas.
- Existen, al menos otras dos funciones secundarias de los pórticos que se dan, exclusivamente, en la arquitectura doméstica: La primera es la de generar accesos acodados a dependencias que así lo exigen, como son la letrina y el zaguán. Ejemplo de ello es la casa nº 7 de Siyāsa, en la que se compartimentó el pórtico con el fin de evitar la comunicación directa de la letrina con el patio (Fig. 1). Encontramos otros buenos ejemplos en la casa nº 9 de Siyasa y en la nº 6 de C/ Cortés (Figs. 15 y 16a). En ambas se levantó un tabique en el pórtico que permitió dotar al patio de un acceso acodado que lo aislaba del zaguán. La segunda es la de servir como elemento corrector en aquellos casos en que la planta del patio no presentaba una forma regular. Ejemplos de ello los encontramos en las casas nº 7, 8 y 16, que al estar condicionadas por las calles colindantes, los patios adoptan formas marcadamente irregulares (Fig. 1). En estos casos, la construcción del pórtico tiende a regularizarlos, mediante su ubicación en posición oblicua respecto al muro al que precede.
- 15 Ejemplo paradigmático es el caso del pórtico-galería de la casa nº 10. Más adelante nos ocuparemos de él (Fig. 9).
- 16 El análisis pormenorizado de las casas de Siyāsa nos permitió distinguir dos tipos claramente diferenciados que dimos en llamar «complejo» y «elemental» (Navarro, 1990, pp. 178 y 183).
- Las viviendas del tipo «complejo» se caracterizan por la marcada jerarquización y especialización de sus espacios, expresada sobre todo en tres aspectos: distribución cuantitativa del espacio en razón de su funcionalidad, existencia de rasgos morfológicos específicos de cada dependencia y especial desarrollo de la decoración arquitectónica. Normalmente, en este tipo de casa, quedan bien diferenciadas las cuatro crujías que delimitan el patio central.
- Las del tipo «elemental» son viviendas condicionadas por la escasez de espacio, lo que conlleva la pérdida de parte de las crujías que circundan el patio y la reducción del número de dependencias. Por la misma razón, algunas letrinas y escaleras invaden el patio. Todo ello acentúa el carácter plurifuncional de las habitaciones una vez que han desaparecido los rasgos morfológicos propios de cada una de ellas. Por lo general, la vivienda de tipo elemental en Siyāsa no suele sobrepasar los 50 m² de superficie de parcela.
- 17 La casa nº 12 también presenta una solución porticada destinada a sostener la galería. En este caso, el protagonismo del pórtico queda mermado por la falta de una armónica proporcionalidad de la anchura de los vanos.
- 18 En Siyāsa existen unas limitaciones importantes derivadas de su emplazamiento en la ladera de una colina con fuertes pendientes. En el punto V.1.3, nos ocuparemos detalladamente de dichos condicionantes.
- 19 En la arquitectura palatina el protagonismo ornamental se reparte por igual entre los dos lados menores del patio. Existen numerosos ejemplos de ello, pero destacaremos, dentro del área murciana, la residencia de Ibn Mardanish, conocida como Castillejo de Monteagudo (Navarro Palazón y Jiménez Castillo, 1993; 1995b) y el palacio nuevo de Sta. Clara o Dar as-Sugrā (Navarro Palazón, 1986; 1995; Navarro Palazón y García Avilés, 1989). La presencia de pórticos enfrentados se da, igualmente, en el patio almohade de la Casa de Contratación, en Sevilla (Vigil Escalera, 1992), en el palacio merín de El Eubbad, en Tremecén (Revault et al. 1985, p. 89) y en el patio de Comares, dentro del conjunto áulico de la Alhambra (Torres Balbás, 1949). También el famoso patio de los Leones mantiene el protagonismo ornamental en los dos lados menores, en este caso, mediante la presencia de los pabellones adelantados.
- 20 Tanto en la casa nº 6 de Siyāsa como en el palacio hudí de Sta. Clara la Real (Murcia), existen dos buenos ejemplos, doméstico y palatino respectivamente, del diferente tratamiento ornamental que recibían las dos caras del arco que separa el salón del patio.
- 21 En efecto, el afán por preservar la intimidad de los moradores, no sólo del resto del vecindario sino incluso de los que visitaban la casa, impedía la abertura de grandes ventanas al patio en dependencias de la planta baja.
- No obstante, el excelente estado de conservación de los alzados parietales de Siyāsa nos ha permitido constatar la existencia de angostos ventanucos abiertos al patio en los muros de las cocinas. Se han conservado dos de estos tragaluces, en las casas nº 3 y 11. El hallazgo de fragmentos en otras viviendas nos permite afirmar que su presencia se debió de extender por la práctica totalidad del caserío. Se trata de estrechos vanos rectangulares, abocinados, de unos 35x20 cm, que se ubican a media altura justo sobre el poyo y el hogar, los lugares más necesitados de luz y ventilación.
- 22 Empleamos con el mismo sentido las expresiones «galería sobre pórtico» y «pórtico-galería».
- 23 Así por ejemplo, existe un pórtico delante del salón sur del núcleo oriental de la casa nº 5 (Fig. 1).
- 24 Dicha escalera estaba emplazada en el espacio contiguo al muro sur del patio de la casa 18 (Fig. 1). De ella sólo se ha conservado el primer escalón. Su presencia justifica la anchura de este

- tramo, toda vez que no existe rastro alguno de la presencia de un tabique que pudiera compartimentar este apéndice para destinarlo a otra función.
- 25 Este tipo de ventana, habitual en las casas y palacios nazaríes, se puede rastrear hasta fechas muy recientes en la arquitectura popular del Magreb (Almagro et al., 1992; Revault et al., 1985, Figs. 40, 41, 48, 64, 69,...). Salvando las diferencias, en el patio de Comares se observan soluciones similares a la que nos ocupa: el pórtico emplazado en el lado menor del patio y las ventanas ajimezadas en las algorfas de los lados mayores (Torres Balbás, 1949, p. 97).
- 26 Este desnivel entre la casa nº 8 y la calle se debe a la pendiente de la ladera en donde se construyó la casa. En el siguiente apartado estudiaremos con más detalle la problemática que rodea a las dependencias voladas sobre la vía pública.
- 27 Conviene hacer notar que la decoración arquitectónica hallada durante la excavación de esta casa no ha permitido precisar si existía o no galería sobre el pórtico. El volumen de yeserías localizadas fue especialmente escaso lo cual, aunque no es determinante, nos desanima a la hora de defender la hipótesis favorable a la presencia de la galería. Sin embargo, al valorar la ausencia de yeserías pertenecientes a la galería, hay que tener en cuenta la proximidad del cantil; en un eventual desplome es muy posible que gran parte de los restos arquitectónicos cayeran ladera abajo. También hay que tener en cuenta que la galería pudo contar con zapatas de madera en lugar de ménsulas de obra, con lo que habría desaparecido todo rastro de su existencia. El empleo de madera en los elementos sustentantes de la galería era bastante frecuente en las viviendas andaluzas como prueban, entre otras, la casa del Chapiz y la de la calle del Horno en Granada o el patio del convento de Sta. Isabel la Real en Toledo (Torres Balbás, 1949, p. 334; 333; 323).
- 28 El salón sur del núcleo oriental de la casa nº 5 es el único espacio del caserío en donde pudimos excavar por debajo del pavimento, debido a que había sido previamente destruido por los excavadores clandestinos. Allí tuvimos la oportunidad de comprobar cómo bajo el suelo de yeso había más de tres metros de aportes artificiales, acarreados con el fin de elevarlo y dejarlo al nivel del patio. Sin embargo, el frente norte, en donde afloraba la base rocosa, fue regularizado mediante un graderío. Para una mejor comprensión véase la sección C-C de la Fig. 2.
- 29 En las secciones N-S de las casas nº 1 y 4 se puede apreciar cómo el desnivel del terreno afecta la organización de los espacios domésticos (Fig. 3). En la sección de la casa 1 y 4 se aprecia una disposición escalonada de los tres espacios que hay en su eje Norte-Sur: el salón, el patio y el establo. Los dos primeros se encuentran en la misma terraza, limitada por el muro pantalla que la separa del establo. La plataforma se generó efectuando aportaciones artificiales para colmatar la zona del patio. Con el fin de evitar el esfuerzo de arrasar las afloraciones rocosas sobre las que se asienta el frente norte de la casa, el salón fue construido sobre un graderío que lo comunica con el patio. El establo está emplazado en la plataforma inferior, a más de metro y medio por debajo del nivel del patio, circunstancia que, al hacer del establo un sótano, permitió construir sobre él una dependencia abierta al patio. Prueba inequívoca es la presencia de un escalón en el lado sur del patio, adosado al muro del establo. El gran parecido que hay entre la casa nº 4 y la 1 hace innecesario que la comentemos. La contemplación de ambas secciones es suficiente para que el lector lo compruebe por sí mismo (Fig. 3).
- La casa nº 3 es similar a las anteriores en lo referente al patio y el establo.
- 30 Los aspectos generales relativos a la planta de esta casa fueron expuestos en el punto anterior. Véase la sección DD' de la figura 2 y la anastilosis de la casa nº 8 propuesta en la figura 13.
- 31 Pensamos que se trata de una dependencia a cielo abierto por las siguientes razones. En primer lugar, el espacio rectangular (6'38 m²) no presenta suelo de yeso ni resto alguno de los típicos pavimentos utilizados en los interiores de las habitaciones; al contrario, la roca de base aflora por toda la superficie. En segundo lugar, el muro sur está atravesado por un desagüe que sólo se justifica si se empleó para la evacuación de aportes pluviales.
- 32 La supuesta almacera debió de contar, así mismo, con aberturas a la calle. No obstante, su compartimentación interna y su disposición alargada exigieron la presencia de un patio que facilitara la iluminación y ventilación a las habitaciones interiores.
- 33 El patinillo compartido no afectó a la intimidad de la casa principal, pues ninguna de sus dependencias se abría a aquél. Desde las supuestas ventanas de la almacera sería imposible la visión directa del patio de la casa o de alguna de sus dependencias. Sólo en la acústica se pudo perder algo de intimidad.
- 34 La casa nº 1 quedaría conformada en planta baja por el zaguán, el patio central, la sala norte, la cocina en la crujía oriental y en la occidental el pórtico y el patinillo de servicio para la almacera. En la crujía sur existía un establo que, por el desnivel del terreno, quedaba situado en semisótano y sobre él se alzaba una dependencia abierta al patio. Esta casa presentaba la particularidad de contar con otra habitación, de la que apenas han quedado restos, que estaba prácticamente volada sobre el cantil y a la cual se accedía desde la cocina. La letrina tenía un ingreso acodado que se iniciaba en el ángulo SE del patio para quedar emplazada en la misma crujía que la cocina, detrás de la alacena.
- La comunicación con la planta alta de la casa se efectuaba mediante una escalera ubicada en el ángulo NW del patio. La algorfa estaría articulada por una galería que recorrería la parte superior del antiguo pórtico y debió de prolongarse en forma de galería volada a lo largo del frente sur del patio; sólo de esta manera sería posible acceder a las dependencias ubicadas sobre la cocina. Creemos que también la crujía sur debió contar con habitaciones en la planta superior, lo que supondría la existencia de dos alturas sobre el establo.
- 35 En el estado en que se encuentran los trabajos de excavación en Siyasa, no nos ha sido posible identificar aún los establos de las casas nº 2, 14 y 17, sin embargo ello no significa que no los tuvieran. Algunas de esas casas lindan con las zonas no excavadas, en donde pueden hallarse las cuadras. Así, por ejemplo, el establo de la casa nº 2 bien

- puede estar en el área situada al sur de la misma, mientras que los de las viviendas nº 14 y 17 podrían estar ubicados al otro lado de la calle.
- 36 La desaparición del jardincillo central en los patios domésticos, reemplazados por superficies soladas ha sido constatada en diversas ocasiones en la ciudad de Murcia, ejemplos de ello son las casas nº 6 y 7 de calle Cortés (Murcia), de las que nos ocuparemos en detalle más adelante (Fig. 15). Este fenómeno ha sido también documentado en otros puntos de al-Andalus como es el caso de Valencia (Lerma et alii, 1986). Volviendo a Murcia, se han excavado varias viviendas tardías en las cuales el patio se hallaba pavimentado totalmente o casi por completo: plaza S. Agustín, plaza Belluga y calle La Manga. En el conjunto residencial de calle Fuensanta se constató, en casi todos los ámbitos domésticos, el comentado fenómeno de reducción de la superficie ajardinada en favor de los andenes (Bernabé y López, 1993, pp. 27-30).
- En Siyāsa, estamos igualmente ante una arquitectura tardía (fines del s. XII o comienzos del XIII), en donde 16 de las 18 casas exhumadas no presentaban arriate y en las dos en que sí existía, éste era relativamente reducido en proporción con los andenes. Sin embargo, al no contar con evidencias de las fases constructivas anteriores, no podemos asegurar que la escasez de arriates no se deba a unas dificultades para el abastecimiento del agua necesaria para irrigar los jardincillos, inherentes al propio emplazamiento del poblado; condicionantes que, desde luego, no existieron en Murcia.
- 37 Un tema como el que nos ocupa sólo se puede estudiar en yacimientos en donde es posible excavar los diferentes momentos de una casa. Para ello, es necesario destruir los niveles constructivos más recientes con el fin de poder analizar los más antiguos. Para conseguir estos objetivos el yacimiento de Murcia es idóneo, mientras que en Siyāsa, por el contrario, el espléndido estado de conservación del último momento de ocupación, impide estudiar los anteriores. No obstante, los alzados pueden, en algún caso, proporcionar pistas de manera que no sea necesario recurrir al subsuelo. De esta manera nos fue posible descubrir que el pórtico de la casa nº 1 de Siyāsa es una obra que corresponde a la última fase y no a la obra original. En efecto, dicho pórtico es un añadido posterior que se construyó invadiendo parte de lo que era el primitivo patio, adosándose a una habitación rectangular preexistente. Es fácil descubrir cómo la primera plataforma de la escalera que da acceso al salón N, constituye un andén que recorre todo lo que fue el antiguo frente N del patio, desde el muro de la cocina hasta el vano geminado de la crujía W. Sobre esta plataforma se construyeron la escalera de acceso a la planta superior y el pilar N del pórtico. Otro detalle que señala al pórtico como una reforma es el propio acceso geminado de la habitación occidental, pues el vuelo de la escalera hace absurda la existencia del vano septentrional y sólo se explica su presencia sin el pórtico. También apuntan en la misma dirección los restos de las jambas de una puerta, en el último tramo del pasillo acodado de acceso al patio. Estas aparecen alineadas con el muro W, en donde se abre el vano geminado. Su presencia sólo se justifica como soporte de un arco y éste no puede aparecer aquí, si no es abierto al patio. Creemos que dichos testimonios son suficientes para no dudar que el pórtico y la escalera fueron añadidos a la obra original.
- 38 No existía vano alguno en el muro que cerraba el patio por este lado, lo cual no significa que, con absoluta seguridad, no hubiera una crujía con uso de establo, y por ello incomunicada con el patio.
- 39 La cronología la hemos establecido en base a los materiales cerámicos recuperados en los niveles de construcción, a unos fragmentos de yesería de estilo almorávide que debieron pertenecer a la fase original de la vivienda y a la fábrica empleada. Esta última presenta cimientos y zócalos de tapial de mortero de cal y alzados de tierra. En Murcia las casas más antiguas (ss. X-XI) suelen mostrar cimentaciones de mampostería a base de hiladas de piedras irregulares alternando con gruesas capas de mortero de cal. Los alzados eran de tapia de tierra. La sustitución de las cimentaciones y zócalos de mampostería por sólidas tapias de hormigón parece producirse en la primera mitad del siglo XII.
- 40 Estas medidas fueron tomadas a nivel de cimentación, puesto que el alzado de los pilares se hallaba completamente destruido. Teniendo en cuenta que el grosor de las cimentaciones suele ser mayor que el de los alzados, parece lógico pensar que, por encima del nivel de suelo, la anchura de los vanos debió de ser algo mayor que la propuesta.
- 41 Esta excavación ya fue objeto de una publicación en la que se estudiaban los niveles más antiguos, previos a la urbanización de la zona, que consistían en instalaciones alfareras andalusías (Muñoz López, 1993).
- 42 El pórtico no precede a dependencia alguna, pues por este lado el muro de cierre del patio limita con el salón principal de otra vivienda.
- 43 Si existió planta alta sobre la crujía norte, lo que sería posible dado que en este momento no albergaba al salón principal, sólo se podría acceder a ella por medio de una solución de galería volada a lo largo del frente E del patio. En tal caso, hubiera sido más racional emplazar el pórtico en el frente oriental, con lo que hubiera podido dar servicio a las cámaras superiores de las crujías norte y este. A pesar de ello, con los datos de que disponemos, nos inclinamos a creer que existió planta alta sobre la crujía norte, puesto que, en caso contrario, esta vivienda hubiera visto muy reducidas sus posibilidades de habitabilidad.
- 44 Las dos habitaciones más septentrionales presentan serios problemas a la hora de definir su organización interna, puesto que ambos espacios fueron ocupados en época bajomedieval por un horno alfarero, lo que supuso la destrucción de todos los elementos arquitectónicos (con excepción de los muros perimetrales) incluido el tabique que debió separarlas entre sí. No obstante, el hallazgo de dos vanos de acceso en la fachada que las separa de la calle, nos permite pensar que estamos ante dos espacios independientes. Resulta imposible saber si contaban o no con escaleras, puesto que la construcción del horno destruyó cualquier evidencia de las mismas en caso que existieran.
- 45 En la Granada nazarí sabemos que existían tiendas con dos dependencias bien diferenciadas (Villanueva, doc. 272), siendo muy frecuentes aquellas que contaban con una habitación en altura (docs. 26, 89, 149, 163, 153, 168, 169, 131) e incluso dos cámaras altas (docs. 20, 21, 50, 51, 97, 227,

- 315). En Valencia y Sevilla, documentos poco posteriores a la conquista describen tiendas con estancias altas. Así mismo, entre los habitos de la catedral toledana se citan en 1234 «Las tiendas con los sobrados, que fueron del obispo don García» (Torres Balbás, 1947, pp. 465-466).
- 46 Este eje vial atravesaba la ciudad de Este a Oeste, enlazando la puerta de Orihuela, en el extremo oriental, con la de Vidrieros, en el occidental. Cruzaba el corazón de la «madīna», pasando frente a la puerta del Alcázar y por detrás del muro de la «qibla» de la mezquita aljama, y estaba constituido por las actuales calles Mariano Vergara, S. Antonio, Frenería y S. Pedro. A la altura de esta parroquia, se bifurcaba en dos ramales: uno hacia el oeste y otro hacia el norte. El primero se prolongaba por la actual calle del Pilar y atravesaba la puerta de Vidrieros, para continuar por el arrabal del Arrixaca, en dirección suroeste, siguiendo la actual calle de S. Antolín, abandonando dicho arrabal a través de la bab al-Yadid, o puerta de Belchit en los documentos cristianos. El segundo estaba conformado por la actual calle S. Nicolás, al final de la cual abandonaba la «madīna» a través de la puerta del Zoco y atravesaba el arrabal por Mariano Girada, antigua calle Cadenas, hasta desembocar en la llamada Puerta de Molina, desde la que arrancaba la ruta hacia el interior, pasando por Molina, Cieza, Minateda, Tobarra y Chinchilla, según el itinerario de al-Udri (m. 1085). Es muy posible que el origen de este eje vial se encuentre en un antiguo camino preislámico. En torno a esta arteria se disponían numerosos edificios públicos de tipo religioso o comercial (véase el plano de la Murcia musulmana publicado por uno de nosotros: Navarro Palazón, 1993).
- Tras la conquista castellana perduró el carácter comercial de esta arteria, sobre todo en sus tramos más céntricos. La existencia de numerosas tiendas que debieron remontarse a época islámica está constatada en los documentos eclesiásticos, ya que buena parte de ellas pertenecería a los bienes de la Iglesia. A comienzos de siglo XVI estaban censadas 184 tiendas en las colaciones de S. Pedro y Sta. María (Rodríguez Llopis y García Díaz, 1994, pp. 109).
- 47 El alto grado de destrucción de las estructuras internas ha eliminado toda evidencia de las posibles escaleras que hubiera.
- 48 En este caso las tiendas limitan con los salones septentrionales de las viviendas, que debieron de contar con doble altura, por lo que no es posible que las algorfas domésticas se comunicaran con la planta alta que pudiera existir sobre las tiendas.
- 49 Se trata de almacerasas conforme a la definición que propusimos anteriormente; no obstante, los documentos se refieren a ellas como «algorfas»
- 50 Esta referencia parece corresponder a un caso similar al de la almacería que creemos existió sobre la casa nº 1 de Siyāsa. Posiblemente si tuviéramos un repartimiento de las 18 casas excavadas, no se mencionaría ninguna «algorfa» salvo ésta.

BIBLIOGRAFIA

- ABU MARWAN 'ABD AL-MALIK B. ZUHR (1992): *Kitab al-Agdiya (Tratado de los alimentos)*, ed., trad. e introd. por E. García Sánchez, Madrid.
- ALMAGRO GORBEA, A. y ORIHUELA UZAL, A. (1991): «La casa árabe de Zafra», *Arte y Cemento*, nº 21, Bilbao, pp. 43-57.
- , ORIHUELA UZAL A. y SÁNCHEZ GÓMEZ, C. (1992): «La casa nazarí de la calle del Cebertizo de Santa Inés nº 4, en Granada», *Cuadernos de la Alhambra*, vol. 28, pp. 135-166.
- BERNABÉ GUILLAMÓN, M. et al. (1989): «Arquitectura doméstica islámica en la ciudad de Murcia», en F. Flores Arroyuelo (ed.), *Murcia Musulmana*, Murcia, pp. 233-251.
- y LÓPEZ MARTÍNEZ, J.D. (1993): *El Palacio Islámico de la calle Fuensanta*. Murcia, Murcia.
- BOFARULL Y MASCARÓ, P. DE (1856): *Repartimientos de Mallorca, Valencia y Cerdeña*, Barcelona.
- CARMONA GONZÁLEZ, A. (1989): «Murcia ¿Una fundación árabe? (Nuevos datos y conclusiones)», en F. Flores Arroyuelo (ed.), *Murcia Musulmana*, Murcia, pp. 85-147.
- CHALMETA GENDRÓN, P. (1992): «Fiqh y arqueología andalusí», *Coloquio hispano-italiano de arqueología medieval*, Granada, pp. 291-295.
- DOZY, R.P.A. y ENGELMANN, W.H. (1982): *Glossaire des mots espagnols et portugais dérivés de l'arabe*, Deuxième réimpression de l'édition Leiden 1869, Amsterdam.
- GARCÍA ANTÓN, J. (1993): *Las murallas medievales de Murcia*, Murcia.
- GONZÁLEZ BLANCO, A. (1989): «El nombre de Murcia», en F. Flores Arroyuelo (ed.), *Murcia Musulmana*, Murcia, pp. 75-84.
- GONZÁLEZ PALENCIA, A. (1930): *Los mozárabes de Toledo en los siglos XII y XIII*, Madrid.
- IBN AL-AWWAM (1801): *Libro de Agricultura*, trad. y anotación por J. A. Banqueri, edición facsímil con estudio preliminar y notas de J. E. Hernández Bermejo y E. García Sánchez, Madrid, 1988.
- LERMA, J. V. et alii (1986): «Estudio de la vivienda islámica de la ciudad de Valencia», en *I Congreso de Arqueología Medieval Española*. Huesca, Zaragoza, pp. 445-464.
- MARÇAIS, G. (1952): «Salle, antisalle (Recherches sur l'évolution d'un thème de l'architecture domestique en pays de l'Islam)», *Annales de l'Institut d'Etudes Orientales*, vol. X, Argel, pp. 274-301.
- (1954): *L'architecture musulmane d'Occident*, París.
- MUÑOZ LOPEZ, F. (1993): «Nuevos datos sobre urbanismo y alfarería medieval en Murcia», *Verdolay*, nº 4, pp. 175-184, Murcia.
- NAVARRO PALAZÓN, J. (1980): «Aspectos arqueológicos», *Historia de la Región Murciana*. III, Murcia, pp. 63-107.
- (1985): «Siyasa: una madina de la Cora de Tudmir», *Areas*, vol. 5, Murcia, pp. 169-189.
- (1986) Con la colaboración de F. AMIGUES Y A. GARCÍA AVILÉS «Arquitectura y Artesanía en la Cora de Tudmir», en J. MAS (dir.), *Historia de Cartagena*, Murcia, pp. 411-485.
- (1988): «La conquista castellana y sus consecuencias: la despoblación de Siyasa», en A. BAZZANA (ed.), *Guerre, fortification et habitat dans le monde méditerranéen au Moyen Age (Castrum, 3)* (Madrid, 24-27 noviembre, 1985), pp. 207-214.

- y GARCÍA AVILÉS, A. (1989): «Aproximación a la cultura material de Madinat Mursiya», en F. FLORES ARROYUELO (ed.), *Murcia Musulmana*, Murcia.
- (1990): «La casa andalusí en Siyasa: ensayo para una clasificación tipológica», *Actas del Coloquio «La casa hispanomusulmana. Aportaciones de la arqueología»*, Granada, pp. 177-198.
- (1991a): *Una casa islámica en Murcia: estudio de su ajuar (siglo XIII)*, Murcia.
- (1991b): «Un ejemplo de vivienda urbana andalusí: la casa nº 6 de Siyasa», *Archéologie islamique*, vol. 2, París, pp. 97-126.
- (1993): «Murcia en el siglo XIII. Plano arqueológico», en J. García Antón, *Las murallas medievales de Murcia*, Murcia.
- (1995): «Un palacio protonazari en la Murcia del siglo XIII; *Al-Qasr al-Sagir*», *Casas y palacios de Al-Andalus. Siglos XII y XIII*, Madrid, pp. 177-205.
- y JIMÉNEZ CASTILLO, P. (1993): «Aproximación al estudio del Castillo de Monteagudo y otros monumentos de su entorno», *Memorias de Arqueología nº 4*, (Primeras Jornadas de Arqueología Regional), Murcia, pp. 433-453.
- (1995a): «Casas y palacios de Al-Andalus», *Casas y palacios de Al-Andalus. Siglos XII-XIII*, Madrid, pp. 17-32.
- (1995b): «El Castillo de Monteagudo: *Qasr Ibn Sa'd*», *Casas y palacios de Al-Andalus. Siglos XII-XIII*, Madrid, pp. 63-104.
- (1995c): «La decoración almohade en la arquitectura doméstica: la casa nº 10 de Siyâsa», *Casas y palacios de Al-Andalus. Siglos XII-XIII*, Madrid, pp. 117-137.
- (1995d): «La decoración protonazari en la arquitectura doméstica: la casa de Onda», *Casas y palacios de Al-Andalus. Siglos XII-XIII*, Madrid, pp. 207-223.
- PASCUAL, J., MARTÍ, J., BLASCO, J. et al. (1990): «La vivienda islámica en la ciudad de Valencia. Una aproximación de conjunto», *La casa hispano-musulmana. Aportaciones de la arqueología*, Granada, pp. 305-318.
- PEZZI, E. (1989): *El vocabulario de Pedro de Alcalá*, Almería.
- POCKLINGTON, R. (1989a): «El origen del nombre de Murcia», en F. Flores Arroyuelo (ed.), *Murcia Musulmana*, Murcia, pp. 63-74.
- (1989b): «Nuevos datos sobre cinco puertas musulmanas y una torre de la cerca medieval de Murcia», en F. Flores Arroyuelo (ed.), *Murcia Musulmana*, Murcia, pp. 215-232.
- REDMAN, C. L. (1986): *Qsar es-Seghir: An archaeological view of medieval life*, Orlando.
- REVAULT, J., GOLVIN, L. y AMAHAN, A. (1985): *Palais et Demeures de Fès. I Epoques Mérinide et Saadienne (XIVe-XVIIe siècles)*, París.

- RODRÍGUEZ LLOPIS, M. y GARCÍA DÍAZ, I. (1994): *Iglesia y sociedad feudal*, Murcia.
- SECO DE LUCENA PAREDES, L. (1943): «Documentos árabes granadinos, I», *Al-Andalus*, Vol. VIII, Madrid-Granada, pp. 415-430.
- (1944): «Documentos árabes granadinos, II», *Al-Andalus*, Vol. IX, Madrid-Granada, pp. 121-140.
- (1961): *Documentos arábigo-granadinos*, Madrid.
- (1970): «Escrituras árabes de Granada», *Al-Andalus*, Vol. XXXV, fasc. 2, pp. 315-345.
- SELIM HAKIM, B. (1986): *Arabic-Islamic Cities. Building and Planning Principles*, N.Y.
- TORRES BALBÁS, L. (1934): «Plantas de casas árabes en la Alhambra», *Al-Andalus*, vol. II, Madrid-Granada, pp. 380-387.
- (1945): «El barrio de casas de la Alcazaba malagueña», *Al-Andalus*, vol. X, fasc. 1, Madrid-Granada, pp. 396-409.
- (1947): «Plazas, zocos y tiendas de las ciudades hispanomusulmanas», *Al-Andalus*, vol. XII, Madrid-Granada, pp. 437-476.
- (1950): «Algunos aspectos de la casa hispanomusulmana: almacerías, algorfas y saledizos», *Al-Andalus*, vol. XV, Madrid-Granada, pp. 179-190.
- TORRES FONTES, J. (1963): *Documentos de Alfonso X el Sabio*, Colección de Documentos para la historia del Reino de Murcia I, Murcia.
- VIGIL ESCALERA, M. (1992): *El jardín musulmán de la antigua Casa de Contratación de Sevilla*, Sevilla.
- VILLANUEVA RICO, M.C. (1966): *Casas, mezquitas y tiendas de los habices de las Iglesias de Granada*, Madrid.

FOYERS ET FOIRS DOMESTIQUES DANS L'ARCHITECTURE RURALE D'AL-ANDALUS

ANDRÉ BAZZANA*

Depuis quelques décennies, la recherche archéologique accorde plus d'intérêt à l'ensemble des structures d'habitat et, parmi elles, aux vestiges du vécu quotidien des populations des siècles (ou des millénaires) passés¹; c'est donc dans une perspective de paléo-ethnographie que l'on doit aborder les traces d'aménagements de l'habitat, ces «installations du quotidien», selon la bonne expression des protohistoriens², parmi lesquelles figurent les foyers.

Le «foyer» est, dans la société médiévale comme dans les sociétés traditionnelles, «ventre et nombril de l'espace domestique»³, comme le dit le sociologue. Par les traces qu'ils laissent au sol, ou par les structures plus ou moins complexes qui les constituent, les «dispositifs pour le feu» sont les témoins essentiels de la vie intime de la maison.

1. ÉLÉMENTS DE TYPOLOGIE

Pour l'analyse des «structures à feu» médiévales⁴, on peut s'inspirer des premières typologies établies par André Leroi-Gourhan⁵ et de classements plus récents, orientés par une démarche d'observation morphologique des vestiges⁶, ou plus attentifs à la fonction de l'installation comme à la relation spatiale qu'elle entretient avec le contexte architectural; c'est ce qu'a fait récemment,

pour la Protohistoire, Miquel Molist⁷, qui établit une typologie des «dispositifs pour le feu» d'usage familial, transposable pour une large part à l'époque médiévale. Il faut conserver en mémoire les distinctions de l'ethnologue — magistralement explicitées par André Leroi-Gourhan⁸ —, tout en sachant qu'elles ne conviennent que partiellement à l'archéologue qui reste tributaire des vestiges conservés: en théorie, on le sait, l'utilisation culinaire du feu distingue les cuissons directes, dans lesquelles «l'aliment est soumis à l'action immédiate de la flamme» (avec emploi de grils ou de broches qui, dans les milieux à faible technologie, peuvent être en branches de bois vert), et les cuissons indirectes, où «un corps quelconque est interposé pour tempérer ou répartir les effets du foyer»⁹; cendres chaudes et braises, fosses à pierres chauffées, foyers sommairement aménagés ou fours de tous types interviennent dans le processus et peuvent être analysés lors de la fouille. En adaptant donc les résultats de ces

* C.N.R.S. et Casa de Velásquez.

TABLEAU N° 1
Typologie sommaire des foyers pour cuisssons à l'air libre

1. FOYER POSÉ	SIMPLE [FPS]	<ul style="list-style-type: none"> • au niveau du sol de fréquentation • zone de terres rubéfiées • cendres diluées de terre et fragments culinaires • espaces de feu multiples et superposés • espace de cuisson sub-circulaire
	AMÉNAGÉ [FPA]	<ul style="list-style-type: none"> • installation temporaire ou semi-permanente : «trois pierres en triangle», ou cercle de pierres rubéfiées [FPA/a] = concentration de la chaleur, environnement plus propre et plus accessible, support facilité des ustensiles de cuisine • pavement (effet de sole) = meilleure capacité réfractaire, utilisation de braises pour maintenir au chaud ou pour réchauffer, moyen de chauffage occasionnel [FPA/b] • plaque-foyère (pierre ou terre cuite) [FPA/c]
2. FOYER CREUSÉ	SIMPLE [FCS]	<ul style="list-style-type: none"> • fosse-foyère circulaire ou de forme oblongue, «hearth depression» • profil vertical en creux, de 0,05 à 0,15 m • cendres, pierres, tessons et fragments osseux en comblement • améliore le rendement calorifique
	AMÉNAGÉ [FPA]	<ul style="list-style-type: none"> • combine le creusement et des modes d'aménagement empruntés au type précédent • un modèle particulier, pour cuisson indirecte par rayonnement, est à remplissage de pierres
3. FOYER CONSTRUIT	AU SOL (= POSÉ) [FCP]	<ul style="list-style-type: none"> • sépare le feu du reste du sol de fréquentation • le plus simple: quelques blocs en angle; le plus élaboré: bordure maçonnée et socle de pierres
	EN BANQUETTE [FCB]	<ul style="list-style-type: none"> • banquette construite supportant le foyer • isole complètement le feu de l'entourage domestique
4. FOYER MOBILE	BRASERO, ANAFRE, «TABUNA» (= FOYERS POSÉS) [FP]	

travaux à l'époque islamique, on pourrait donc distinguer plusieurs types de foyers et de fours (voir le tableau n° 1).

A. Les foyers posés sont établis au niveau du sol de fréquentation; ils sont, selon les cas, simples ou aménagés.

1) Le foyer posé simple [FPS] est le plus fréquent mais peut ne pas être facile à identifier, dans la mesure où il arrive qu'il ne se signale que par la présence de cendres plus

ou moins diluées dans la terre et la poussière, et de fragments céramiques et osseux; une zone de terres rubéfiées peut aussi en indiquer l'emplacement, même si toute trace matérielle a disparu. Des foyers de ce type apparaissent principalement sur les sites du haut Moyen Âge¹⁰ ou sur des sites plus récents (Fig. 1 et 2); parfois, une large rubéfaction des terres disposées au-dessus du rocher signale une zone de foyers antérieurs à la construction de l'édifice conservé. Il s'agit le plus souvent de foyers multiples et superposés, attestant une assez longue occupation, répétée et diffuse, sans installation fixe. Sur plusieurs sites, quelques-uns des foyers multiples sont de simples zones de cendre et de charbon de bois, difficiles à délimiter avec précision: les foyers sont établis sur une partie du sol de la pièce¹¹, ou occupent des poches rocheuses, ou sont aménagés entre des pierres disposées en cercle. Quelle que

Fig. 1 – Ensemble complexe de foyers domestiques disposés dans les couches stratifiées de la pièce 2035 au Miravet (Castellón de la Plana), niveaux des XI^e-XIII^e siècles. Les traces de foyers posés simples apparaissent dans les couches VIII c (large poche de cendres constituée par la superposition de foyers successifs, installés — ou creusés — dans les interstices du rocher), V b/c (lentilles cendreuses) et III. Correspondant au niveau de fréquentation VII, un foyer posé est aménagé à l'aide de quelques blocs, tandis qu'en II la coupe passe en limite d'un autre petit foyer entouré de quelques pierres [FPA] et de cendres.

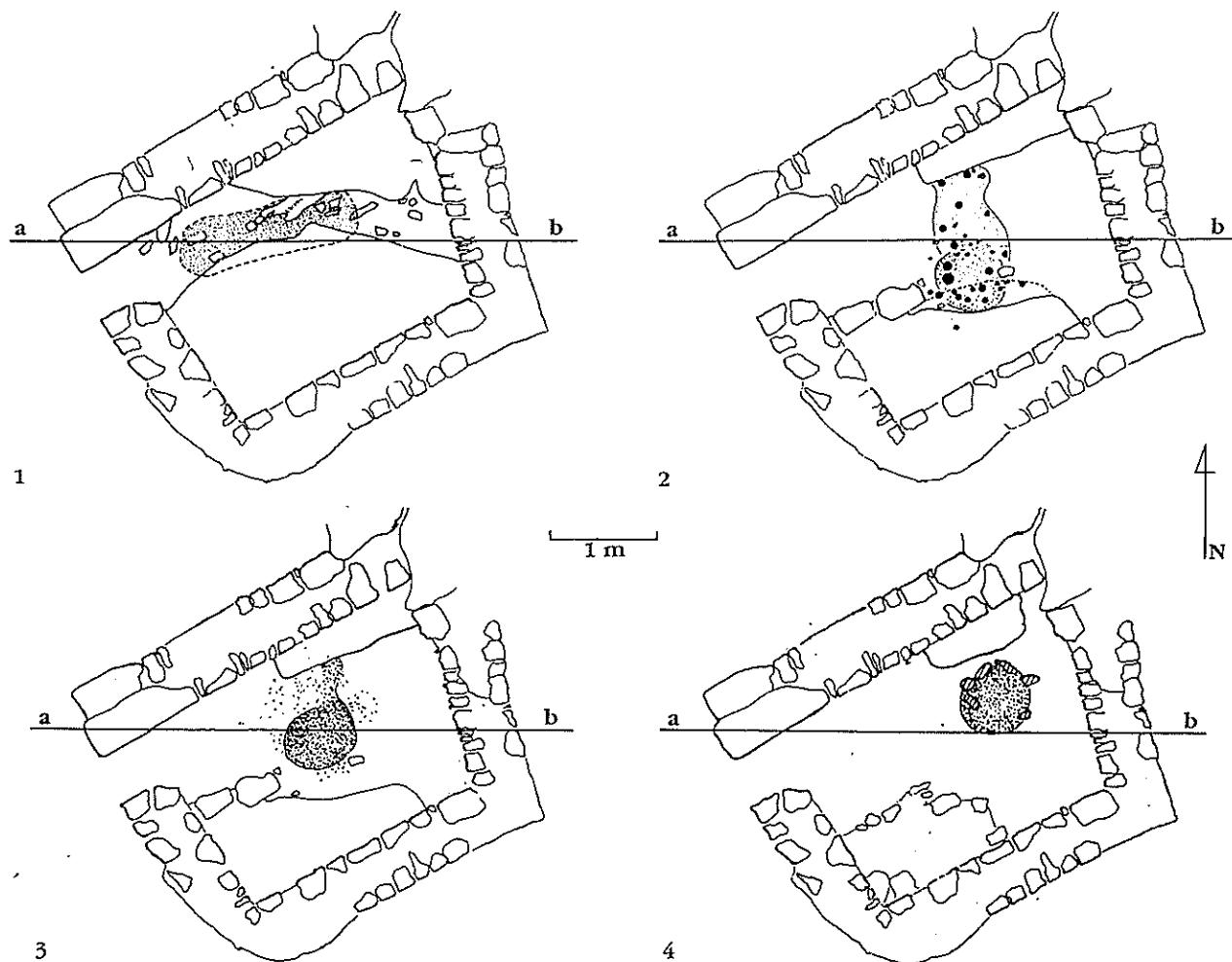
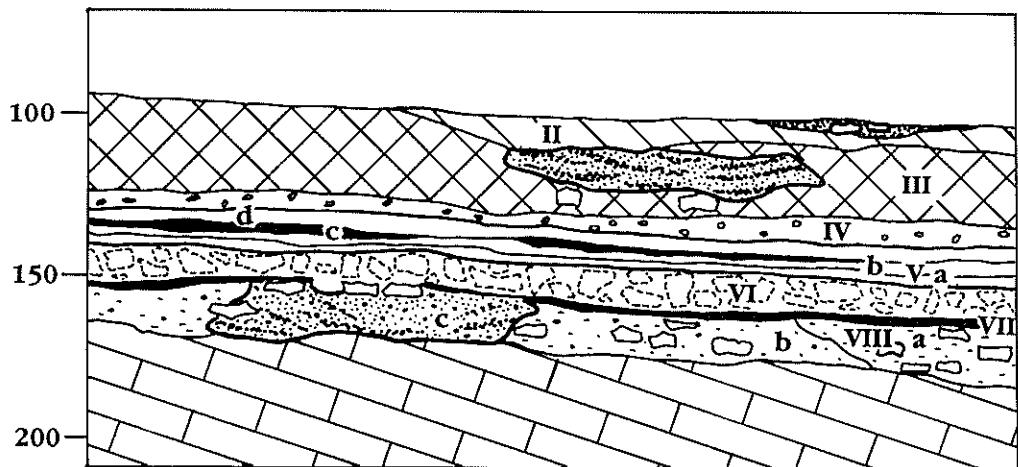


Fig. 2 – Dans la pièce 2035 au Miravet (voir Fig. 1), disposition en plan des foyers des niveaux VIII c (1), V b/c (2), III (3) [FPS] et du niveau II (4) [FPA a].

soit l'époque concernée — et jusqu'à La Magdalena, niveau VI, au XIII^e siècle, où nous touchons aux dernières décennies précédant la conquête chrétienne —, ce type de foyer n'est attesté, sur le sol de fréquentation, que par une mince couche de terre grasse, de cendres et de charbon de bois, étalée en une nappe sub-circulaire mal délimitée, disposée contre la paroi d'un mur porteur (Fig. 3). Ces foyers sont plus fréquents en milieu rural qu'en milieu urbain, mais ils apparaissent dans tout al-Andalus; pour m'en tenir à un exemple quelque peu éloigné des sites levantins qui nous servent ici de principale référence, je mentionnerai les foyers aménagés multiples mis au jour par James L. Boone dans les fouilles portugaises d'Alcaria Longa¹²: comparés à des structures du nord du Maroc et présentés comme attestant une relation — lointaine mais directe — avec les traditions issues d'un ancien nomadisme¹³, plusieurs de ces foyers existent dans les diverses pièces d'habitation d'une même grande maison pluricellulaire.

Se présentant donc sous une forme approximativement circulaire, ce type de foyer est formé, à même le sol, d'une zone de cendres abondantes ou de débris de charbon de bois: au Miravet¹⁴, le nettoyage par décapage horizontal fait apparaître en surface, dans les matériaux en place constituant le sol, une zone brûlée, souvent de couleur plus rouge ou plus foncée; les dimensions sont variables et se situent, en moyenne, de 0,40 à 0,70 m de diamètre (Fig. 4, niveau 7). L'irrégularité des limites découle directement de l'absence de tout mode de rétention des charbons et des cendres, qui s'étalent d'eux-mêmes ou sont transportés par la circulation, dans des pièces exigües, des habitants de la maison: ce type de foyer, quelle que soit la manière d'installer le bois et les autres combustibles, «tend à se déstructurer et à envahir l'espace

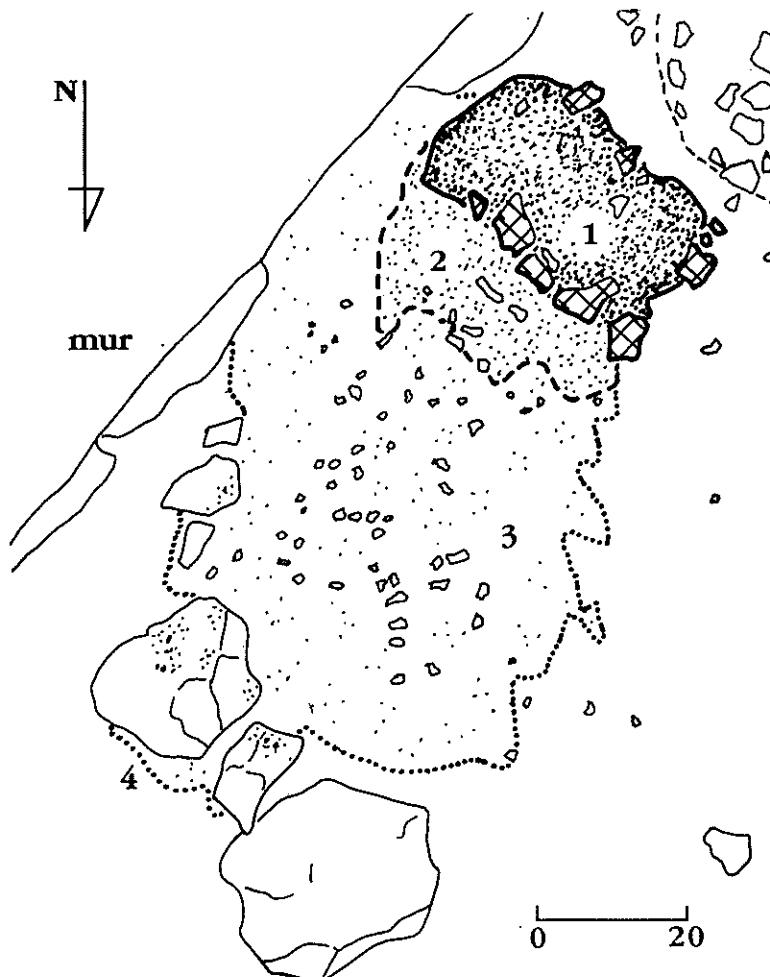


Fig. 3 — À La Magdalena (Castellón de la Plana), niveau VI, du XIII^e siècle. Foyer et zones de cendres étalées, dans un niveau d'habitat. En haut à droite, apparaît un foyer posé simple (1): zone de cendres et de charbons de bois étalés, à forte densité cendreuse; puis, en allant vers le bas — et en s'éloignant du foyer principal —, la densité des cendres diminue (2 et 3); en bas à gauche, plusieurs grosses pierres semblent avoir été utilisées pour supporter des marmites noyées dans la braise (4).

(...) par ses résidus de combustion; les cendres en particulier s'étalent»¹⁵. Aucun accessoire n'apparaît, à l'exception parfois de trois pierres «que l'on disposait en forme de triangle et sur lesquelles on posait les ustensiles»¹⁶ et qui seraient, donc, à surélever et à soutenir les marmites et les poêles¹⁷.

2) Le foyer posé aménagé, qui présente diverses variantes, est constitué lui aussi d'une zone de cendres et de charbon de bois, mais un aménagement assez simple détermine un espace de cuisson circulaire: voir, par exemple, à Almiserát, les foyers établis à l'intérieur de l'enceinte du fortin (Fig. 5).

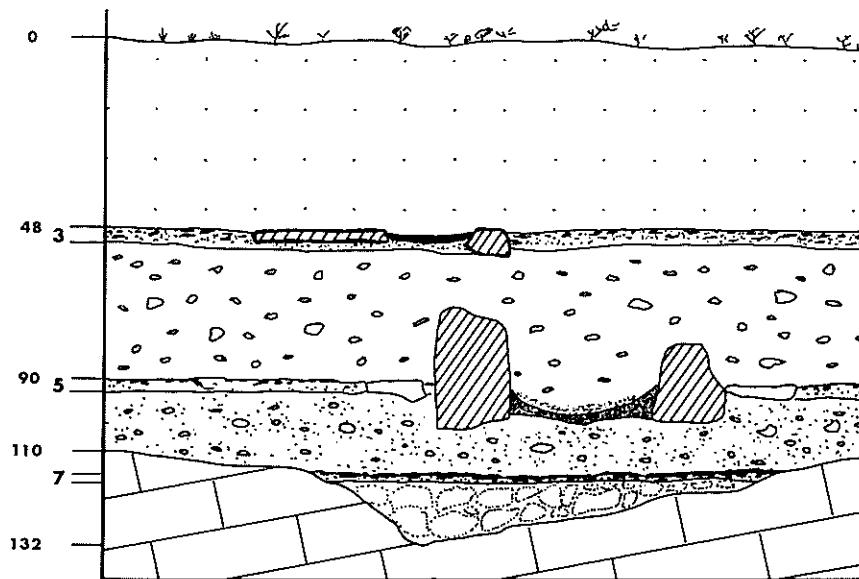


Fig. 4 – Au Miravet, stratigraphie des carrés s 15/s 16 dans la maison 204, d'après M.-O. ROUSSET, *Miravet: évolution d'un site de hauteur des Musulmans aux Chrétiens*, mémoire de maîtrise, Lyon, 1988, II, p. 48. Installés dans trois niveaux d'habitat superposés — niveaux 3, 5 et 7 —, apparaissent trois types différents de foyers domestiques: foyer posé simple [FPS] du niveau 7, constitué d'un mince lit de cendres, foyer posé aménagé, à plaque-foyer [FPA c] du niveau 3, et foyer creusé aménagé [FCA] du niveau 5, délimité par de gros blocs de pierre posés verticalement.

• Le plus souvent, la forme en est assez régulière (mais le tracé peut être affecté par la présence d'un affleurement rocheux ou d'un mur), délimitée par un cercle de pierres rubéfiées [FPA/a]; il ne s'agit pas ici d'une véritable construction mais de la simple disposition, lâche ou jointive, de pierres qui ont pour objet de retenir les braises et les cendres (Fig. 6); quelques pierres rougies au feu peuvent constituer une ébauche de pavement¹⁸. L'effet est double puisque la chaleur est ainsi davantage concentrée sur un espace plus limité et que l'environnement immédiat du foyer reste propre et sans danger pour les personnes qui s'y déplacent. Le type est plus élaboré lorsque l'entourage de pierres est continu et va jusqu'à constituer une véritable paroi périphérique au foyer.

• Un second mode d'aménagement (qui peut se combiner au premier) concerne non l'entourage du foyer mais sa base: la zone centrale peut, en effet, être pavée de pierres irrégulières, entre lesquelles se répartissent la cendre et divers déchets domestiques; on considère généralement que la présence de ce litage de graviers ou de petites pierres disposées en hérisson assure au dispositif une meilleure capacité réfractaire. Un bel exemple de foyer de ce type [FPA/b], datable de l'époque califale par la céramique qu'il recélait, apparaît dans la fouille du secteur VI à Uxó¹⁹: le sol de fréquentation 154 s'interrompait à 0,75 m d'un mur, contre lequel il venait normalement buter, et se trouvait remplacé par une couche de pierres calcaires soigneusement disposées les unes contre les autres (et généralement en position verticale), dont certaines présentaient des traces de rubéfaction; le mobilier céramique, qui attestait une occupation de l'Islamique moyen I, était mélangé à une cendre abondante.

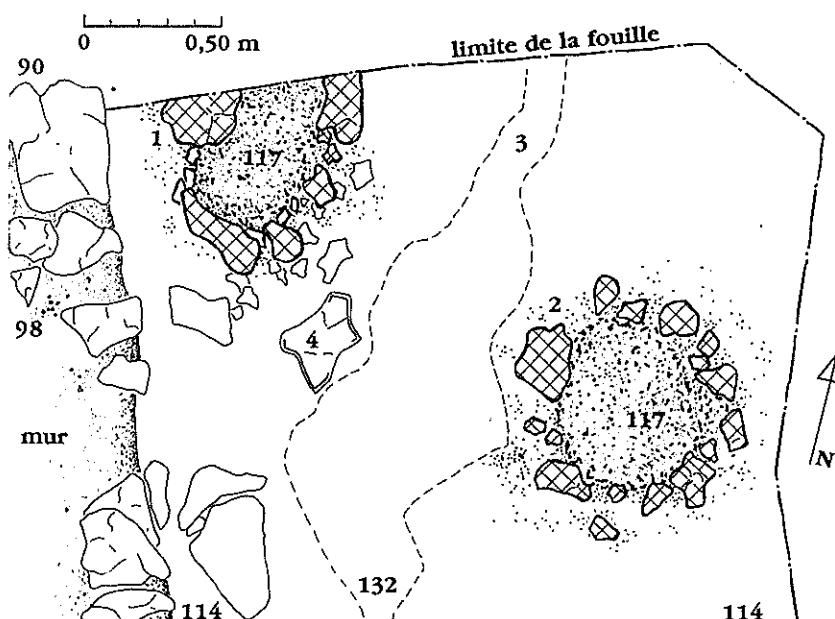


Fig. 5 – Foyers posés aménagés, à Almiserat (Vall de Gallinera, Alicante), dans le secteur "ouest", carré F4. Placés à un même niveau topographique (z 117), un ensemble de blocs calcaires (représentés ici en quadrillage) délimite deux foyers (1 et 2); au centre, une diaclase (3) sert de drain naturel; une pierre isolée (4) a été utilisée comme mortier.

Remarquons que certains de ces dispositifs peuvent n'avoir d'autre fonction que de servir à réchauffer des aliments — ou un récipient — à l'aide de quelques braises, ou de remplir le rôle de moyen élémentaire et occasionnel de chauffage.

- Un dernier mode d'aménagement des foyers posés consiste à interposer, entre le sol et le combustible, une plaque de pierre ou de terre cuite [FPA/c]; il peut s'agir d'une plaque de grès (que l'on trouve brûlée), simplement posée sur le sol de l'habitation (Fig. 4, niveau 3). À La Magdalena, dans le secteur K 3, deux des foyers superposés qui s'étagaient entre 3,79 m et 4,17 m de profondeur comportaient des pierres plates portant des traces de feu, utilisées comme support des braises ou des récipients portés au feu²⁰. À Bufilla, a été mise au jour, au centre de la pièce 312, une plaque-foyère en grès, trouvée en place mais brisée en trois morceaux (Fig. 7); elle portait d'évidentes traces de feu; correspondant au sol IV, sur lequel de nombreux fragments de céramique verte et brune de Paterna ont été trouvés, elle peut être datée de la fin du XIII^e siècle ou des débuts du XIV^e siècle²¹.

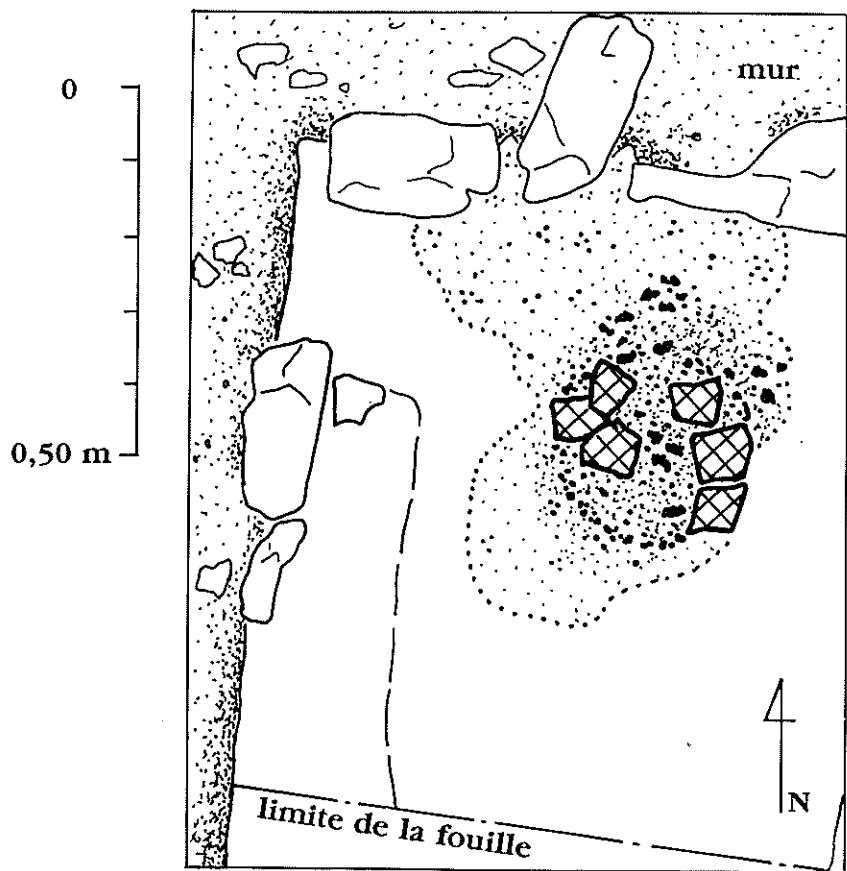


Fig. 6 – Autre exemple de petit foyer posé sommairement aménagé, à Bufilla (Bétera, Valence), dans le secteur *Alm. 1* fouillé en 1982. Autour d'une zone de feu, où quelques pierres calcinées, disposées horizontalement, ont servi de support aux poteries culinaires, se développe une zone de cendres denses mêlées de fragments de charbon de bois et de tessons céramiques.



Fig. 7 – Fouilles de Bufilla (Valence). Dégagement, dans la pièce 311, d'une plaque-foyère en grès rose, de forme trapézoïdale, reposant sur un sol de béton (fin XIII^e-début XIV^e siècle); largeur 0,27 à 0,36 m pour une épaisseur moyenne de 20 mm.



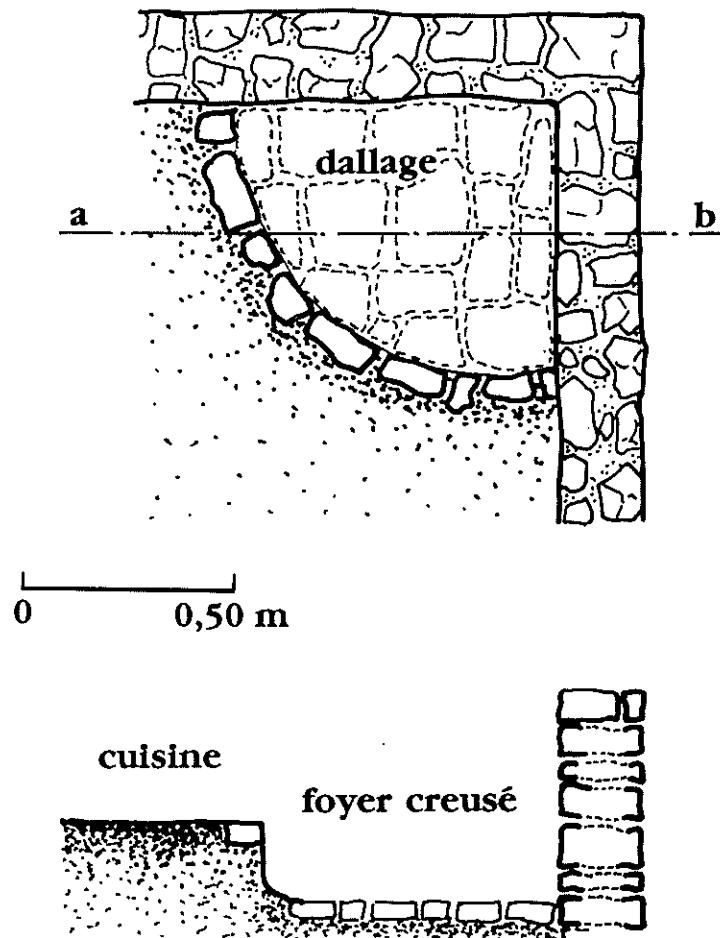


Fig. 8 – Schéma théorique d'installation d'un foyer creusé dans l'angle d'une pièce d'habitation (exemple voisin de celui de Mértola, maison II).

B. Les foyers creusés [FC]. Les fosses-foyers — ou *fire-pits* —, cuvettes circulaires de 1,50 m de diamètre pour 0,60 m au moins de profondeur, à parois d'argile et remplies de pierres qui permettent une cuisson indirecte par rayonnement (les aliments n'étant pas au contact de la flamme), ne sont pas signalées à ce jour dans al-Andalus; elles ont cependant pu exister puisqu'elles sont attestées au Maghreb par l'enquête ethnographique²². En revanche, on trouve quelques exemples de foyers creusés simples [FCS]. Placés à l'intérieur de la maison, ils sont, selon Olivier Aurenche²³, la forme la plus ancienne et la plus classique, celle que la littérature anglo-saxonne définit comme une *hearth-depression*²⁴. Il s'agit d'un foyer, assez généralement circulaire ou oblong, affectant un profil vertical en creux et ayant jusqu'à 0,15 m de profondeur²⁵; des cendres et des pierres, quelques tessons aussi et des fragments d'os interviennent en comblement. Au niveau du sol, il n'est pas toujours très facile de déterminer la présence d'un foyer creusé: seule la fouille, entraînant le

déblai de ces divers matériaux, démontre l'existence de la dépression. Cette disposition améliore le rendement calorifique, tandis que l'extension périphérique des produits de combustion est limitée. Au Miravet, dans la pièce 2035, deux poches de cendres (Fig. 1, niveau VIII c, et Fig. 2, n° 1), établies dans une couche de matériaux divers qui supporte un sol de fréquentation, peuvent appartenir à ce type²⁶. Signalons enfin qu'un aménagement sommaire peut accompagner ce type de foyer: à Mértola, dans les maisons I et II, le foyer est creusé dans un angle de la pièce, soigneusement délimité par un arc de cercle maçonné²⁷ (Fig. 8).

C. Les foyers construits tendent à isoler la zone de feu du reste du sol d'habitation par une bordure, éventuellement partielle et le plus souvent en arc de cercle (par exemple, comme on vient de le voir pour Mértola, dans un angle de la pièce), ou une petite plate-forme servant de socle²⁸; plusieurs cas de figure sont possibles, qu'il s'agisse d'un muret de pierres, de briques ou d'argile (délimitant le foyer proprement dit), ou d'une sole de pierres sur radier, qu'il s'agisse d'un aménagement à l'intérieur d'une banquette ou d'une simple cuvette à parois d'argile rubéfiée dont le «fond est tapissé de pierres»²⁹, pierres, galets ou lit de tessons sont là pour renforcer la solidité du fond, mais surtout pour emmagasiner la chaleur et augmenter la capacité calorifique du dispositif. Il s'agit souvent, dans al-Andalus, d'aménagements modestes, comme celui qui, au Mollet dans la maison M-52/61, consiste en un ensemble de blocs bruts, dressés verticalement en un dispositif de plan arrondi [FCA], qui occupe le petit côté intérieur d'une pièce d'habitation (Fig. 9). Un exemple plus élaboré apparaît au Miravet (Fig. 4, niveau 5), où de gros blocs calcaires sont implantés dans une

couche de nivellement et délimitent un foyer situé en léger dénivélation par rapport au sol de fréquentation. Sur la même site enfin, dans l'une des maisons pluricellulaires, se remarque un système de banquette, de plan rectangulaire et occupant le petit côté de la pièce 2037; mesurant 2,50 m sur 1,25 m et d'une hauteur de 0,44 m par rapport au sol initial (sol n° 2), cette banquette supporte un foyer aménagé de 0,70 m sur 0,70 m environ, constitué de quelques pierres disposées en cercle et d'une plaque-foyer en grès (Fig. 10). Comme dans le type du foyer posé (ou creusé) aménagé, ce dispositif est destiné «à empêcher la dispersion des braises et à améliorer le pouvoir calorifique»³⁰; cela reste une structure de combustion à ciel ouvert.

D. Les fours. Reprenant la définition donnée par Olivier Aurenche pour la Préhistoire méditerranéenne, nous dirons qu'un four «est une construction dans laquelle le combustible ne brûle pas à l'air libre, comme dans le foyer, mais dans un espace partiellement ou presque totalement clos, où l'air ne pénètre que par un ou plusieurs orifices préalablement ménagés»³¹. Pour y voir plus clair, il faut avoir recours à la littérature archéologique anglo-saxonne qui distingue le four à usage domestique et culinaire (*oven*) du four à usage artisanal et industriel (*kiln*)³². De fait, nous laisserons de côté le four artisanal³³ pour nous intéresser aux installations de petite taille affectées aux opérations culinaires domestiques³⁴.

1) De plan circulaire ou ovale, les **fours culinaires** installés à l'intérieur de la demeure sont construits contre un mur, sans cheminée ni engagement partiel dans le mur; de plan circulaire ou ovale, ils reposent parfois sur un radier de graviers. Deux dispositifs apparaissent généralement, suivant qu'ils sont

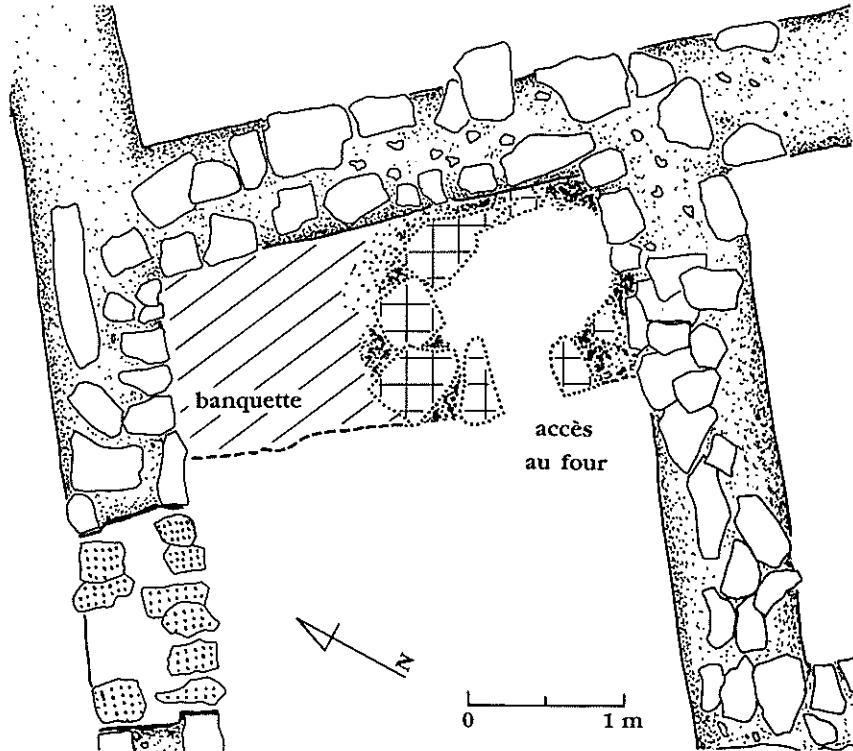


Fig. 9 – Fouilles du Mollet (Villafamés, Castellón), maison M 52/61. Petit four domestique aménagé dans l'angle est d'une pièce d'habitation; installé dans une banquette qui occupe l'un des petits côtés de la pièce, ce four est constitué de quelques gros blocs calcaires dressés verticalement; les dimensions utiles (internes) sont de 0,60 m sur 0,80 m pour une hauteur inconnue (0,40 m ?).

ouverts sur le dessus, et disposent donc de deux ouvertures, ou fermés d'une couverture en voûte, à une seule entrée, complétée par un exutoire de fumée placé vers le sommet.

À Bufilla³⁵, ont été découvertes dans les pièces 302 et 310 deux structures à feu identiques et insérées toutes deux dans une banquette aménagée au fond de l'habitation, contre le petit mur intérieur³⁶. Celle qui était, au moment de la fouille, en meilleur état de conservation — la structure du carré HC/H1 (maison 310, pièce 312) — se présentait comme une construction de terre cuite (moulée sur place, avant cuisson) contre laquelle étaient plaqués des pierres, paings de mortiers (en remploi) et fragments céramiques chargés sans doute de soutenir le dispositif avant sa consolidation par le feu, puis de renforcer l'effet calorifique; l'ensemble était noyé dans un entassement de matériaux divers constituant une banquette maçonnée, haute de 0,45 m (Fig. 11). De forme elliptique, le manchon de terre cuite, qui venait recouvrir une plaque à feu de grès mince (épaisseur 20 mm, trouvée en place mais brisée) mesurait, en axes, 0,31 et 0,37 m à la base, 0,27 et 0,31 m à sa partie supérieure:

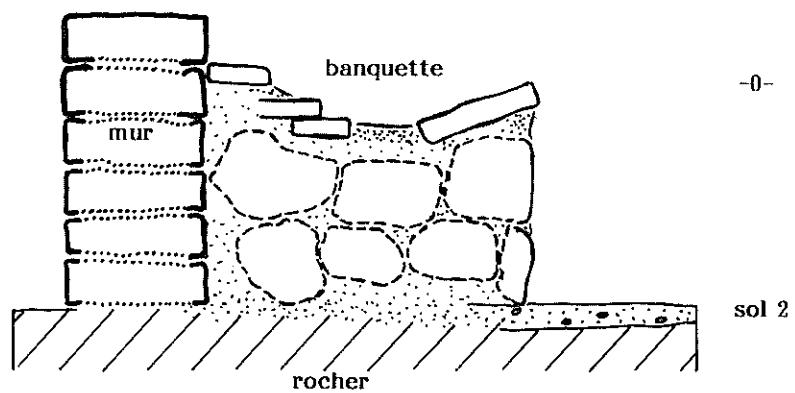
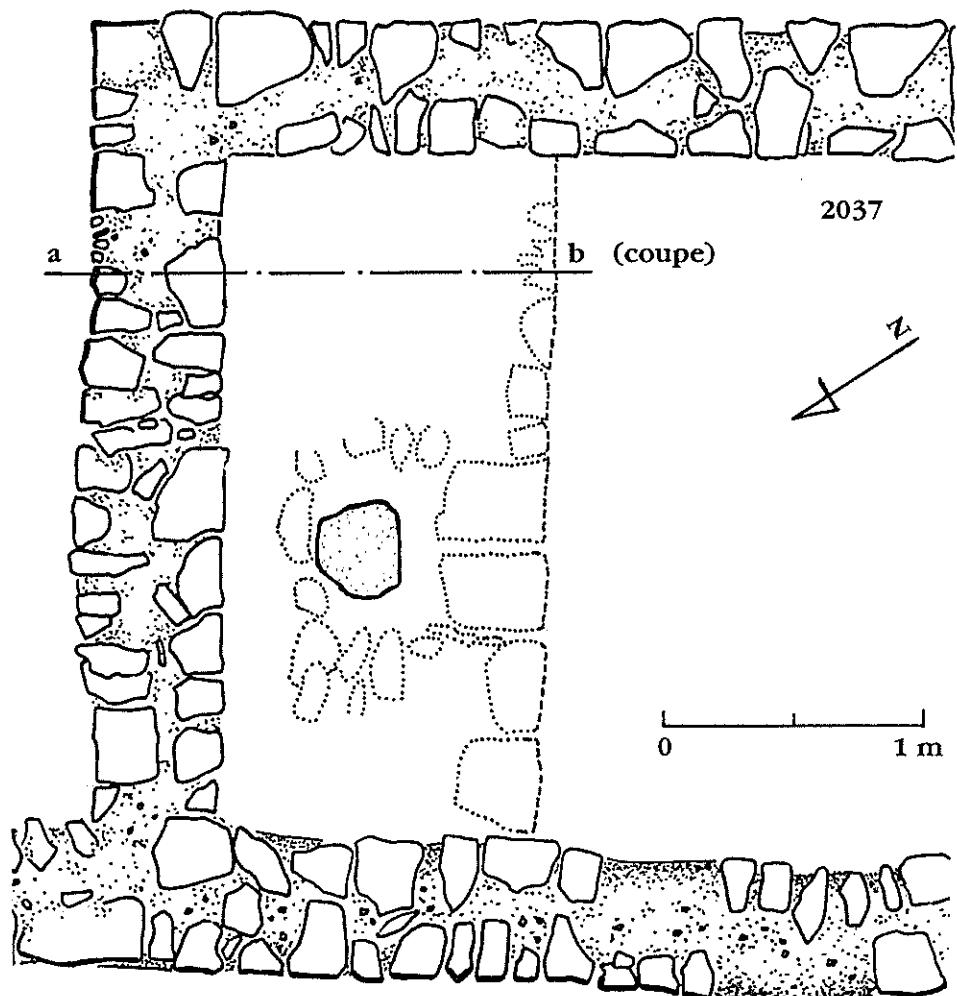


Fig. 10 – Fouilles de Miravet (Cabanes, Castellón). Foyer à plaque-foyère construit en haut d'une banquette occupant l'un des petits côtés de la pièce 2037.

détérioré, mais montrant en deux endroits le bourrelet terminal (lèvre) de terre cuite, ce manchon présentait une hauteur de 0,25 m environ. Le four du carré EF/H1 (maison 302) était tronqué à 0,10 m environ de sa base: seules étaient conservées la sole (constituée de deux dalles calcaires juxtaposées, installées sur une couche de terre rubéfiée) et la partie inférieure des parois de terre cuite; la forme générale était plus arrondie (diamètre approximatif 0,30 m); la disposition de l'ouverture d'accès était la même (Fig. 12).

Ce type de structure se rapproche, *mutatis mutandis*, de celui que Jean-Marie Pesez a mis au jour dans les fouilles de Brucato: «structure plus inhabituelle» que celles des feux chauffant au large, elle comporte une sole surélevée, ovaleaire, et les vestiges d'une élévation périphérique faite «de pierres ou de tuiles canal empilées»³⁷; Richard Bucaille en conclut qu'il «s'agit là des éléments d'un four, mais incomplets, perturbés: avec les seuls matériaux retrouvés épars, l'éventuelle voûte ne pourrait être reconstituée»³⁸. Faut-il vraiment, dans ces deux cas de Brucato et de Bufilla, chercher à restituer une voûte? Ces structures — mal conservées, ce qui gêne l'interprétation — peuvent être assimilées à la forme du *tannûr* traditionnel du Proche Orient³⁹: composé d'une sole de pierre (grès) et d'une gaine de terre cuite, à parois convexes convergentes, le *tannûr* possède une ouverture circulaire supérieure (où l'on pose la marmite) et un accès (pour l'aération) à sa base. Installé en banquette et de dimensions plus petites, le four-foyer de Bufilla disposait d'un accès direct (sans conduite souterraine) à la sole; le profil du manchon de terre cuite rappelle, pour sa part, celui des parois du *tannûr*, tandis que les dimensions de l'ouverture sommitale s'accordent avec le type de récipients culinaires⁴⁰ très généralement employé.

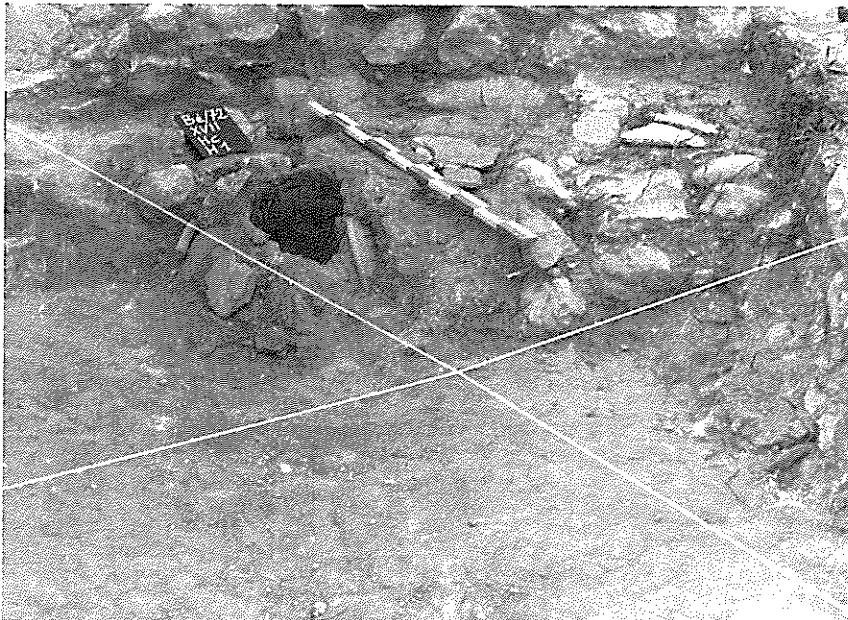


Fig. 11 – Fouilles de Bufilla (Valence). Mise au jour dans le carré HC/H1 de la structure 311 f: petit four domestique, aménagé dans une banquette, construit en terre argileuse (cuite sur place lors des premières utilisations) et renforcé par des pierres et des fragments de poterie disposés latéralement. Ce type de four reprend, dans des dimensions plus réduites, les traditions du *tannûr*.

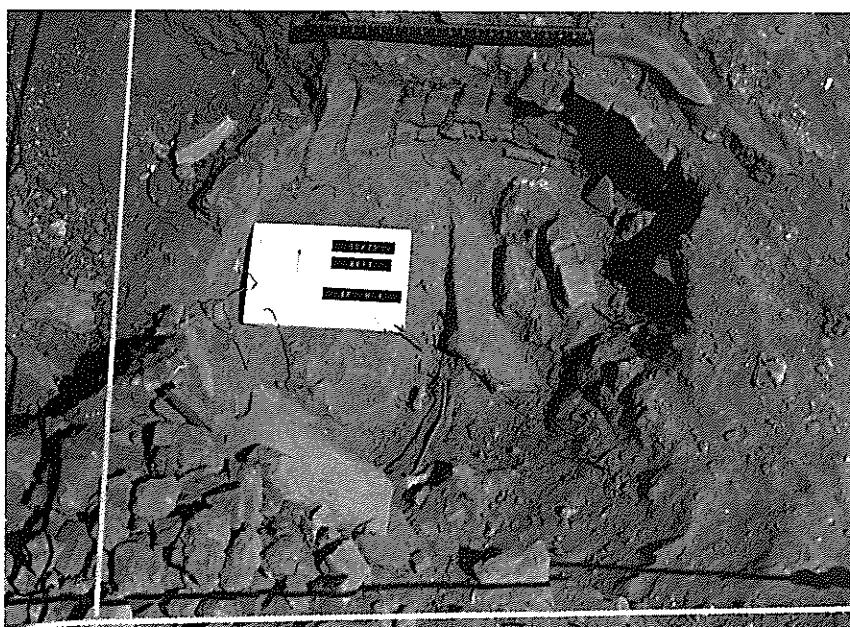


Fig. 12 – Sur le même site, mise au jour dans le carré EF/H1 de la structure 302 f: *tannûr* en très mauvais état de conservation, comparable à celui de la figure précédente et implanté, comme lui, dans une banquette couvrant l'un des petits côtés de la pièce rectangulaire.

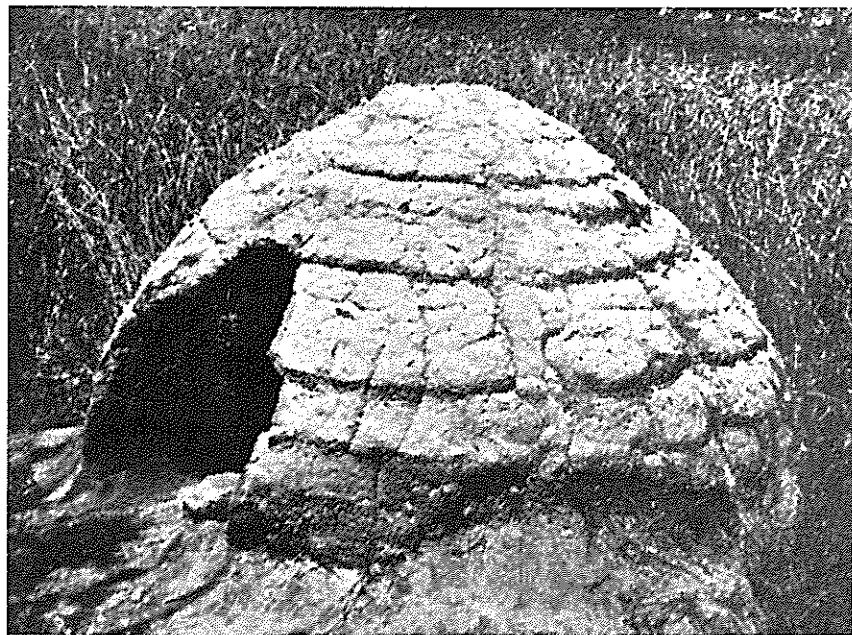


Fig. 13 – Four à pain de la huerta d'Orihuela (Alicante), à parois d'argile mêlée de paille et à sole de briques. D'après J.M. Casas Torres, *La vivienda y los núcleos de población rurales de la huerta de Valencia*, Madrid, 1944, p. 99, fig. 12.

2) Des fours maçonnés, établis au ras du sol ou sur un soubassement appareillé, existaient il y a peu encore dans la huerta de Murcie et d'Alicante (Fig. 13); d'autres ont été trouvés dans les vestiges de plusieurs habitats morisques valenciens, ainsi que dans des maisons sub-récentes abandonnées depuis quelques décennies seulement; ainsi à Llombay (Alicante), un four tronconique posé sur une banquette formant soubassement (haute de 0,70 m) mesure 1,80 m de diamètre pour une hauteur de 0,93 m; il est en forme de coupole surbaissée (et sans assises); une ouverture de 0,33 et 0,22 m (largeur à la base) sur 0,25 m est placée de face, en milieu de banquette, à une brique (en épaisseur) au-dessus du niveau de la sole (Fig. 14). Ce type de four est construit en terre; dans certains cas, ainsi à Llombay, l'ouverture reçoit un encadrement de briques.

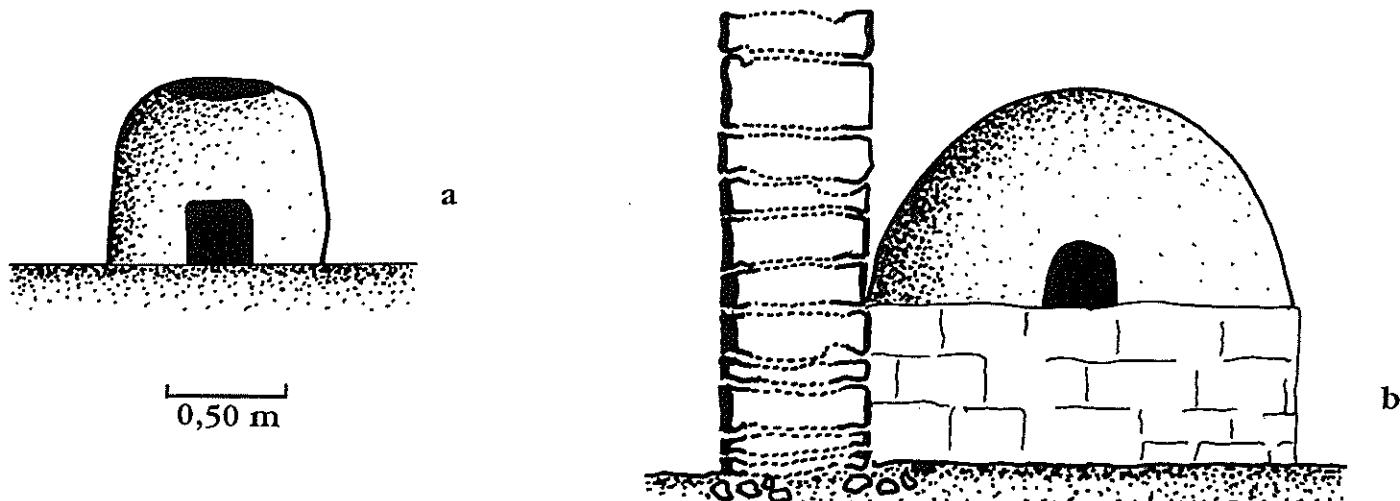


Fig. 14 – Deux fours traditionnels dans un habitat d'origine morisque, à Llombay (Vall de Gallinera, Alicante). Le premier de ces fours (a) présente des analogies étroites avec le *tannûr* du Proche Orient, tandis que le second (b) se rapproche davantage des fours à pain traditionnels du Maroc du Nord.

- a) Four hémicirculaire maçonné, posé au sol, d'un diamètre extérieur de 0,92 m, d'une hauteur de 0,75 m et disposant au sommet d'une ouverture de 0,55 m de diamètre; la bouche d'accès est large de 0,28 m pour une hauteur de 0,27 m.
- b) Four hémisphérique en terre, monté sur un soubassement maçonné haut d'un peu plus de 0,75 m; d'un diamètre extérieur de 1,85 m, ce four est haut de 0,93 m; la porte d'accès, haute de 0,24 m, offre une largeur à la base de 0,33 m.

Un type légèrement différent (non attesté au Maghreb), plus pâsu, affecte une forme «en cloche», tout à fait caractéristique.

Il s'agit là, en principe, de fours à pain⁴¹, mais les parallèles ethno-archéologiques que fournit le Maghreb d'aujourd'hui montrent que ce type de four a une double fonction: souvent placé, pour d'évidentes raisons de sécurité, en dehors des pièces d'habitation, voire en dehors de la maison, le même four est utilisé à Farrān 'Alī (Maroc du Nord) pour la fabrication du pain et pour la cuisson hebdomadaire des poteries modelées; il s'agit, en effet et le plus fréquemment, d'un équipement semi-collectif: plusieurs maisons voisines (et qui rapprochent des liens familiaux, de clientèle ou d'amitié) utilisent le même four⁴² (Fig. 15); au village de Targha, un four est la propriété collective de plusieurs familles: on y cuit le pain et les plats de fête et, jadis, on y pratiquait une fois par an la cuisson de la vaisselle culinaire renouvelée. À une morphologie identique, correspondent donc deux fonctions. Ces fours polyvalents des villages de la côte nord du Maroc sont construits en argile trouvée sur place (la même que celle qui est utilisée pour la fabrication des poteries); à l'exception des plus récents, qui sont destinés à une production céramique régulière et qui atteignent une circonférence à la base de 2,50 m pour une hauteur de 1,20 m, ils ont une hauteur de moins d'un mètre; en tronc de cône renversé, ces fours traditionnels ont une ouverture de plan carré mais aux angles arrondis, située au niveau de la sole et qui peut être fermée par une ou deux pierres plates. Rahma Elhraiki a bien décrit leur mode de fabrication: c'est une spécialiste qui se rend dans la maison où l'on doit construire — ou reconstruire — un four; à son arrivée, «elle doit trouver la sole déjà faite», ainsi que l'argile nécessaire qui a été «mélangée la veille car elle doit être, exactement comme celle de la poterie, souple

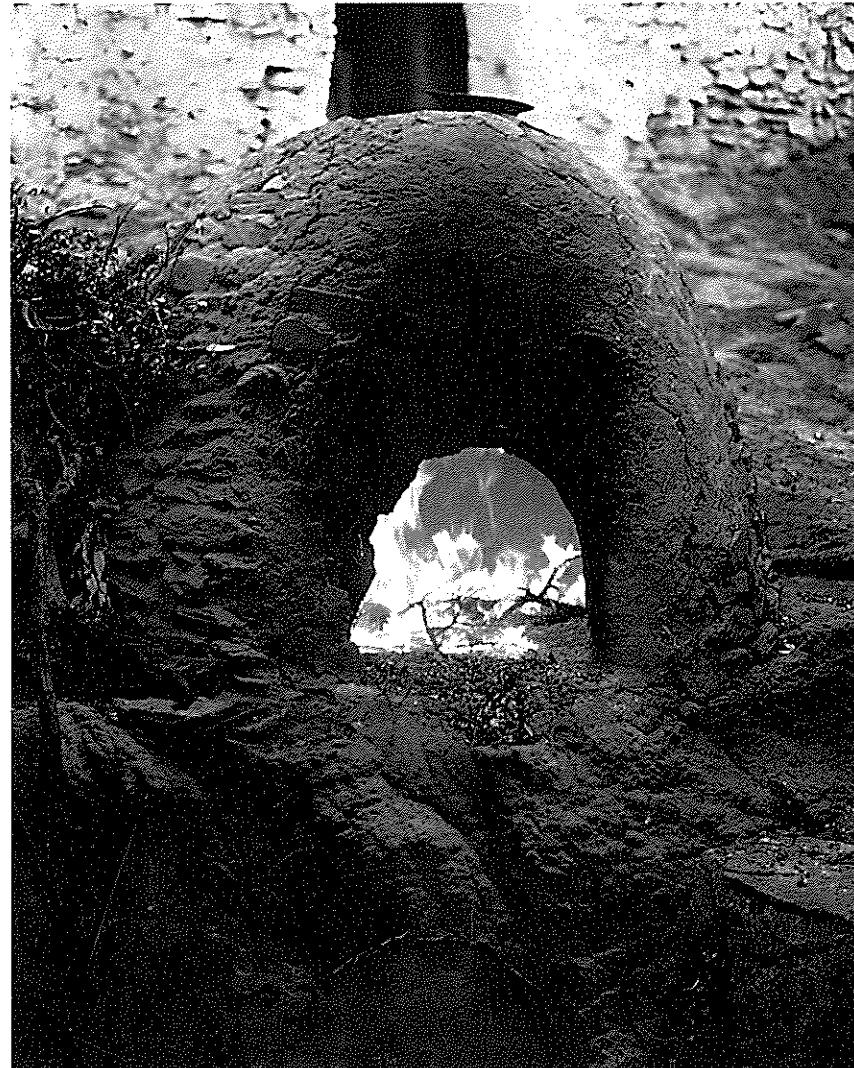


Fig. 15 – Four d'usage semi-collectif au Maroc du Nord (Cliché Yves Montmessin).

et homogène»; le four est monté en colombins mis bout à bout, soigneusement collés les uns aux autres, niveau par niveau. «Ce travail nécessite toute une journée, après quoi il faut laisser sécher le four trois jours avant le premier feu, qui doit être très doux, afin d'éviter un éclatement de la paroi»⁴³.

2. LA PLACE ET L'USAGE DU FEU

L'existence d'un foyer, quel que soit son mode et son degré d'organisation, implique une présence humaine active, liée à la satisfaction des besoins alimentaires quotidiens ou, secondairement, aux nécessités de protection contre le froid; le feu chauffant au large est, en soi, un espace de vie, un espace

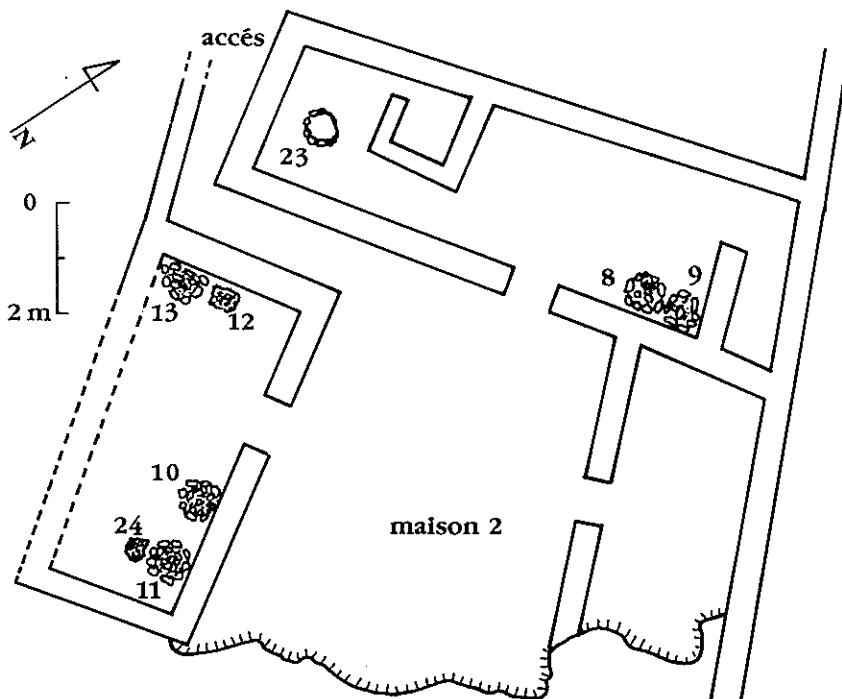


Fig. 16 – Maison 2 à Alcaria Longa (Portugal); emplacement des foyers multiples, selon J.L. BOONE, «Rural settlement and Islamization in the Lower Alentejo of Portugal: evidence from Alcaria Longa», *Encuentro de arqueología del Suroeste*, Huelva-Niebla, 1993, p. 356, fig. 4.

de sécurité (réelle et psychologique). De fait, la présence ou l'absence de foyer peut être un indice décisif pour déterminer la fonction d'un espace habité, sans oublier que, dans certains cas — comme à Rougiers —, la majorité des foyers se trouve à l'extérieur des maisons, à l'air libre ou sous des appentis et des annexes⁴⁴. Quant aux fours, on a vu qu'ils pouvaient se situer à l'intérieur d'un habitat — cas rare — mais qu'on les trouvait plus facilement à l'extérieur de la maison, voire placés en position centrale entre plusieurs maisons d'un hameau (en milieu rural) ou d'un quartier (en ville).

A. Le foyer et la maison. En règle générale, le foyer, placé au centre de la pièce, dans une encoignure ou le long d'un mur, installé parfois à l'intérieur d'une banquette maçonnée ou contre un affleurement rocheux, constitue la base de l'équipement de la pièce habitée.

1) L'emplacement qui semble le plus fréquemment retenu est le centre de la pièce, et ceci quel que soit le type d'installation, du simple feu posé jusqu'au foyer construit ou à la plaque-foyer; faut-il y voir un rapport avec les matériaux de construction et, spécialement celui des toitures? S'éloigner des parois, où intervient le bois, et des couvertures de chaume ou simplement des poutraisons

de bambous, palmes et lacs de branchages, serait une sage mesure de sécurité; le matériau végétal n'est réellement protégé contre le feu que si l'on peut le recouvrir de terre⁴⁵, ce qui n'est pas fréquent dans les exemples analysés. Cet élément d'interprétation n'est sans doute pas le seul et, dans le domaine méditerranéen, à Brucato comme à Rougiers, ou comme sur d'autres sites, le feu est souvent disposé au centre de l'espace habité. Autre emplacement privilégié: une zone, centrale mais non délimitée. Les foyers multiples — temporaires et à disposition spatiale mouvante et apparemment anarchique — sont éloignés des murs (ne serait-ce que d'un mètre environ) à Almiserat comme au Marinet: appartenant à un seul et même niveau archéologique, ils sont difficiles à interpréter autrement qu'en leur attribuant un fonctionnement non continu, amenant des déplacements latéraux limités mais bien visibles dans les indices qu'ils ont laissés. Parfois, c'est l'angle de la pièce qui est retenu. Les exemples en sont très nombreux sur les sites du Levante: c'est ce que l'on note au Mollet ou au Miravet⁴⁶, à Santa Fe de Oliva (secteur 20) où un foyer occupe l'angle sud d'une pièce d'habitation⁴⁷, voire à Bufilla, dans les niveaux primitifs assis directement sur les irrégularités du rocher⁴⁸. Il en est de même à Mértola, dans les maisons I et II, où le foyer est creusé dans un angle de la pièce (Fig. 8). Disposition fréquente aussi, le foyer s'installe le long d'un mur, sur l'un des côtés de la pièce d'habitation; c'est là que le foyer reçoit des aménagements plus élaborés: simple entourage construit ou banquette maçonnée. Sur le site portugais d'Alcaria Longa, des foyers multiples semblent se distribuer de façon aléatoire; l'ensemble habité n° 2 montre cependant une tendance à occuper les angles ou un élément de mur, proches de la porte d'où vient la lumière⁴⁹ (Fig. 16). Enfin, et d'aspect original, des banquettes larges

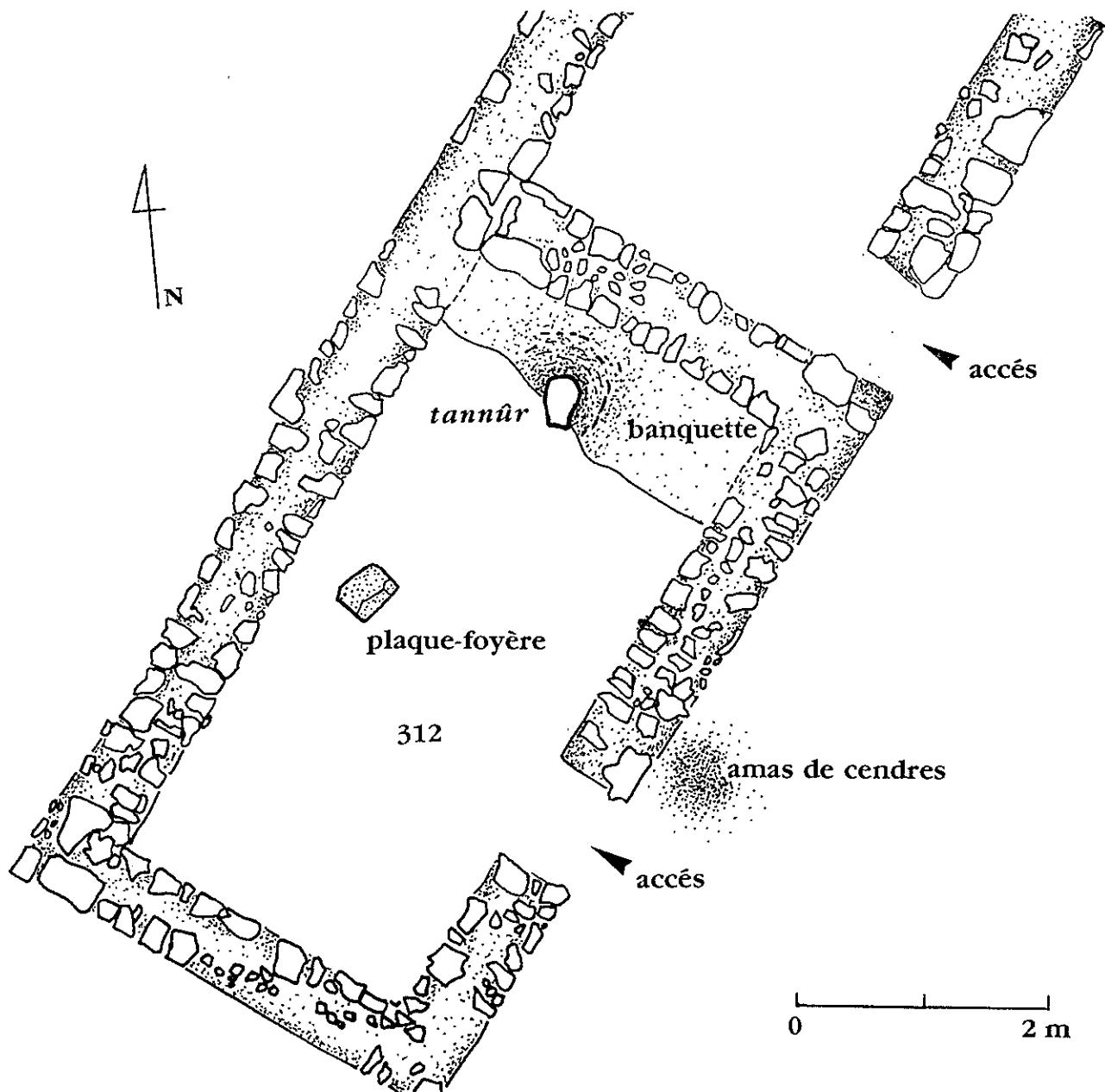


Fig. 17 – Fouilles de Bufilla (Valence), exemple de foyers multiples dans une pièce d'habitation (maison 310, pièce 312).

peuvent occuper le petit côté d'une longue pièce rectangulaire et reçoivent, en aménagement complémentaire, un foyer posé ou une structure proche de celle des fours; des aménagements de ce type ont été mis au jour au Miravet (structure 2037) (Fig. 10) et à

Bufilla (pièces 301 et 302) (Fig. 11 et 12); sur ce même site, une banquette sans structure à feu occupait l'extrémité d'une longue pièce rectangulaire (pièce 312).

2) Tout ceci n'a qu'une valeur indicative, tant il est difficile de dégager des règles à valeur générale d'un ensemble de données archéologiques qui reste

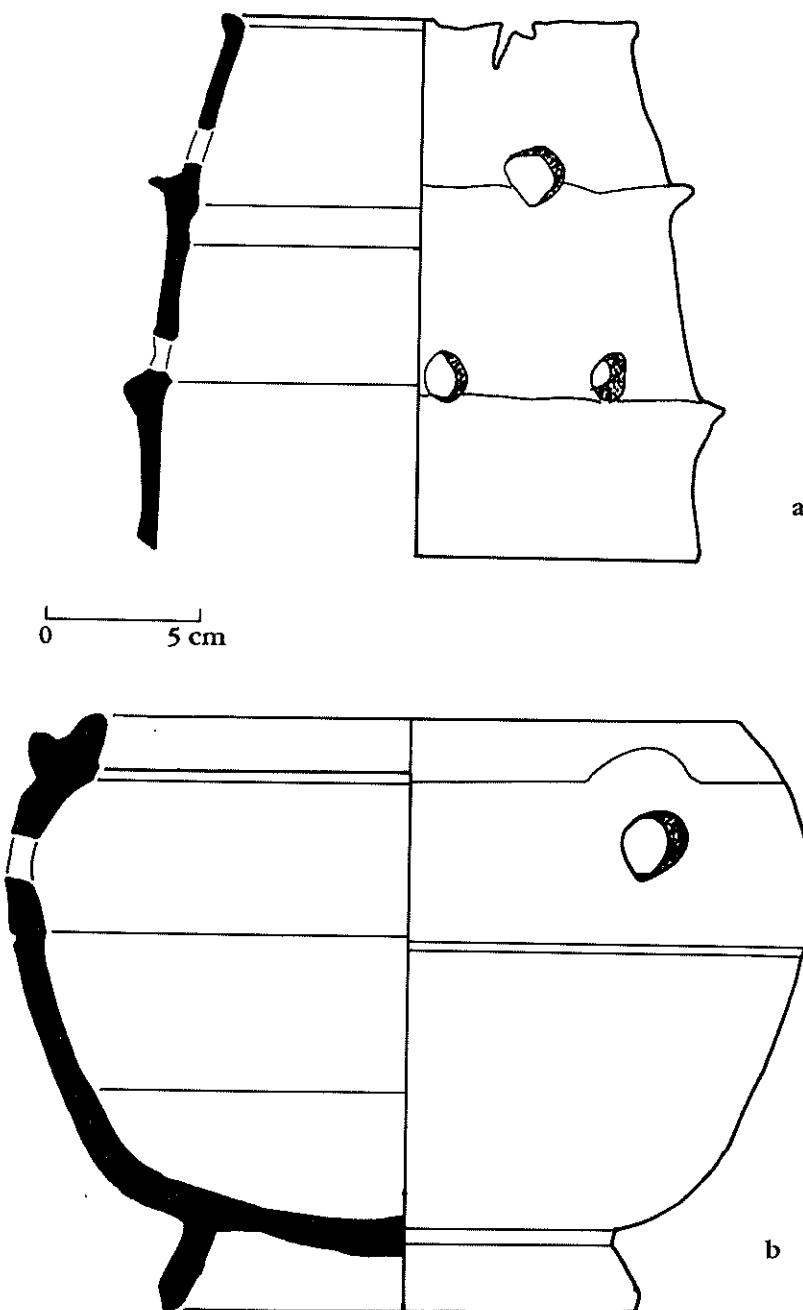


Fig.18—Deux *anafres* des Baléares, d'après G.ROSELLÓ-BORDOY, *Ensayo de sistematización de la cerámica árabe en Mallorca*, Palma de Majorque, 1978, p. 282, n° 9955 et p. 325, n° 10217.

- a) *Anafe* de forme cylindrico-conique, à parois légèrement bombées et trous multiples d'aération; deux ressauts horizontaux facilitent la préhension; diamètre à l'ouverture 130 mm; hauteur conservée 165 mm (inv. 9955).
- b) *Anafe* à corps pansu et pied annulaire; trous de suspension (?); tenons obliques pour l'installation d'une marmite; diamètre maximum 253 mm; diamètre à la base 160 mm; hauteur 176 mm (inv. 10217).

très insuffisant. En accord avec la **complexité des phénomènes** liés au feu domestique, on remarquera, par exemple:

- que l'on trouve fréquemment en fouille des indices du déplacement du foyer domestique (ou du foyer principal) de la maison, sur une surface plus ou moins étendue, sans que l'on sache si plusieurs de ces structures à feu — juxtaposées ou partiellement superposées — ont pu fonctionner conjointement (peut-être faut-il aussi tenir compte de possibles déplacements saisonniers que l'archéologie a bien du mal à distinguer);
- que l'on constate parfois l'existence, dans la même pièce, de deux foyers de types différents; ainsi, à Bufilla, la pièce 312 dans son état du début du XIV^e siècle présentait deux dispositifs à feu (Fig. 17), sans doute spécialisés dans leurs fonctions quotidiennes, le petit *tannûr* aménagé en banquette au fond de la pièce et le foyer «central» sur plaque-foyer [FPA/c];
- que, deux types de foyers doivent être séparés: celui qui relève du couple et sert aux besoins quotidiens pendant toute l'année, et celui qui, dans «chaque grande famille — formée en général de frères vivant en communauté, sous l'autorité de leur père ou du plus âgé — possède un foyer commun»⁵⁰;
- enfin, que des foyers temporaires (pour repas de fête, par exemple) ou à usage saisonnier pouvaient être installés à l'extérieur de l'habitation, en des lieux divers, plus ou moins proches de la maison; ceux-ci n'ont, en règle générale, guère laissé de traces.

Quant aux foyers mobiles, leur caractère principal est d'être facilement déplaçables: on les trouve donc dans les pièces d'habitation ou dans le patio.

B. Les accessoires du feu. «Une étude un peu complète du foyer paysan devrait inclure celle des combustibles et celle de l'équipement du foyer» disait J.-M. Pesez⁵¹. Pour ce qui est du premier point — les matériaux à feu —, je me limiterai à établir une liste, sans doute incomplète, et à souligner, bien évidemment, l'emploi du bois mais aussi d'autres combustibles signalés par l'ethno-archéologie — paille⁵², coques d'amandes et noyaux d'olives, excréments d'animaux⁵³ — qui n'ont pas laissé d'informations exploitable. Le bois de feu, on le sait, doit présenter — surtout s'il s'agit d'un feu culinaire — certaines conditions de grosseur et de longueur: il est préférable d'utiliser des tiges de faible diamètre, branches et branchettes, provenant d'espèces à bois dur comme l'olivier et le caroubier, qui donnent des bois brûlant lentement et se conservant longtemps sous forme de braises⁵⁴, en dégageant une forte chaleur. Ce sont bien des branchages d'une grosseur de 3 à 15 mm, dont on trouve la trace dans les cendres des foyers médiévaux; les indices de l'emploi de bûches n'apparaissent que de façon occasionnelle, à Almiserat ou à Uxó, dans des foyers domestiques.

Quant à l'équipement du foyer, il comporte deux types d'ustensiles: les uns sont des supports du feu, les autres sont des accessoires du feu ouvert.

1) Les supports du feu. À la première catégorie appartient l'ensemble des pièces de terre cuite, indépendantes et donc portables, qui peuvent recevoir une petite quantité de combustible ou, plus simplement, quelques braises; ces pièces sont chargées, soit d'entretenir une cuisson, soit de réchauffer des aliments cuits antérieurement ou l'eau du thé, soit de supporter un feu intense qui chauffera les parois en vue d'un «enfournement» ultérieur.

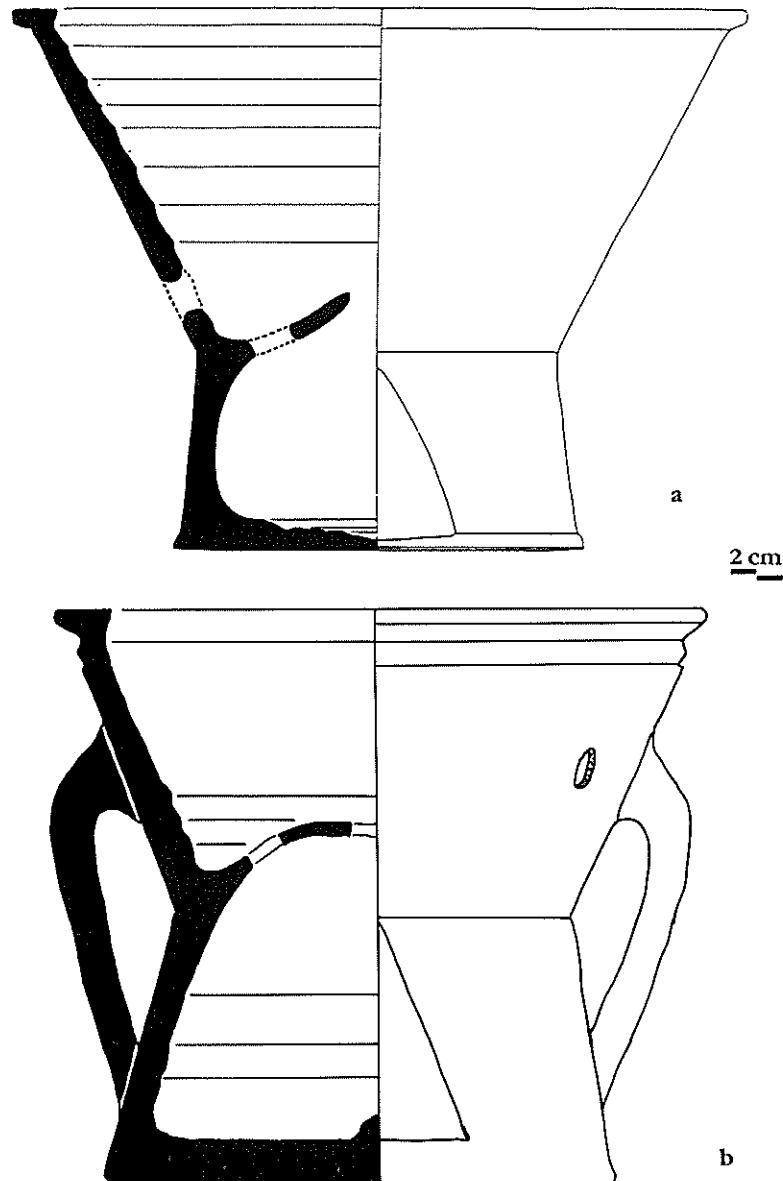


Fig. 19 – Deux anafres du pays de Tudmir, d'après A. BAZZANA, *Maisons d'al-Andalus. Habitat médiéval et structures du peuplement dans l'Espagne orientale*, Madrid, 1992, II, pl. L, n° 76 et J. NAVARRO PALAZÓN, *La cerámica islámica en Murcia. I- Catálogo*, Murcie, 1986, p. 52, n° 107.

- Anafe* provenant du Castellar d'Alcoy (Alicante): fond plat, cendrier semi-conique, sole perforée, foyer à parois rectilignes divergentes, lèvre étalée; sans tenons internes; hauteur 206 mm; diamètre maximum 288 mm; diamètre à l'ouverture 288 mm; diamètre à la base 160 mm (inv. 14205012).
- Anafe* provenant de la place du Cardinal Belluga, à Lorca (Murcie): fond plat, parois rectilignes convergentes (à mi-corps) puis divergentes, corps bitronconique; lèvre étalée, anses rondes, ouverture triangulaire; trous d'aération; hauteur 200 mm; diamètre maximum 278 mm; diamètre à l'ouverture 278 mm; diamètre à la base 182 mm.

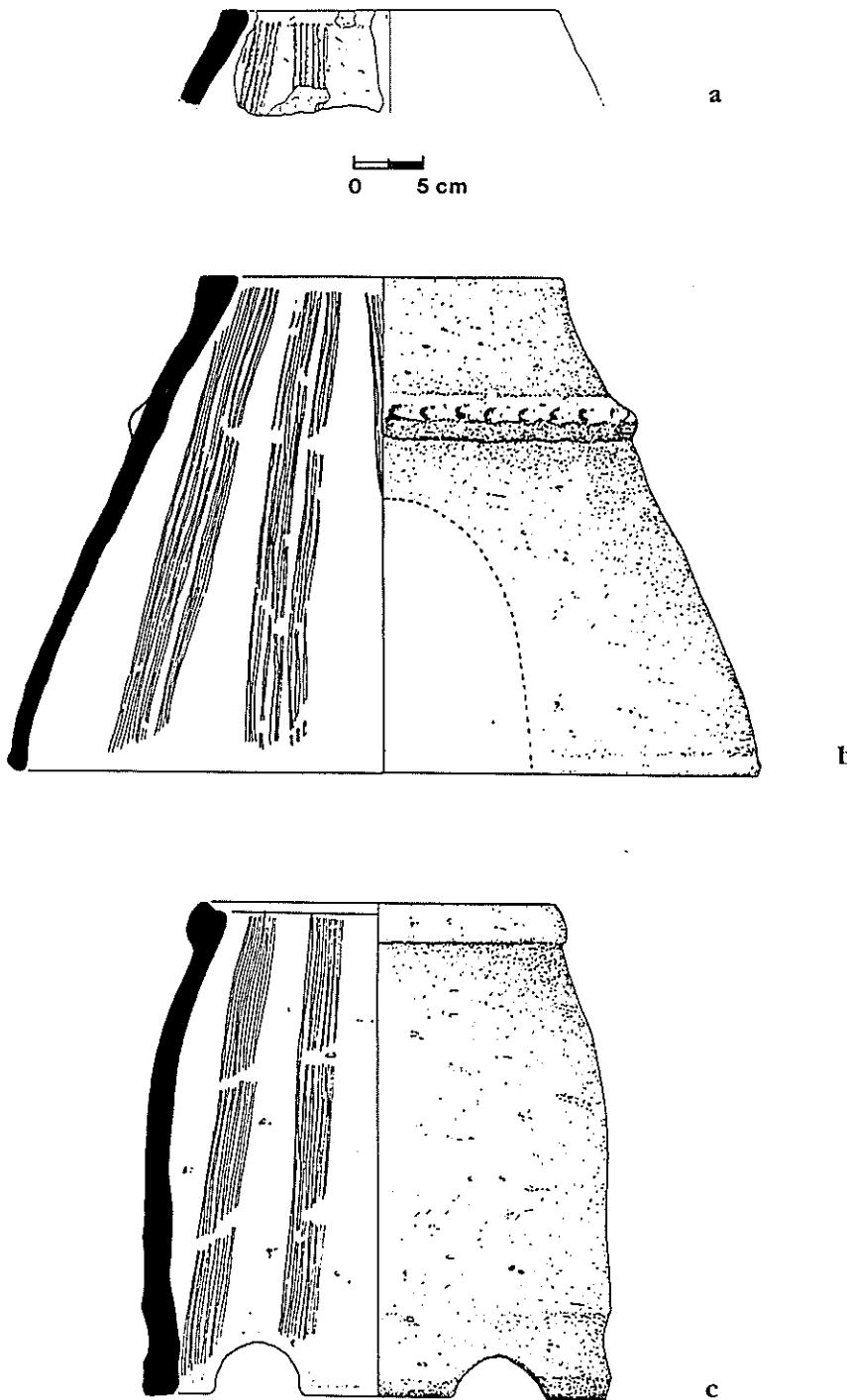


Fig. 20 – Manchones portátiles en terre cuite, utilizados para proteger el fuego vivo o las brasas y permitiendo los cocios lentos; ces piezas provienen de la Rábida de Guardamar (a et b) et du Sompo à Cocentaina (c); d'après S. GURIÉRREZ LLORET, «Panes, hogazas y fogones portátiles, dos formas cerámicas destinadas a la cocción del pan en al-Andalus: el hornillo (*tannûr*) y el plato (*tâbaq*)», *Lucentum*, IX-X, 1990/91 (1993), p. 164, fig. 2.

Normalement posé au sol, ou installé à l'aide de quelques pierres et d'un éventuel creusement très superficiel, le brasero de terre cuite est un «support du feu» que l'on peut déplacer selon les nécessités. Pour al-Andalus, l'*anafre* — de l'arabe *al-nafah*⁵⁵ — ou *fogón*, est, selon Guillem Rosselló-Bordoy, un foyer portatif qui présente, à travers trois types différents, des aspects voisins.

- a) Un *anafre* trouvé à Majorque, Calle Zavella⁵⁶, présente une panse bombée, largement ouverte vers le haut et reposant sur un pied conique qui l'isole du sol (Fig. 18 b); simple récipient à braises, cette pièce porte en sa partie supérieure des tenons sur lesquels vient se poser une marmite et des trous qui, vu leur position, ne peuvent guère faciliter l'aération mais servent plutôt à suspendre le vase au-dessus du foyer.
- b) Le second type isolé par Guillem Rosselló-Bordoy⁵⁷ mais non représenté au Levante, sauf par quelques rares tessons ne permettant pas de restituer la forme, est plus un accessoire du feu qu'un foyer portatif puisqu'il s'agit d'une sorte de manchon de terre cuite, aux parois légèrement bombées et percées de multiples ouvertures circulaires (Fig. 18 a); la fonction de cette pièce, trouvée à Santa Catalina de Sena à Majorque, peut être établie par analogie avec des instruments traditionnels ou sub-récents fabriqués en métal: posée verticalement sur un feu ouvert [FPS], elle devait être destinée à le protéger et en faciliter l'essor.
- c) Le troisième type — le plus fréquent et que l'on trouve dans l'ensemble du domaine hispano-musulman —, plus élaboré aussi et qui permet d'entretenir un feu quasi permanent est celui de l'*anafre* à deux compartiments super-

posés; une pièce provenant du Castellar d'Alcoy (patio des constructions de la zone haute du site, niveaux 03/04) nous en donne les aspects principaux (Fig. 19 a): il s'agit d'une poterie à fond plat (assurant une bonne stabilité), à cendrier de forme tronconique, auquel on accède par un orifice triangulaire et qui est fermé vers le haut d'une partie en voûte percée d'ouvertures circulaires de tirage; la pièce est à large corps principal à parois convexes divergentes, se terminant par un rebord très légèrement rentrant et une lèvre étalée; à mi-hauteur, quelques trous percés dans la paroi apportent de l'air au foyer; ce vase n'a pas de tenons, contrairement à un autre bel exemplaire — trouvé au château de Jijona et conservé au Musée provincial d'Alicante — où deux séries de tenons servent, l'une, placée à l'extérieur, à porter la pièce et l'autre, disposée à l'intérieur et immédiatement en-dessous de la lèvre, à recevoir le récipient que l'on met à chauffer⁵⁸. La forme bi-tronconique demeure la règle, avec des variantes de proportions ou de dimensions; on pourrait en prendre pour exemple l'*anafre* de Lorca⁵⁹, de forme très équilibrée et stable, à ouverture triangulaire, qui dispose de deux anses allant de la partie inférieure à la partie supérieure du vase (Fig. 19 b); un exemplaire provenant de la *qasaba* de Mértola présente un cendrier peu élevé, correspondant en hauteur au quart de la pièce⁶⁰; de même provenance mais à cendrier très développé (haut de 11 cm), un foyer portatif original nous offre l'exemple rare d'un décor soigné s'organisant sur la partie inférieure de la pièce: des incisions couvrent la moitié supérieure de la paroi externe du foyer et un ressaut d'argile qui marque la jonction entre les deux parties constitutives, tandis que —



Fig. 21 — Les modes d'utilisation du *tābaq* (a) et du *tannūr* (b), d'après deux dessins de S. GUTIÉRREZ LLORET, *ibid.*, p. 172, fig. 11, et p. 166, fig. 4.



Fig. 22 – Trépied métallique provenant du petit habitat perché d'El Morico (Castellón); trouvé dans la maison D 1, en connexion avec du mobilier céramique de cuisine; hauteur 76 mm, diamètre 138 à 143 mm.

remplaçant la simple ouverture géométrique habituelle —, ont été percées deux ouvertures en forme de porte géminée, à arc outrepassé souligné d'une cannelure⁶¹.

L'origine de ce type de foyer portatif en terre cuite est fort ancienne; je n'ai pas fait de recherche systématique sur ce sujet, mais j'ai néanmoins noté qu'un des exemplaires les plus anciens en Méditerranée occidentale remontait, dans les îles Éoliennes⁶², au XIV^e siècle a.C. Il faut insister sur la variété des foyers domestiques portatifs. Dans une étude récente, Sonia Gutiérrez fait le point sur ces mobiliers et révèle l'emploi, au Moyen Âge, de formes qui ne nous étaient attestées jusqu-là que par des trouvailles très fragmentées, dont la fonction exacte demeurait inconnue⁶³ (Fig. 20). On sait que Ibn al-Awwâm décrit quatre façons de cuire le pain; à côté de la cuisson sous la cendre (antique *subcinericius*, qui ne demande aucun intermédiaire de terre cuite ou de métal), trois modes de cuisson sont utilisés: cuisson dans un four maçonné inamovible (*furn*), sur une plaque à rebord posée sur le feu (*tâbaq*), dans un petit four portatif (sorte de *tannûr* en réduction). Deux formes céramiques sont donc conjointement utilisées. La première est un simple plat à rebord bas (sorte de large assiette, en terre grossière façonnée à la main et à lissage des parois internes) que l'on place horizontalement sur le feu, où il reçoit la boule de pain préalablement pétrie (Fig. 21 a); déjà attesté en époque romaine tardive puis, à Carthagène, dans les niveaux byzantins, ce plat à pain se retrouve, selon Sonia Gutiérrez, à Pechina comme à Vascos, ainsi qu'au Castillejo de Los Guájares⁶⁴. La seconde apparaît sur la plupart des sites d'habitat rural, à Valence comme ailleurs, où l'on trouve d'assez nombreux fragments céramiques, pouvant appartenir à ce type d'ustensile:

il s'agit de pièces cylindriques ou coniques, montées à la main, non fermées en haut et en bas et disposant d'une ou de plusieurs ouvertures à la base (Fig. 20); les parois externes sont décorées de motifs digités sur cordon d'argile rapporté tandis que les parois internes portent des bandes d'incisions profondes, parallèles ou sécantes⁶⁵. Selon l'*Encyclopédie berbère*, ce type de foyers portatifs (proches du four dans leur mode de fonctionnement) s'est perpétué au Maghreb, où «a perduré la tradition du four de poterie cylindrique, parent direct du *tannûr* du Proche Orient et de la *tabuna* tunisienne mais de dimensions réduites. Sur ses parois chauffées à blanc, on plaquait quelques pains circulaires, parfois fourrés d'oignons hachés, de piments et de petits morceaux de graisse»⁶⁶ (Fig. 21 b).

2) Les accessoires du feu ouvert. Parmi les accessoires du feu, figurent habituellement, dans le monde chrétien occidental, des objets métalliques: chenets, crémaillères, broches, grils et trépieds⁶⁷. Dans le domaine méditerranéen, la liste se réduit, face à l'abondant mobilier céramique; à Rougiers, Gabrielle Demians d'Archimbaud recueille quelques trépieds et des éléments de crémaillère, ainsi que des crochets qui pouvaient avoir la même fonction ou servaient à attiser le feu⁶⁸. Parmi les pièces métalliques découvertes dans la cache de Los Infieros, à Liétor (Albacete), se trouvent une pelle à braises et une chaîne à anneaux circulaires ayant pu servir de crémaillère⁶⁹. À Brucato, à côté d'un fragment d'os peut-être utilisé comme spatule, et de trois fragments d'écumoirs en fer, apparaissent les vestiges d'un trépied, dont un seul pied est conservé ainsi qu'une partie du cercle sur lequel reposaient les poteries culinaires⁷⁰. De fait, le trépied, toujours en fer, est «le seul ustensile qui soit très fréquent»⁷¹; pour le Levante, la pièce unique à

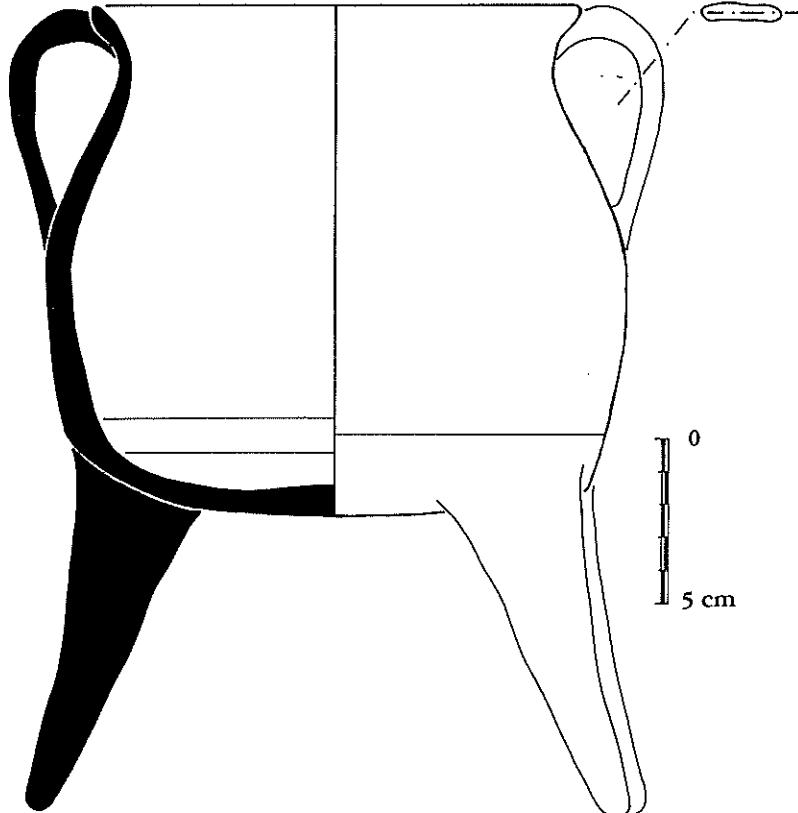


Fig. 23 – Marmite tripode conservée au Musée archéologique de Jaén. Forme fermée; base à support tripode; fond convexe; corps globulaire; rebord concave et lèvre (épaisse) prolongeant la courbure du rebord); deux anses verticales de section plate; pâte grossière à inclusions peu nombreuses (grains moyens de silice et de calcaire); traces de calcination; poterie montée à la main; hauteur 244 mm; diamètre maximum 178 mm; diamètre à l'ouverture 148 mm; diamètre à la base 150 mm; épaisseur 6 mm. D'après A. BIZZANA et Y. MONTMESSIN, *La céramique islamique du Musée archéologique de Jaén (Espagne)*, Madrid, 1985, p. 17, fig. 3.

verser à cet inventaire est un trépied métallique (Fig. 22) trouvé en fouille sur le site d'El Morico⁷² dans la maison D 1: haut de 76 mm, il est constitué de pieds de 4x14 mm de section, recourbés à leur partie supérieure (jetée horizontale de 35 mm) et se rattachant à un cercle de cuison (8x11 mm de section) d'un diamètre extérieur de 138 à 143 mm (diamètre intérieur, environ 120 mm), qui s'adapte parfaitement aux dimensions des *ollas* trouvées en connexion (diamètre à la base: 90 à 110 mm); ce trépied était, au moment de sa découverte, en place dans le foyer [FPS] qu'il équipait. Bien qu'unique, cet exemple, que l'on peut dater des XIe-XII^e siècles, atteste l'emploi d'ustensiles remplaçant les «trois pierres»⁷³ traditionnelles et facilitant les opérations culinaires.

Signalons enfin que le trépied peut être en terre cuite, reprenant des formes déjà connues, par exemple à Guadix dans l'Antiquité tardive, et que, parfois,



Fig. 24 – Cuisson lente dans un lit de braises et de cendres en Anatolie (Turquie); marmites traditionnelles en terre cuite; les couvercles métalliques sont lutés à la farine et tenus en place grâce au poids de quelques pierres (Cliché Germaine Bailly).

c'est la poterie elle-même qui se mue en accessoire du feu, comme le montre l'exemple d'une belle marmite tripode conservée au musée de Jaén⁷⁴ (Fig. 23).

C. Feu et cuisine domestique. Quelques remarques, pour finir, sur l'emploi du feu dans l'espace domestique médiéval au quotidien.

Il faut d'abord noter la fréquente association, soit dans le patio, soit dans l'angle d'une pièce polyvalente, soit dans une pièce à fonction spécialisée —

mais on s'approche là du schéma de l'habitat urbain —, de trois dispositifs domestiques essentiels de la maison islamique: d'une part le stockage, attesté par des fragments de jarres à provisions⁷⁵, d'autre part le broyage des grains, des légumes ou des épices, dont l'usage est signalé par la présence d'une meule ou de fragments de mortiers, de traces d'usure sur la roche en place ou, plus souvent, d'un broyeur de pierre, enfin le foyer. Cette association, qui a pu paraître à certains auteurs caractéristique d'une «ambiance néolithique»⁷⁶, l'est aussi de l'habitat rural médiéval, confirmant ainsi la lenteur du processus cumulatif des progrès corrélatifs de la technique et du confort domestique. Dans ce contexte, la fonction principale du foyer — la cuisson des aliments — ressort de l'examen de son environnement immédiat, où tesson de poterie d'usage courant appartenant souvent à la forme de l'*olla* (avec carbonisation superficielle) et fragments d'ossements animaux sont nombreux: mêlés à des cendres fines et des charbons de bois, ils jonchent le sol et s'y incrustent.

À travers l'étude que fait Lucie Bolens de la cuisine andalouse⁷⁷, on relève le grand nombre de recettes utilisant le *qidr* (marmite ou *olla*), ce qui souligne *ipso facto* l'importance des cuissons lentes et des bouillis (Fig. 24); d'autre part, les fragments d'os apparaissant dans les foyers du Mollet et du Marinet attestent le recours à des techniques de grillage et de rôtissage des viandes. Sur des sites plus récents comme Bufilla, les structures à feu semblent plus élaborées, de même que les techniques de cuisson: aucun vestige osseux n'est repérable dans le dépotoir de vidange de cendres apparu à l'extérieur de la pièce 312, au droit de l'entrée, et il faut penser que les cuissons sur la plaque-foyer installée au centre de la pièce ou dans le petit *tannûr* du fond de la pièce se faisaient toutes

dans des récipients. C'est la même constatation qui s'impose à l'examen du foyer, plus fruste, du petit habitat-refuge d'El Morico: l'emploi du trépied métallique suggère des cuissons à contenant posé, des bouillis plus que des grillades. Ne tirons de ces observations aucune conclusion d'ordre général tant elles sont ponctuelles et tant il est vrai que nous échappent les éventuels (et sans doute nombreux, si l'on se fie à l'ethnographie) foyers temporaires de plein air, mis en œuvre pour la cuisson des viandes grillées des jours de fête et de cérémonie.

CONCLUSIONS

160

Les foyers de l'habitation médiévale renvoient, dans leur simplicité répétitive, à des structures de la Pré- ou de la Protohistoire: il s'agit, en effet, de foyers en pleine terre, sans aménagements, de foyers cernés de quelques grosses pierres, de foyers à sole de terre ou de pierre, de foyers sur larges dalles plates — selon la typologie établie par Jean-Marie Pesez⁷⁸ à partir de sites français et italiens —, et de fours de petites dimensions à usage culinaire. Tous ont une double fonction: chauffage et cuisine⁷⁹, leur principale fonction étant la cuisson des aliments, comme l'atteste le plus souvent leur environnement archéologique. L'équipement du foyer est aussi, pour l'archéologue du Moyen Âge, une source de renseignements sur la vie quotidienne des populations étudiées. À côté des simples accessoires du feu ouvert, on découvre dans les fouilles d'habitats ruraux des ustensiles élaborés, supports du feu: foyers portatifs, *kanûn/s* ou braseros. Enfin — plus complexe dans sa structure —, le four domestique (construction hors-sol, dans laquelle le combustible ne brûle pas à l'air libre) est placé le plus souvent, pour d'évidentes raisons de

sécurité, à l'extérieur de l'habitation et sert à la cuisson du pain mais aussi, occasionnellement, à la cuisson des poteries culinaires.

On aura noté que la présence d'un «foyer» ne détermine pas la fonction d'une pièce spécialisée, qui ferait fonction de «cuisine»: du moins en milieu rural, il est, au contraire, omniprésent, mobile et polyvalent. Cette polyvalence, déjà constatée pour la maison familiale où le foyer est chauffage et outil culinaire, s'applique aussi aux «arts du feu»: je l'indique à titre d'hypothèse, et avec toutes les précautions nécessaires puisqu'aucune trouvaille archéologique ne vient, pour l'instant, étayer cette affirmation. Cependant, l'enquête ethnographique menée au Maroc du Nord montre l'emploi de la même structure (un four de petites dimensions) aussi bien pour la cuisson du pain que pour celle des céramiques domestiques.

Plus curieuse à constater, la mobilité du feu apparaît comme un caractère fréquent sinon dominant; la place du feu répond, certes, à quelques impératifs communs (situation proche de la porte, problèmes de ventilation, etc.), mais tolère aussi des exceptions aussi nombreuses que les règles: l'une des plus fortes est celle qui découle de la mise en évidence de déplacements répétés, dans la même pièce d'habitation (ou le patio) et — bien sûr — dans les mêmes niveaux chronologiques. La mobilité est sans doute accentuée par la polyvalence d'emploi des foyers, la seule spécialisation venant, si l'on en croit les données ethnographiques, de l'emploi préférentiel du foyer creusé ou du *kanûn* pour la plupart des cuissons, sauf «le pain et les viandes, en particulier le mouton»⁸⁰ qui passent au four en terre.

Une «archéologie du feu» montre, pour le Moyen Âge, des modes de vie qui s'expriment à travers des gestes élémentaires issus de la Protohistoire; les progrès techniques ne se marquent guère, en ce domaine, avant l'invention du poêle et de la diffusion lente — pas avant le XI^{ve} siècle — de la cheminée⁸¹. De plus, la mise au jour de foyers dispersés dans plusieurs pièces d'une même maison (ainsi au Mollet, dans la maison U-71/72) est indicatrice de particularités sociales; on se souviendra qu'au Maroc, dans les milieux traditionnels, on assimile l'espace domestique au foyer: *kanûn* signifie alors «foyer» et «famille»; chaque foyer de la maison (...dans la maison) atteste la présence d'une unité familiale⁸²: «foyer» devant s'entendre ici comme la pièce ou l'ensemble des pièces utilisées par une même famille conjugale, et «maison» comme espace occupé par la famille élargie; dès lors, «...dans le même espace domestique, se trouvent une ou plusieurs familles conjugales liées entre elles par la parenté, mais séparées quant à la table et à la cuisine»⁸³. Il y a plus, dans l'Islam andalou comme dans le Maghreb sub-contemporain, l'importance du «foyer» n'est pas seulement d'ordre matériel mais aussi d'ordre symbolique; on sait que le *kanûn* est, dans la maison marocaine, un lieu privilégié des croyances et des rituels de la vie familiale: pour s'en tenir à un seul exemple, rappelons que chaque année, c'est à la fête de 'Achura ou plus généralement à celle d'*Ennayer* — qui marque la séparation et le lien nécessaire entre deux cycles solaires⁸⁴ —, que l'on change

cérémonieusement les trois pierres du foyer familial⁸⁵ et que l'on procède, en vue de la nouvelle année qui s'ouvre, «à l'installation d'un nouveau foyer»⁸⁶.

Les structures de combustion offrent donc trois fonctions: chauffage et cuisson alimentaire, usages techniques et usage rituel, cette dernière n'étant pas attestée par le seul examen des vestiges archéologiques mais approchée à travers l'ethnologie; la seconde n'a été qu'évoquée ici, dans la mesure où elle nécessiterait un exposé spécial qui sort des préoccupations de ce colloque⁸⁷. Quant à la première fonction, on a souligné qu'elle concernait prioritairement la cuisson des aliments et qu'aucun des foyers rencontrés ne pouvait être considéré comme exclusivement destiné au chauffage⁸⁸. En cela, les foyers médiévaux prolongent, sans autre nouveauté technologique que celle qui découle de l'usage de vases de terre cuite et d'accessoires de métal, les modes de cuisson découverts au Paléolithique⁸⁹; dans le même ordre d'idées, soulignons enfin que la situation spatiale privilégiée des foyers domestiques médiévaux «révèle des attitudes de travail au ras du sol, des habitudes de vie très éloignées des nôtres»⁹⁰.

NOTES

- 1 Voir A. LEROI-GOURHAN, *Séminaire sur les structures d'habitat. Les témoins de combustion*, Paris (Collège de France), 1973, et *Milieux et techniques*, Paris, 1973 (1^{re} éd. 1945); les différences ne sont pas fondamentales et s'inscrivent dans une lente évolution entre le paléolithique supérieur et le Moyen Âge.
- 2 J. GASCO, *Les installations du quotidien. Structures domestiques en Languedoc du Mésolithique à l'Âge du Bronze*, Paris (D.A.F., 1), 1985.
- 3 M. BOUGHALI, *La représentation de l'espace chez le Marocain illétré*, Casablanca, 1974, p. 123; c'est le *karch al-dâr*, le «nombril de la maison»; voir aussi P. BOURDIEU, *La maison kabyle ou le monde renversé*, dans *Esquisse d'une théorie de la pratique, précédée de trois études d'ethnographie kabyle*, Genève, 1972, p. 749. Ce texte reprend celui publié dans les *Mélanges Lévy-Strauss*, La Haye-Paris, 1970, p. 752 sq.
- 4 À laquelle je me tiendrai ici, à travers quelques exemples, car il semble que les techniques de fouilles employées sur d'autres sites n'aient pas toute la finesse requise pour bien isoler des indices parfois peu visibles.
- 5 A. LEROI-GOURHAN, *Séminaire...*, *op. cit.*
- 6 C. PERLES, «Le feu», *La Préhistoire française*, Paris, 1976, I, p. 679-683; J. GASCO, *Les installations...*, *op. cit.*
- 7 O. AURENCH, *La maison orientale. L'architecture du Proche Orient ancien des origines au milieu du quatrième millénaire*, Paris, 1981, p. 241-255. Pour le Moyen Âge, on se reportera à l'article récent de J.-M. PESEZ, «Le foyer de la maison paysanne (XIth-XVth siècles)», *Archéologie médiévale*, XVI, 1986, p. 65-92. Une étude remarquable vient d'être consacrée par M. MOUST aux structures de combustion néolithiques du Proche Orient: l'enquête documentaire porte sur près de 1500 foyers (et 300 sites) différents, allant du 13th au 4th millénaire : *Les structures de combustion au Proche Orient néolithique (10.000-3.700 B.C.)*, Lyon (thèse de doctorat nouveau régime), 1986.
- 8 A. LEROI-GOURHAN, *Milieux et techniques*, *op. cit.* (1945), p. 165.
- 9 *Ibid.*

- 10 Il en est ainsi au Mollet, dans les maisons L, M, U-71/72 ; voir A. BAZZANA, *Maisons d'al-Andalus. Habitat médiéval et structures du peuplement dans l'Espagne orientale*, Madrid (Collection de la Casa de Velázquez, 37), 1992, 2 vol., I, p. 169, II, pl. CCLXX-CCLXXI. Au Marinet, on trouve des traces semblables dans la maison 500 et, à l'intérieur de la bâtie 300; *ibid.*, I, p. 169, II, pl. CCLV-CCLVI.
- 11 Il en est ainsi dans la pièce 2035 de la maison 203 du Miravet (A. BAZZANA, *Maisons d'al-Andalus...*, *op. cit.*, II, pl. CCLXII-CCLXIII).
- 12 J.L. BOONE, «The first two Seasons of Excavations at Alcaria Longa», *Revista de Arqueología Medieval*, 1, 1992, p. 51-64.
- 13 J.L. BOONE, «Rural settlement and islamization in the Lower Alentejo of Portugal: evidence from Alcaria Longa», *Encuentro de arqueología del Suroeste* (Grupo de investigación arqueológica del Suroeste y Campo arqueológico de Mértola), Huelva-Niebla, 1993, p. 339-357 (p. 346).
- 14 M.-O. ROUSSET, *Miravet: évolution d'un site de hauteur des Musulmans aux Chrétiens*, mémoire de maîtrise, Lyon, 1988, 2 vol.; A. BAZZANA, *Maisons d'al-Andalus...*, *op. cit.*, I, p. 127.
- 15 J. GASCO, *Les installations...*, *op. cit.*, p. 52.
- 16 M. BOUGHALI, *La représentation de l'espace...*, *op. cit.*, p. 120.
- 17 Dans le monde méditerranéen antique (comme plus récemment en Afrique noire ou dans l'Amérique tropicale), «les pierres sont remplacées souvent par des cônes d'argile qui assurent un meilleur équilibre» (A. LEROI-GOURHAN, *Milieux et techniques*, *op. cit.*, p. 168); c'est une forme primitive du trépied métallique.
- 18 Dans ce cas, la distinction n'est pas facile avec les foyers construits.
- 19 A. BAZZANA, P. CRESSIER et P. GUICHARD, *Les châteaux ruraux d'al-Andalus. Histoire et archéologie des husân du Sud-Est de l'Espagne*, Madrid (Collection de la Casa de Velázquez, 19), 1988, p. 214 et fig. 123.
- 20 A. BAZZANA, «Las excavaciones en La Magdalena de Castellón. Estudio del yacimiento y primeros resultados arqueológicos», *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología Castellonenses*, 4, 1977, p. 175-202 (p. 185).
- 21 P. GUICHARD, «Primer informe sobre las excavaciones realizadas en Torre Bufilla, Bétera (Valencia)» (avec la collaboration de A. Bazzana et de J.-B. Dumas), *Noticiario Arqueológico Hispánico*, IV, 1976, p. 607-643 (p. 629, fig. 7, n° 3 et pl. VI,

- k); A. BAZZANA, *Maisons d'al-Andalus...*, op. cit., II, pl. CCXXV, n° 326.
- 22 Voir, par exemple, la description de leur fonctionnement que donne J. GARANGER («Types de foyers en Océanie», in A. LEROI-GOURGAN, *Séminaire...*, op. cit., p. 20-25): «Du bois est brûlé à l'intérieur d'une fosse où l'on jette des pierres vacuolaires qui sont portées au rouge. Les plus gros débris de charbon de bois sont extraits et les pierres régulièrement réparties dans le fond de la fosse. On les recouvre de feuilles sur lesquelles on dépose les paquets de nourriture. Un nouveau lit de feuilles est étendu et le tout est recouvert de terre. La cuisson est à point au bout de deux heures».
- 23 O. AURENCHÉ, *La maison orientale...*, op. cit., p. 241-242.
- 24 *Ibid.*, p. 242; voir J. PHILIPS et O. BAR YOSEF, «Gebel Meghara. Northern Sinaä», *Paléorient*, 2, 1974, p. 483-484.
- 25 Au-delà de 0,60 m de diamètre et de 0,20 m de profondeur, on considère qu'il s'agit non d'un foyer domestique mais d'une fosse-foyer ayant pu tenir le rôle de four. Plus élémentairement, un foyer peut être constitué d'une simple cavité profonde de quelques centimètres, accompagnée de quelques pierres disposées non comme entourage mais pour «recevoir les ustensiles de cuisine»: M.-Ch. DELAIGUE, *L'influence des Berbères en Espagne : approche ethnologique et archéologique*, mémoire de maîtrise, Lyon, 1980, p. 110.
- 26 M.-O. ROUSSET, *Miravet...*, op. cit., I, p. 72 et II, p. 42 (structure 2035).
- 27 Cl. TORRES, «Povoamento antigo no Baixo Alentejo», *Revista de Arqueología Medieval*, 1, 1992, p. 189-202.
- 28 La surélévation peut provenir simplement d'une intense et longue utilisation entraînant l'empilement de minces couches de cendres et de terres cendreuses durcies au feu.
- 29 O. AURENCHÉ, *La maison orientale...*, op. cit., p. 475.
- 30 *Ibid.*, p. 243.
- 31 *Ibid.*, p. 248-249. C'est, consciemment ou inconsciemment, la distinction qui est généralement retenue dans la littérature archéologique.
- 32 Souvent, la distinction entre ces deux fonctions peut nous être suggérée par des observations morphologiques: taille, modes de construction, environnement aménagé, etc.
- 33 Qu'il s'agisse des fours de potiers — voir l'ensemble des actes du colloque *Fours de potiers et testares médiévaux en Méditerranée occidentale*.
- Méthodes et résultats, actes réunis et présentés par F. AMIGUES, Madrid (Collection de la Casa de Velázquez, 28), 1990, *passim* — circulaires ou rectangulaires, ou des fours à plâtre ou à chaux: ceux-ci sont souvent rectangulaires, avec des angles arrondis et présentent des dépôts intérieurs de gypse ou de chaux.
- 34 Sans rejeter la remarque de la note 32, on prendra garde que «la distinction entre le foyer et le four n'est pas toujours, morphologiquement, possible. L'expérience montre qu'un foyer peut "fonctionner" comme un four» dit O. AURENCHÉ, (*La maison orientale...*, op. cit., p. 488) qui conseille la plus grande prudence dans la maniement de ce vocabulaire.
- 35 Sur ce site, voir en complément à l'article cité à la note suivante, A. BAZZANA, *Maisons d'al-Andalus...*, op. cit., I, p. 319-322 et 406-407, II, pl. CCXVI-CCXXVI.
- 36 P. GUICHARD, «Primer informe...», art. cit.; ces dispositifs ne portent pas de traces de cheminée d'évacuation, malgré l'éloignement des ouvertures.
- 37 J.-M. PESÉZ, «Le foyer...», art. cit., p. 84.
- 38 *Brucato. Histoire et archéologie d'un habitat médiéval en Sicile*, ouvrage collectif sous la direction de J.-M. PESÉZ, Rome (Collection de l'École française de Rome, 78), 1984, 2 vol, I, p. 198 (R. BUCAILLE).
- 39 M. MOLIST, *Les structures de combustion...*, op. cit.
- 40 Il s'agit principalement de la forme de l'*olla* à fond convexe ou légèrement bombé, de manière à mieux recevoir la chaleur des flammes ou des braises. Sur cette forme, voir: G. ROSELLÓ-BORDOY, *Ensayo de sistematización de la cerámica árabe en Mallorca*, Palma de Majorque, 1978, p. 66-71; A. BAZZANA, «Céramiques médiévales : les méthodes de la description analytique appliquées aux productions de l'Espagne orientale. I- Les poteries domestiques d'usage courant», *Mélanges de la Casa de Velázquez*, XV, 1979, p. 154-156; *id.*, *Maisons d'al-Andalus...*, op. cit., I, p. 139-140, II, pl. XVII-XVIII, LIV, LIX-LXI.
- 41 Selon la définition que donne O. AURENCHÉ, *La maison orientale...*, op. cit., p. 491: «Four de forme cylindrique, enterré ou construit, pourvu d'une grande ouverture au sommet et d'un orifice à la base pour le tirage. Les galettes de pain sont placées contre les parois qui ont été préalablement chauffées».
- 42 Ce n'est que dans une époque récente que les potières de Farràn Alí ont accédé au stade artisanal, une partie de leur production étant vendue non seulement dans les *sufs* locaux mais aussi sur des marchés plus lointains; auparavant elles assuraient la fabrication de l'équipement domestique destiné à la famille et renouvelé chaque année.
- 43 R. ELHRAIKI, *La céramique traditionnelle du Maroc du Nord*, mémoire de maîtrise, Lyon, 1984.
- 44 G. DEMIANS D'ARCHIMBAUD, *Les fouilles de Rougiers (Var). Contribution à l'archéologie de l'habitat rural en pays méditerranéen*, Paris, 1981, p. 237.
- 45 J.-M. PESÉZ, «Le foyer...», art. cit., p. 71.
- 46 Sur le site du Mollet, voir: A. BAZZANA et P. GUICHARD, «Un important site-refuge du haut Moyen Âge dans la région valencienne: le *despoblado* du Monte Mollet (Villafamés, Castellón)», *Mélanges de la Casa de Velázquez*, XIV, 1978, p. 485-501; A. BAZZANA, *Maisons d'al-Andalus...*, op. cit., I p. 275-278 et p. 426, II, pl. CCLXV-CCLXXII. Sur le site du Miravet, voir : M.-O. ROUSSET, *Miravet...*, op. cit., *passim*; A. BAZZANA, *Maisons d'al-Andalus...*, op. cit., I, p. 297-300 et p. 425-426, II, pl. CCLVIII-CCLXIV.
- 47 A. BAZZANA, «El yacimiento medieval de Santa Fe de Oliva (Valencia). Estudio de su cerámica», *Noticiario Arqueológico Hispánico*, 18, 1984, p. 255-339 (fig. 7); *id.*, «Typologie et fonction du mobilier céramique d'une alquería médiévale à Valence aux XIe et XIIe siècles : Santa Fe de Oliva», *La Ceramica medieval del Mediterraneo occidental. III Congreso internazionale*, Florence, 1986, p. 205-217; *id.*, *Maisons d'al-Andalus...*, op. cit., I, p. 439, II, pl. CXXXV, n° 190, CCLXXVIII-CCLXXIX (céramique).
- 48 Résultat des fouilles de 1982, inédit.
- 49 J.L. BOONE, «Rural settlement...», art. cit., p. 356, fig. 4.

- 50 J. SERVIER, *Tradition et civilisation berbères. Les portes de l'année*, Monaco, 1985, p. 358.
- 51 J.-M. PESEZ, «Le foyer...», *art. cit.*, p. 84.
- 52 P. DEFFONTAINES, *L'homme et sa maison*, Paris, 1972, p. 119: «Les pailles, soit de blé, soit de seigle, soit de riz, ne pouvaient s'utiliser que dans des feux fermés pour ralentir leur combustion trop rapide. Leur utilisation pour le feu posait d'ailleurs un problème agricole; cela diminuait d'autant la part destinée aux litières et qui servait ensuite à engrasser les cultures. Pour se chauffer, il fallait diminuer les fumures et donc le rendement des terres».
- 53 Emploi attesté au Maghreb par l'enquête ethnographique; sur ce point, voir aussi P. DEFFONTAINES, *L'homme et sa maison*, *op. cit.*, p. 119 : «Dans le delta du Nil, on brûle des galettes d'excréments d'animaux (buffles), appelées *guillah*».
- 54 *Ibid.*, p. 118.
- 55 A. MEKNASSI, *Léxico de las palabras españolas de origen árabe*, Tétouan, 1963, p. 37.
- 56 G. ROSELLÓ-BORDOY, *Ensayo...*, *op. cit.*, p. 76-77 et fig. 19.
- 57 *Ibid.*, p. 76 et fig. 19 (type B) et p. 282 (inv. 9955).
- 58 R. AZUAR RUIZ, *Castillo de la Torre Grossa (Jijona). Catálogo de fondos del Museo arqueológico*, I, Alicante, 1985, p. 71-72, pl. XXXV; *id.*, *Denia islámica. Arqueología y poblamiento*, Alicante (Instituto Juan Gil-Albert), 1989, p. 186, fig. 101.
- 59 J. NAVARRO PALAZÓN, *La cerámica islámica en Murcia. I- Catálogo*, Murcie (Centro municipal de arqueología), 1986, p. 52, n° 107.
- 60 *Mértola almoravide et almohade*, catalogue de l'exposition de Rabat, Mértola, 1988, s.p., n° 18 (inv. CR/CF/0005).
- 61 *Cerâmica islâmica portuguesa*, catalogue de l'exposition de Lisbonne, Mértola, 1987, s.p., n° 33 (inv. CR/CF/0004).
- 62 Un foyer mobile de ce type est visible au Musée de l'acropole de l'île de Lipari.
- 63 S. GUTIÉRREZ LLORET, «Panes, hogazas y fogones portátiles, dos formas cerámicas destinadas a la cocción del pan en al-Andalus: el hornillo (*tannûr*) y el plato (*tâbaq*)», *Lucentum*, IX-X, 1990/91 (1993), p. 161-175.
- 64 *Ibid.*, p. 172.
- 65 Portables ou non, pour l'Afrique orientale, la Syrie, l'Asie centrale et les Indes, ces instruments sont décrits ainsi par A. LEROI-GOURHAN (*op. cit.*, p. 166): «C'est une cloche de terre cuite très épaisse, au fond de laquelle on brûle du bois ou des bouses de bovidés. Lorsque la flamme est tombée, on plaque sur la paroi les galettes de pâte fraîche qui cuisent et qu'on enlève au moment où elles sont sur le point de se détacher».
- 66 *Encyclopédie berbère*, I, p. 513, s.v. «Alimentation».
- 67 Voir, sur ce point, J.-M. PESEZ, «Le foyer...», *art. cit.*, p. 85.
- 68 G. DEMIANS D'ARCHIMBAUD, *Les fouilles de Rougiers...*, *op. cit.*, p. 479.
- 69 A. ROBLES et J. NAVARRO PALAZÓN, *Los Infiernos. Un ajuar rural andalusí de los siglos X y XI* (titre provisoire), Murcie, sous presse, n° 4.7 et 4.1.4. L'emploi de la crêmaillère, instrument des cuissons à contenant suspendu, selon A. LEROI-GOURHAN (*Milieux et techniques*, *op. cit.*, p. 170), n'est pas clairement attesté en Méditerranée médiévale.
- 70 *Brucato*, *op. cit.*, II, p. 522-524 et pl. 95-96 (inventaire 13.2.31, 13.2.27-29, 13.2.14).
- 71 J.-M. PESEZ, «Le foyer...», *art. cit.*, p. 85.
- 72 Sur ce site, voir A. BAZZANA et P. GUICHARD, «Prospecciones y sondeos arqueológicos en yacimientos de altura de la provincia de Castellón. Campaña 1976», *Noticiario Arqueológico Hispánico*, 6, 1979, p. 632-637, fig. 20-23, pl. XIII-XVII; A. BAZZANA, *Maisons d'al-Andalus...*, *op. cit.*, II, pl. LII.
- 73 Voir ci-dessus, le paragraphe consacré au foyer posé simple.
- 74 A. BAZZANA et Y. MONTMESSIN, *La céramique islamique du Musée archéologique de Jaén (Espagne)*, Madrid (Collection de la Casa de Velázquez, 11), 1985, p. 17, fig. 3 (inv. 050).
- 75 Sur ces jarres à provisions, voir: G. ROSELLÓ-BORDOY, *Ensayo...*, *op. cit.*, p. 78-81; A. BAZZANA, «Céramiques médiévales...», *art. cit.*, p. 153.
- 76 M. MOLIST, *Les structures de combustion...*, *op. cit.*, p. 240.
- 77 L. BOLENS, *La cuisine andalouse, un art de vivre (Xle-XIIIe siècles)*, Paris, 1990; voir aussi T. PETERSON, «The arab Influence on western european Cooking», *Journal of Medieval History*, septembre 1980.
- 78 J.-M. PESEZ, «Le foyer...», *art. cit.*, p. 66-69.
- 79 *Ibid.*
- 80 G. et L. LEFEBVRE, «Étude de l'évolution d'un village du Chenoua de 1967 à 1971, Beldj», *Libyca*, XXIV, 1976, p. 236-240 (p. 257).
- 81 On sait que la cheminée est encore exceptionnelle dans la maison paysanne à la fin du Moyen Âge (J.-M. PESEZ, «Le foyer...», *art. cit.*, p. 74). Au XVIe siècle, Maryelle Bertrand en trouve des traces dans certaines grottes morisques de Guadix.
- 82 J. SERVIER, *Tradition et civilisation berbères...*, *op. cit.*, p. 358: «Dans chaque maison, ou plus exactement dans chaque unité d'habitat, il existe un foyer, il serait plus vrai de dire qu'il existe un foyer là où vit un couple humain».
- 83 M. BOUGHALI, *La représentation de l'espace...*, *op. cit.*, p. 120.
- 84 C'est, en Grande Kabylie, «la porte de l'année»; voir J. SERVIER, *Tradition et civilisation berbères...*, *op. cit.*, p. 372.
- 85 *Ibid.*, p. 376: «La réfection du foyer, parfois le remplacement des trois pierres qui, dans certaines régions, en sont la partie essentielle, est un rite important dans les régions de Tacheta et de Zouggara et chez les Bani Snus»; le *kanûn* lui aussi «est refait, maçonné avec de l'argile fraîche prise dans un lieu humide et vert, symbole de fécondité et de bonheur. Le même rite se retrouve dans l'Aurès et il semble qu'il soit observé chez les semi-nomades ou chez d'anciens nomades sédentarisés (...). Il semble qu'il faille rattacher ce rite de changement des pierres du foyer à un geste ancien de semi-nomades revenant de leur transhumance et inaugurant ainsi leur cycle sédentaire».
- 86 M. BOUGHALI, *La représentation de l'espace...*, *op. cit.*, p. 121.
- 87 Voir les actes du colloque *Fours de potiers et "testares" médiévaux...*, *op. cit.*
- 88 Cette fonction est toujours complémentaire (ou seconde), même lorsqu'il s'agit de foyers mobiles, dont la forme est prévue pour recevoir un récipient culinaire.
- 89 C. PERLES, «Le feu», *art. cit.*, p. 77-79.
- 90 J.-M. PESEZ, «Le foyer...», *art. cit.*, p. 86.

OLLAS Y FUEGO: LOS PROCESOS DE COCCIÓN EN LOS RECETARIOS DE AL-ANDALUS Y EL MAGREB

MANUELA MARÍN*

1. La historia de la alimentación en al-Andalus puede hacerse a partir de una serie de fuentes muy variada, que abarca desde los hallazgos arqueológicos hasta las crónicas históricas, las obras literarias, los textos jurídicos o los tratados de agricultura y dietética¹. Existe, además, y como es bien sabido, un tipo específico de fuente escrita cuyo objeto es la descripción de un repertorio culinario con una finalidad eminentemente práctica: me refiero a los recetarios de cocina. En principio, cabría por tanto considerar la información proporcionada por los recetarios como la de mayor fiabilidad y aquélla que serviría de contraste a la que se encuentra en otro tipo de fuentes. La abundancia de sus datos, sin embargo, no debe hacer olvidar dos hechos que conviene tener siempre presentes. En primer lugar, los recetarios andalusíes, como los de otras regiones del mundo islámico clásico, representan los usos alimenticios de unos segmentos sociales muy concretos. Aunque contienen algunas referencias al consumo de ciertos platos por la gente común (*al-`āmma*), los libros de cocina están escritos para lectores acomodados y cultos, que viven en sociedades urbanas; es decir, una parte muy minoritaria del conjunto de la población. Por otro lado, la inclusión de una receta en un libro de cocina no quiere decir, necesariamente, que se practicara en el entorno del autor de la obra. En un cierto número de casos, no siempre fáciles de determinar, puede tratarse de una simple copia de otros recetarios, de procedencia oriental en su mayor parte.

Esta salvedad debe tenerse en cuenta, sobre todo, a la hora de evaluar los niveles de consumo de determinados alimentos o ingredientes o la difusión de determinadas recetas. Mayor seguridad ofrece el estudio de una serie de técnicas culinarias y de procedimientos seguidos en la transformación de los alimentos y a ello voy a dedicar estas páginas, centrando mi atención en los sistemas de cocción documentados en los recetarios. Por procesos de cocción entiendo hervidos y asados, es decir, los que se producen con o sin la intervención de un elemento líquido y que se realizan, bien directamente sobre el fuego, bien en distintos tipos de hornos o en recipientes dispuestos a tal efecto². El uso de estos recipientes ha sido reciente y detalladamente estudiado por G. Rosselló-Bordoy³, a cuyos trabajos remito para la documentación terminológica que puede encontrarse en estos recetarios. En cuanto a los alimentos cuya transformación voy a examinar, serán objeto de atención

* C.S.I.C., Madrid.

preferente las carnes y los pescados. Sobre los cereales, base de la alimentación popular, existen estudios recientes que, sin agotar del todo la materia, suponen un notable avance en nuestro conocimiento sobre su consumo y elaboración⁴. Carnes y pescados, sobre todo las primeras, no han merecido tanto interés por los investigadores dedicados a la historia de la alimentación en las sociedades islámicas⁵, quizás porque se ha venido considerando que su consumo era muy limitado y sólo afectaba excepcionalmente a amplios grupos humanos. La abundancia de recetas conservadas entre cuyos ingredientes se cuentan diferentes tipos de carne no es, desde luego, y como ya he indicado antes, indicio de un consumo real y generalizado. La diversidad de fórmulas empleadas en su cocción me parece, por otra parte, digna de ser tenida en cuenta, porque refleja, tanto en este caso como en el de los pescados, la existencia de un amplio abanico de técnicas susceptibles de ser utilizadas y que han sido sometidas a una experimentación práctica, como puede observarse en muchas de las recetas conservadas⁶. Es muy posible que algunas de estas técnicas, complejas y hasta difíciles, tuvieran una difusión limitada a entornos palaciegos y aristocráticos. Otras muchas, sin embargo, por su misma sencillez o por lo accesible de los ingredientes utilizados, debieron de emplearse en toda clase de hogares. Su estudio nos permitirá, por tanto, acceder al conocimiento de unos patrones culturales y sociales mucho más extendidos de lo que puede sospecharse en un principio.

Antes de pasar al estudio de las técnicas de transformación de alimentos según los recetarios andalusíes, es conveniente hacer alguna precisión respecto a estos textos. Se trata de dos obras, bien conocidas de todos los que se interesan por estos temas, que proceden del área geográfica del Islam occi-

dental (al-Andalus y el Magreb): *Faḍālat al-jiwān fī ṭayyibāt al-ṭa'ām wa-l-alwān* de Ibn Razīn al-Tuŷibī⁷ y *Kitāb al-Tabīj fī l-Magrib wa-l-Andalus*⁸, ambas compuestas en la primera mitad del siglo VII/XIII. La inscripción de estas dos obras en un mismo contexto espacial y temporal se traduce en una serie de recetas comunes y a veces idénticas. Aún no se ha hecho un estudio a fondo de estos dos recetarios, y menos todavía una comparación con los recetarios orientales. No es ésta una tarea fácil, y en ciertos aspectos puede dar resultados decepcionantes, debido a las características generales señaladas más arriba⁹. Con todo, se pueden indicar, junto a las coincidencias entre ambos textos (a los que en adelante me referiré con las siglas F [*Faḍāla*] y KT [*Kitāb al-Tabīj*]), diferencias bastantes notables. La más importante se refiere a la estructura misma de su composición. El *Kitāb al-Tabīj*, como ya indicara A. Huici en su introducción a la traducción española, contiene más de quinientas recetas «bastante desordenadas en su clasificación»¹⁰. Se trata en realidad de una especie de centón que agrupa sus materiales sin método o hilo conductor alguno. De esta forma, las recomendaciones teóricas que suelen aparecer en otros recetarios al comienzo de la obra, en KT se introducen súbitamente a partir de la p. 77 del texto editado¹¹; a los materiales orientales, identificados como tales (caso de las recetas atribuidas a Ibrāhīm b. al-Mahdī) suceden, sin solución de continuidad, textos de clara filiación occidental; no existe una división en capítulos y las recetas no están organizadas por su contenido, salvo excepciones. Ello no afecta, desde luego, al interés intrínseco de la obra, que abunda en recetas de gran complejidad y riqueza. Es notable, además, la cantidad de referencias que ofrece KT sobre costumbres y usos locales en al-Andalus y el Norte de África. Quisiera subrayar, para terminar esta rápida apreciación del contenido de KT, sus muy interesantes datos sobre la presencia de platos y preparaciones vinculados a grupos sociales étnicos o comunales. Más allá de la tradicional división entre *jāṣṣa* y *‘āmma* — que también aparece en alguna ocasión —, KT se refiere, por ejemplo, a recetas propias de judíos, de la gente del zoco, o de los *ṣaqāliba*, los sirvientes, los pastores de la campiña de Córdoba¹² o los beréberes.

En contraste con la acumulación desorganizada de KT, la obra de Ibn Razīn responde a un plan perfectamente trazado por su autor, que con frecuencia utiliza referencias internas a procedimientos ya empleados con anterioridad mencionando la numeración de las diferentes partes y capítulos en los que se encuentran¹³. El texto está dividido en 12 partes de desigual extensión que se subdividen en capítulos, cuyo contenido resumo a continuación: parte primera (cinco secciones): preparaciones a base de cereales; segunda (seis secciones): platos de carne (de ganado vacuno y ovino, caza y preparados de salchichería); tercera (siete secciones): aves; cuarta (tres breves secciones): el *ṣinhāŷi* y las tripas rellenas; quinta (dos secciones): pescados; sexta (tres secciones): lácteos; séptima (de las diez secciones originales sólo se conservan cuatro): hortalizas; octava (tres secciones): legumbres; novena (siete secciones): dulces; décima

(12 secciones): encurtidos, almorí y aceites; undécima (tres secciones): langosta y camarones¹⁴; duodécima: jabones. Si se compara el contenido de este índice con el de otros recetarios orientales¹⁵, además de con KT, puede observarse que la ordenación de F gira en torno del ingrediente principal de las recetas, en tanto que el resto de las obras de este tipo alternan este criterio con el de la relación de lo que podría considerarse como «platos principales». Esta característica de F no implica la ausencia de los ingredientes de base de cada capítulo en otros diferentes, pero en líneas generales facilita la labor de búsqueda y sistematización de los procedimientos culinarios, razón por la cual se ha escogido como texto-guía para el análisis que se presenta a continuación. A él se añadirán, siempre que presenten alguna variación de interés, informaciones procedentes de KT.

2. La presencia de una introducción sobre los principios generales que deben gobernar el arte culinario es un hecho bastante común en los recetarios árabes. F las sitúa, como es de rigor, al inicio de su compilación. De los dos elementos básicos que intervienen en la cocción — recipientes y fuego — F se refiere únicamente a las normas que deben regir la utilización del primero (F, p. 31). Las ollas pueden ser de materiales cerámicos y metálicos y, entre éstos, los preferibles deberían ser, si la *šari'a* lo permitiese, los de oro y plata. Da la impresión, en este punto concreto, que Ibn Razīn está haciendo una reflexión puramente simbólica, ya que cocinar en cacharros de oro o de plata estaría al alcance de muy pocos, quienes se encontrarían además con la imposibilidad de llevar la hipótesis a la práctica. Son los recipientes de hierro los que se recomiendan en primer lugar, siempre y cuando se cuiden con atención para evitar la aparición de herrumbre, para lo que es bueno tratarlos con miel. Tomando en cuenta estas precauciones, los recipientes de hierro son incluso beneficiosos para la salud, ya que fortifican los miembros del cuerpo. Tampoco hay inconveniente en el uso de ollas y platos de estaño (*qaṣdīr*), pero tanto F como KT (p. 83) desaconsejan enérgicamente el empleo de cobre (*nuḥās*), tanto para hervir alimentos como para freírlos; en éste último caso, afirma F, el cobre es especialmente dañino en combinación con comidas grasientas, como las salchichas (*mirqās*) y las frituras (*qalāya*).

En cuanto a las ollas de cerámica (*fajjār*, en alguna ocasión *turāb*), la cuestión principal suscitada por los dos recetarios es la frecuencia de su utilización. Para F, no se debe cocinar en ellas más que una vez, aunque si están hechas de barro vidriado en su interior (*ḥantam*), pueden hacerse hasta cinco cocciones. Ampliando este tema, KT razona la necesidad de usar una olla nueva cada vez que se va a cocinar en la posible falta de limpieza, causada por el descuido de los sirvientes¹⁶. Lo ideal, por tanto, sería estrenar olla a diario y, de hecho, es muy frecuente encontrar recetas, en ambas obras, en las que se recomienda el uso de una olla nueva (*qidr ḍādīa*)¹⁷. Reconoce KT, con todo, que puede ser difícil poner en práctica esta norma, por lo que aconseja ordenar a los sirvientes

una cuidadosa limpieza de las ollas todas las noches, empleando para ello agua caliente y salvado (*nujāla*)¹⁸.

Ibn Razīn menciona un tercer tipo de material: el vidrio. Hay quien recomienda, afirma, comer y beber en recipientes de vidrio y, de ser ello posible, se debería cocinar en ellos. Menciona esta apreciación de F porque, curiosamente, el vidrio sí aparece como recipiente sometido a un proceso de cocción en una receta recogida por KT, y en la que se menciona expresamente que se trata de una comida propia de reyes y grandes de este mundo (KT, p. 37). Se trata de un preparado a base de sesos (*amjāj*) que se introduce en unos recipientes de vidrio fabricados expresamente a tal efecto y que tienen forma de tibias y otros huesos. Una vez llenos, se introducen en una olla con agua y sal y se hierven hasta que se observe que están a punto. A continuación se desmoldan y se sirven¹⁹. La insistencia de KT en que se trata de una receta muy especial y destinada a personajes de importancia (*ru'asā', mulūk*) no necesita subrayarse. Es interesante hacer constar, sin embargo, la pervivencia de esta peculiar forma de cocinar en vidrio y su vinculación con el mundo andalusí reflejada por un recetario oriental como *Kanz al-fawā'id*, que recoge una receta de pájaros en recipientes de vidrio incluyendo la manera de fabricar estos instrumentos²⁰; de esta fórmula dice el anónimo compilador que es propia de los reyes y señores del Magreb y al-Andalus, quienes la consumen de preferencia en invierno y otoño, acompañándola de bebidas.

Los principios generales de la cocina abarcan también, en F, algunas recomendaciones sobre el uso de los recipientes una vez iniciada la cocción. Se trata principalmente de la necesidad de dejar escapar los vapores producidos durante la misma, que de otro modo perjudicarían a los alimentos en pre-

paración. Ibn Razīn recomienda, de acuerdo con esta norma, que las tapas de las ollas estén finamente agujereadas y esto de modo especial cuando se trate de carnes o pescados. Sin embargo, tanto en este caso como en lo relativo a alguno de los materiales que acabo de mencionar, no siempre la práctica de las recetas citadas por F se ajusta a los principios teóricos enunciados. Como se verá más adelante, es frecuente encontrar, dentro de ambos recetarios, fórmulas para cerrar herméticamente ollas y cazuelas durante la cocción²¹. Del mismo modo, en alguna ocasión se recomienda el uso de ollas de cobre — a veces estañadas²² —, sin que se vea en ello contradicción con la norma establecida como principio general de conducta. Sin que haya que dar demasiada importancia a este hecho, es indicio, en mi opinión, de que estas recomendaciones pueden representar, al menos en parte, una formulación estereotipada. Es decir, que existe un fondo tradicional de convenciones y «sabiduría» sobre los usos culinarios que se transmite y difunde en toda la literatura de este tipo, tanto occidental como oriental. Este marco teórico, si así puede llamarse, incluye una nada despreciable proporción de informaciones de carácter médico-dietético, observable tanto en las introducciones de los recetarios como en indicaciones dispersas a lo largo del texto y cuya importancia varía según las obras²³.

3. Dos son los elementos esenciales en el proceso de transformación de los alimentos crudos en cocidos: el fuego y los recipientes (aunque éstos últimos no siempre son necesarios). Sobre el fuego en sí mismo los recetarios andalusíes no son muy explícitos. KT menciona en alguna ocasión (p. 28 y 29) el fuego de carbón (*nār fahm*), pero es de suponer que la leña fuese el combustible más usual y por tanto no se considerase necesario

el mencionarla²⁴. A lo largo de las recetas reunidas por los dos textos en estudio pueden encontrarse, por otro lado, muchas informaciones dispersas sobre las características del fuego que debe utilizarse. Las anotaciones más frecuentes son las que se refieren a su intensidad: el fuego puede ser fuerte (*qawwī*), moderado (*mu'tada*) o flojo (*lāyyin, hādī*). Durante la confección de un plato determinado, puede reducirse la intensidad del fuego por el simple procedimiento de retirar parte del combustible. Un papel importante es el representado por el fuego de brasas o resollo²⁵, sobre el que deben permanecer muchos platos para redondear su cocción. No hay indicaciones explícitas sobre el uso de algo parecido al *mustawqad* oriental²⁶; las ollas se colocan directamente sobre el fuego o, en caso de tener que mantener éste alejado del recipiente, sobre unas trébedes (*kānūn al-nār*) (F, p. 71, nº 15).

El fuego tiene, en estos recetarios, una ubicación doble: la casa y el horno (*furn*). La presencia de este último es constante a lo largo de las dos obras, aunque no se trata de una dualidad incompatible. Muy al contrario: es frecuente que se inicie parte de la cocción en la casa y se complete en el horno, o que se den alternativas para sustituir el proceso del horno por procedimientos caseros; volveré sobre esta cuestión más adelante. La existencia de hornos comunales, de barrio, está bien documentada en fuentes no culinarias, tanto arqueológicas como escritas. Lo que llama la atención en estas recetas es la frecuencia de su uso, la accesibilidad, por así decir, que presenta el horno para la persona que cocina. Por ejemplo, en KT (p. 105), una masa de harina con huevos, leche y mantequilla se lleva al horno, se trae a la casa cuando ya está hecha, se le vierte más leche y se vuelve a llevar al horno para una nueva cocción. En otros casos, se lleva el plato al horno, una vez terminado, para que se dore su superficie (F, p. 49, nº 16). Este tipo de procedimientos, así como la gran cantidad de recetas en las que se requiere el uso del horno, no sólo indican la presencia de hornos como elementos de gran importancia en la vida comunal. Cabe también pensar en la necesidad de contar con sirvientes para todas esas idas y venidas y ello podría explicar, por otro lado, esas alternativas para preparar los platos en casa que aparecen muy a menudo en los recetarios.

El fuego del horno también puede ser regulado pero no por la persona que lo utiliza con fines culinarios. Se debe entonces recurrir a otro método: situar los recipientes en un lugar del horno alejado «de la fuerza del fuego». Las referencias a esta forma de cocción son frecuentísimas en ambos recetarios. También se da otra fórmula que pretende reducir la temperatura a la que se produce la cocción, y es la de dejar los platos durante una noche dentro del horno, cuando el fuego está muy bajo o totalmente apagado aunque se mantenga el calor del día pasado. Sucede esto en recetas de *harīsa* de trigo (F, p. 94 [nº 13]) o de arroz (KT, p. 192) y *harīsa* con carne de vaca (F, p. 148, nº 10).

En la casa, el fuego se enciende en el hogar, como ya se ha indicado. En ausencia de recipientes, carnes o pescados pueden cocinarse directamente

sobre las brasas, en un espetón (*saffūd*) o sobre una parrilla (*mitrās*). En el entorno doméstico se encuentra asimismo uno de los elementos de cocción más citados por los recetarios y que a menudo se presenta como la alternativa al horno comunal: el horno portátil (*tannūr*)²⁷. El fuego del *tannūr* puede, por supuesto, graduarse; KT (p. 193) recomienda un fuego flojo para la preparación de una *harīsa*; en otras ocasiones se precisa que el fuego debe ser flojo, pero también puede ser muy fuerte. El *tannūr* tiene alguna de las ventajas del horno, ya que en él se produce la misma evaporación de líquidos usados en la cocción. Sin embargo, KT (p. 28) prefiere los asados de carne en el horno, ya que los que se hacen en *tannūr* o en espetón dejan perder buena parte de su jugo, que va a caer al fuego. Sólo en alguna ocasión se menciona expresamente la tapa del *tannūr* (que puede cerrarse herméticamente con barro) o sus aberturas inferiores; según KT, en una receta de cordero relleno de queso (p. 103), *yuftah kawā-hu al-suflā*²⁸.

Finalmente, el fuego se sitúa, también en la casa, en la *malla*, que en algunas recetas se presenta como alternativa al *tannūr*, como por ejemplo en KT (p. 193): «se cocina en una *malla* en la casa, o bien en el *tannūr*». Ibn Razīn es un poco más explícito sobre un elemento que se ha venido identificado como una especie de horno; en F, *malla* aparece también como un recipiente semejante a la sartén. Así, en una receta a base de harina, la masa se coloca en una sartén o una *malla*, sobre el fuego. Con el mismo sentido de recipiente, fabricado en cobre o en barro, se registra también por Ibn Razīn el uso de *malla* en la confección de las almojábanas toledanas (F, p. 85, nº 39), o en una receta de sardinas que se llevan al horno dentro de la *malla* (F, p. 200)²⁹.

Como he indicado más arriba, el uso de los recipientes que se ponen sobre el fuego ha sido estudiado por G. Rosselló Bordoy, sobre la base de documentación textual y arqueológica³⁰. Por lo tanto, me limitaré aquí a hacer algunas observaciones de conjunto, que ampliaré más adelante, al referirme con más detalle al proceso de preparación de los alimentos. Los cacharros empleados en la cocción pueden ponerse directamente sobre el fuego o llevarse al horno. Ollas y marmitas (*qidr, burma*) se emplean generalmente para la primera de estas funciones, aunque en ciertas recetas se menciona la posibilidad de llevar la olla al horno para completar la cocción, o introducirse en el *tannūr*. Con anterioridad he mencionado la insistencia de los textos culinarios en utilizar ollas nuevas y en extremar su limpieza; también se recomienda, en alguna ocasión, que la olla no tenga ningún tipo de fisuras (F, p. 142). La olla/marmita parece ser el más polivalente de los utensilios empleados en la cocción; su utilización en las recetas de F y KT es mucho más corriente y amplia que la de las sartenes (*miqlā*)³¹ o el *tāñyīr*, que aparece relacionado con funciones muy concretas, como espumar la miel sobre el fuego (F, nº 5, p. 65; nº 8, p. 66; nº 21, p. 75; nº 23, p. 76), aunque también sirve para cocinar aves (F, p. 151, nº 1). Por su parte, el *tāyīn* está mucho más vinculado a su empleo dentro del horno, si bien en ciertas ocasiones se puede utilizar en la casa. El

tāyīn no parece disponer, como las ollas, de una tapadera propia, ya que en alguna receta se indica que se puede tapar con una fuente (F, p. 198, nº 3). Por las características de las recetas en que aparece mencionado, el *tāyīn* debía de ser un recipiente abierto, de tamaño variable (a veces se indica su uso para cocer ajos picados en vinagre, lo que hace suponer la existencia de *tāyīn* bastante pequeños) y desde luego, más reducido que el lebrillo (*qasrīya*): en una receta de cordero al horno, F recomienda el uso de un *tāyīn* grande o una *qasrīya* pequeña (p. 134, nº 13)³².

4. El fuego está encendido y las ollas, limpias y preparadas. Empieza ahora el proceso de transformación propiamente dicho: la cocción. Para ello, carnes y pescados se someten a un tratamiento previo. En el caso de las carnes, hay que tener en cuenta el tamaño y las características del animal del que proceden. A menudo los recetarios se refieren al genérico «carne», que ha de ser limpiada, vaciada de nervios y huesos y troceada convenientemente. Un paso más allá se da cuando la carne, a continuación, debe ser picada y machacada hasta convertirse en una especie de masa. Por el contrario, en otras recetas, el animal — especialmente corderos y aves — se conserva en su forma original, vaciado únicamente de sus vísceras. Lo mismo ocurre con los pescados: se lavan, se desescaman y se trocean cuando son de gran tamaño. Aves y pescados pueden experimentar otro tipo de transformación, en la cual se procede a su vaciado total, preservando la envoltura exterior, que luego se rellena con su propia carne, convertida en una masa a la cual se han incorporado otros elementos. Los alimentos crudos de origen animal son objeto, por tanto, de una enorme variedad de procesos, que van desde la mínima alteración de su aspecto exterior

(asados o hervidos) a la reconstrucción de su imagen tras haberla destruído. Se recomienda con cierta frecuencia que las aves, una vez sacrificadas, deben colgarse durante una noche antes de ser cocinadas; en cuanto a los pescados grandes, hay que desescamarlos, trocearlos y escaldarlos en agua hirviendo, lavarlos a continuación y luego dejarlos escurrir antes de proceder a su cocción. A veces, las recetas incluyen un tiempo de reposo de las carnes crudas en un adobo de vinagre, ajos y especias.

El proceso de cocción presenta también una gran diversidad de opciones. Es frecuente, además, encontrarlas una tras otra en la misma receta: carnes hervidas se frien a continuación, o se frien y luego se hierven. Algunos tipos de asado terminan con un hervor, y es frecuente encontrar cocciones en las que intervienen a la vez o sucesivamente, agua, aceite y vinagre. Los asados se diferencian tanto por el lugar en que se realizan como por los líquidos que intervienen en el proceso o por su ausencia. Otros procesos presentan características especiales, como la cocción del alcuzcuz al vapor o los platos de pescado y aves hechos «a la sal». Asimismo, y aunque ello no sea objeto de estudio en estas páginas, no hay que dejar de mencionar la importancia de los ingredientes secundarios que se añaden en diversos momentos de la cocción, así como el aliño con hierbas, especias y elementos perfumantes. Finalmente, hay que añadir el factor decisivo del tiempo de cocción, al que ya se ha hecho alguna referencia. Los recetarios son muy poco explícitos a este respecto y las más de las veces se limitan a indicar que, una vez terminadas las fases iniciales de la preparación de un plato, se deja sobre el fuego hasta que esté terminado. Muy a menudo se deja a la práctica de quien cocina el determinar con exactitud ese momento; a veces, no obstante, el texto es algo más

preciso. Así, en una receta de alcuzcuz (F, p. 87, nº 1: la señal de que está hecho es la fuerza del vapor que sube hasta la boca de la olla). Dentro de la secuencia temporal es significativa la insistencia en una fase final que se lleva a cabo sobre el resollo, como ya se ha dicho, durante la cual se produce una ralentización del proceso y se obtiene un efecto secundario: la «subida» de la grasa hacia la superficie. También suele recomendarse el dejar enfriar el plato ya preparado, es decir, que no se sirva inmediatamente después de ser retirado del fuego (por ejemplo, F, p. 99, nº 6 y p. 100, nº 7).

Veremos ahora, a través del análisis de las recetas, como se desarrolla el detalle de alguno de estos procesos de transformación cuyo conjunto se acaba de esbozar. Me ocuparé en primer lugar de los asados en los que no interviene ningún recipiente: asados sobre la brasa, o en parrilla, espetón, o *tannūr*.

El primero de estos procedimientos se utiliza en contadas ocasiones: por ejemplo (F, p. 200) para pequeños pescados estacionales, como la sardina de mayo o de octubre. Una vez encendido el fuego, hay que esperar a que se convierta en brasa y no tenga llama ni humo; entonces se sala el pescado y se extiende sobre las brasas. Pueden asarse por el mismo procedimiento filetes (*šarā'ib*)³³ de carne, como alternativa a la parrilla (*mifraš*) o al espetón (F, p. 139, nº 3). Es este último, sin embargo, el instrumento más utilizado.

El *saffūd*, que puede ser de hierro o de madera, se emplea para la cocción de carne, pero mucho más para pescados y conejos y, sobre todo, para aves: palomas, tordos, pájaros, ocas y gallinas. A pesar de que KT, tal como se indicó más arriba, prefiere el asado en *tannūr*, no por ello deja de dar indicaciones sobre el uso del *saffūd*: la carne se corta y se deja en una fuente con almorí, vinagre, aceite, ajo y especias. Luego se pone en el *saffūd* con cuidado de que los diferentes trozos no se superpongan. El *saffūd* se coloca sobre un fuego de carbón y el asado se completa haciéndolo girar sobre el fuego mientras se echa sobre la carne la salsa en la que ha estado previamente (KT, p. 28). Esta última parte del proceso de cocción aparece frecuentemente mencionada en el uso del espetón y reafirma la tendencia, presente en los recetarios en muy diversas formas, a evitar que se resequen las carnes. Igualmente, el efecto que produce el uso de estas salsas es un reflejo de otra característica de la cocina árabe-islámica tal como se conoce a través de las fuentes escritas: la multiplicidad de sabores y su combinación en un mismo plato, que llega a enmascarar sus ingredientes principales. Muy semejante al procedimiento recomendado por KT es el que usa F para una receta de conejo al espetón (p. 142, nº 7). El animal se ensarta en un *saffūd* de hierro o madera y se asa algo alejado del fuego, que no debe ser muy fuerte. Mientras tanto, se va untando con una pluma (*rišā*) de una mezcla de sal disuelta en agua, ajo picado, pimienta, canela y almorí hasta que esté a punto³⁴.

El uso del espetón plantea también el problema de su situación respecto a la fuente de calor. En la receta que acabo de citar, se indica expresamente que

hay que mantener el asado no muy cerca del fuego. En KT (p. 126) se advierte sobre el cuidado que hay que tener para que una gallina asada en *saffūd* no se queme. Más detalles hay en una receta de oca asada (F, p. 152, nº 2): se enciende el fuego y se sitúa a ambos lados del espetón, pero no por debajo, y se levanta un extremo del *saffūd* sobre una piedra de modo que el polvo del suelo no alcance al animal³⁵.

En todos estos casos se trata de un proceso de elaboración muy simple. Hay, sin embargo, recetas que revelan una mayor complejidad en el uso del *saffūd* y en las que este instrumento aparece como uno más de los requeridos para la confección de un plato. En varias ocasiones, se indica que el animal (conejo o gallina) debe hervirse ligeramente antes de proceder a su asado en el espetón. Es únicamente KT (p. 23, 29, 72) quien hace esta recomendación, que parece estar encaminada, en el caso del conejo, a conseguir una mayor blandura en la carne. Por contra, en una de estas recetas se trata de una gallina rellena, que ha de hervirse ligeramente para reforzarla antes de ensartarla en el *saffūd*. Este instrumento tiene una interesante función auxiliar en algunas recetas de Ibn Razīn, en las que el proceso de cocción se lleva a cabo en el *tannūr* o en el horno (*furn*). Así, en una receta de palomas (F, p. 188, nº 5), en la que éstas se ensartan por los picos en un *saffūd* de hierro, como una aguja (*misalla*). El *saffūd* se coloca entonces en una olla grande en cuyo fondo se ha colocado corteza (*qišra*) de pan, situado de manera que las palomas, untadas con sal, aceite, almorí, pimienta y canela, queden en el aire. El asado se hace, en una olla sellada con masa, dentro del horno, pero alejado del fuego. La combinación *saffūd/tannūr* sigue un procedimiento semejante (F, p. 134, nº 13 y p. 176, nº 44); el *saffūd* se utiliza para aislar la carne que va a asarse (cordero, gallina) en el interior del *tannūr*, en cuyo fondo se ha colocado un *tāyīn* con agua y aceite; en el caso del cordero, solamente con agua, lo que tiene la función de recoger los jugos de la carne durante el asado, que de otro modo se perderían.

La cocción de carnes y pescados en recipientes que se colocan sobre el fuego o cerca de él ofrece una gran diversidad de posibilidades. En primer lugar, sobre el uso de los recipientes mismos, ya que cabe preguntarse si existía algún grado de especialización, sobre todo en lo que se refiere a los hornos (*furn* y *tannūr*). Aun teniendo en cuenta la falta total de indicaciones en un gran número de recetas, puede decirse que el *tāyīn* es el recipiente que suele utilizarse con más frecuencia para llevar todo tipo de confecciones culinarias al horno (*furn*), aunque también se emplea sobre el fuego o para freir. En cambio, el *tāyīn* sólo aparece, en relación con el *tannūr*, en las funciones auxiliares que se han indicado más arriba. Sartenes y, sobre todo, ollas, tienen funciones muy generales y se emplean con cualquiera de las fuentes de calor que se han mencionado.

El *tāyīn*, fabricado para resistir altas temperaturas, aparece en una interesante receta de Ibn Razīn (p. 125, nº 41) que muestra claramente el proceso de asimilación de modos primitivos de cocción y su incorporación a la cocina más

refinada. Se trata de un plato de carne; después de hacer un hoyo en la tierra, en el que se coloca una oveja troceada, todo ello se cubre con un *tāyīn*. Este a su vez se recubre muy bien con una capa de tierra, sobre la cual se pone la leña que servirá de combustible al asado. Cuando se ha calculado que ya está a punto, se retira el fuego y el *tāyīn*, se da la vuelta a la carne y se repite el proceso. La carne se sirve después en otro recipiente, aliñada únicamente con sal y pimienta³⁶. También en *tāyīn* se confeccionan los asados a la sal que ya he mencionado antes y que se hacen en el horno con palomas o pichones (F, p. 189, nº 6); en cambio, el sábalo a la sal se hace en una teja que se lleva al horno (F, p. 200).

La forma más usual de cocción en recipientes, sin embargo, es la que combina cantidades variables de líquidos diversos, ya sea directamente sobre el fuego o en los hornos. Estos líquidos son, corrientemente, agua, aceite y vinagre. Sólo en una ocasión (KT, p. 153) se recomienda emplear un arralde de vino³⁷. El procedimiento puede ser muy simple: se ponen todos los ingredientes, con su o sus líquidos correspondientes, en la olla y se dejan hacer al fuego. Pero también es muy usual un sistema de cocción algo más complejo y que supone un mayor control de la cantidad y temperatura del agua utilizada. Según este procedimiento, las carnes se ponen en la olla con aceite y otros ingredientes (hierbas, especias, verduras...). Sobre esa olla se coloca otra, más pequeña, con agua que se va calentando con el vapor de la primera. Una vez que se ha consumido el líquido que sueltan la carne y las verduras, se añade, poco a poco, agua caliente de la olla superior³⁸.

Es también frecuente — lo he señalado antes — el empleo de dos procedimientos de cocción diferentes y sucesivos en la misma receta: hervido y asado, hervido y frito, frito

y hervido, etc. En esta alternancia de posibilidades entra en juego a menudo la conveniencia de llevar los platos al horno para terminar su cocción. Esta fase final, en la que se tuesta la superficie de los alimentos y se consumen los líquidos, puede hacerse también en la propia casa, mediante la colocación, sobre la olla, de un *tāyīn* que contiene brasas (F, p. 100, nº 7; p. 113, no. 15; p. 197, nº 1; KT, p. 41, p. 67). Ollas y marmitas, así como otros recipientes de cocción, deben estar a menudo herméticamente cerrados, tanto si están sobre el hogar como si son llevados al horno. Para ello, el procedimiento más usual es sellar la tapa de la olla con masa ('aŷīn)³⁹. En el caso del alcuzcuz, la masa se emplea para unir las dos ollas que se encuentran una sobre la otra, en tanto que la de arriba se cubre con un paño (*mandīl*) (F, p. 44-5, nº 10) o servilleta (*minšāf*) (F, p. 87, nº 1). Sólo en una ocasión (KT, p. 167) he encontrado una variante en el procedimiento del «sellado» de las ollas con masa, en la cual la tapa se fija al recipiente de este modo, pero se deja un pequeño respiradero. Otra posibilidad, esta vez en platos de pescado (KT, p. 173), es la de emplear un pan como cubierta del plato ya preparado para ser llevado al horno, aunque en este caso no se consigue el efecto de clausura producido por la masa.

El papel de los recipientes no se limita, en algunos casos, al de contenedor de los alimentos sobre el fuego; pueden también servir, al mismo tiempo, como moldes que dan una forma característica a la preparación culinaria. Puede tratarse de platos que no incluyen carne, como el *ra's maymūn*⁴⁰ y otros confeccionados a base de harina, huevos, leche y mantequilla⁴¹; en ocasiones sí se incluye la carne como uno de los ingredientes principales (KT, p. 27 y 74-75). El desmolde puede hacerse de varias maneras, según sea la forma

del recipiente empleado, pero en varios casos se especifica que la olla o el *tāyīn* utilizados debe romperse con cuidado para no alterar el contenido.

5. He tratado de sistematizar, en las páginas precedentes, la gran cantidad de información suministrada por los dos recetarios objeto de estudio. Al hacerlo, he suprimido multitud de detalles concretos que son los que dan su peculiaridad y sabor especiales a cada receta, pero mi intención no era examinar los textos para descubrir el arte gastronómico de al-Andalus y el Magreb, sino intentar reconstruir los procesos básicos de transformación, en la cocina, de un tipo concreto de alimentos. Los cereales, por su importancia en la dieta básica, han recibido una mayor atención de los investigadores desde este punto de vista, en tanto que buena parte de los estudios modernos sobre alimentación se han dedicado a analizar el consumo y preparación de alimentos en diferentes épocas y lugares⁴². Al concentrar la atención en el proceso de elaboración, en el paso de lo crudo a lo cocido, he intentado reconstruir unas técnicas comunes y susceptibles de ser empleadas en capas sociales muy diversas. En este sentido, los datos ofrecidos por los recetarios van más allá de las referencias dispersas a platos consumidos por el pueblo o por los comerciantes del zoco.

En primer lugar, llama la atención la diversidad de métodos utilizados para el aprovechamiento del fuego y su movilidad. La alternancia entre ellos no impide, además, su utilización sucesiva en la preparación de determinados platos, tal como se ha ido viendo. El fuego para cocinar está en la casa, pero también y con una presencia muy notable en el horno de barrio al que se tiene un acceso evidentemente fácil. Los recipientes ofrecen otro aspecto de interés: su empleo como elemento determinante en el resultado final. Por otra parte, la intervención de los líquidos en los que se realiza la cocción presenta ciertas constantes que conviene subrayar: si la carne se cuece y luego se asa, resultará más blanda. El empleo de vinagre en la cocción, hecho muy frecuente, está vinculado a la preocupación por neutralizar los posibles perjuicios de determinados alimentos. Finalmente, creo que hay que destacar, dentro del proceso en su conjunto, la fase intermedia entre la comida — carne o pescado — cruda y su transformación sobre el fuego, con o sin líquido. En muchos casos las carnes se cocinan simplemente troceadas o bien el animal puede asarse entero; pero también es muy frecuente que se sometan a un tratamiento previo, durante el cual se machacan hasta ser reducidas a una especie de pulpa. Por su parte, los pescados grandes se suelen trocear y escaldar y también, en ocasiones, se Tritura su carne. En ciertos casos — pescados y aves — este sistema se utiliza para reconstruir de nuevo la forma original, bien rellenando la piel del animal, bien reconstruyendo directamente su imagen. En una fase ulterior de este proceso, puede llegarse a fabricar pescados sin pescado, por ejemplo, destinados a engañar el apetito del comensal. Pero con mayor frecuencia, lo que se observa es la necesidad de aprovechar al máximo el material de base y

rentabilizar su precio. Ello se aplica tanto a carnes como a pescados, a los cuales, se nos dice claramente, pueden aplicarse las mismas recetas que a las carnes y las aves, así como los preparados de salchichería.

El que los procedimientos básicos representen una tradición común practicada en diferentes niveles sociales no supone, por otra parte, un universo estático de prácticas indiferenciadas. En las capas más acomodadas de la sociedad no sólo se dispone de un mayor número y variedad de ingredientes, sino que se puede recurrir a todo tipo de procesos, sólo alguno de los cuales está al alcance de las economías más modestas. Además, mientras que los procedimientos más complejos y refinados se practican en círculos limitados, a ellos llegan sin dificultad los sistemas de cocción más populares y simples: un claro ejemplo de ello lo representan los asados bajo tierra, procedimiento típico de la alimentación nómada. La presencia de ésta y otras recetas extremadamente sencillas en su elaboración, dentro de los recetarios estudiados, es un testimonio de asimilación de tradiciones populares difícil de rastrear en otro tipo de textos.

NOTAS

- 1 Véase E. García Sánchez, «Fuentes para el estudio de la alimentación en la Andalucía islámica», *Actas del XII Congreso de la U.E.A.I. (Málaga, 1984)* (Madrid, 1986), 269-288.
- 2 Sobre las dificultades del uso de la voz «cocido» en castellano para reflejar sus equivalentes en otras lenguas romances, cfr. S. D'Onofrio, «A la mesa con los muertos», en I. González Turmo y P. Romero de Solís (eds.) *Antropología de la alimentación: ensayos sobre la dieta mediterránea* (Sevilla, 1993), p. 149, nota 1.
- 3 Tanto en su libro *El nombre de las cosas en al-Andalus: una propuesta de terminología cerámica* (Palma de Mallorca, 1991) como en «Arqueología e información textual: el utillaje de la cocina andalusí», *La alimentación en las culturas islámicas* (Madrid, 1994), 37-88.
- 4 Véanse a este respecto L. Bolens, «Pain quotidien et pains de disette dans l'Espagne musulmane», *Annales E.S.C.*, 3-5 (1980), 462-476; S. al-Misāwī, «Al-Jubz ta'amān fī l-Andalus fī l-qurūn al-jāmis wa-l-sādis wa-l-sābi'», *Maŷallat Dirāsāt Andalusīya*, 7 (1992), 73-83; B. Rosenberger, «Les pâtes dans le monde musulman», *Médiévaux*, 16-17 (1989), 77-98 y «Diversité des manières de consommer les céréales dans le Maghreb pré-colonial», *La alimentación en las culturas islámicas* (Madrid, 1994), 309-354.; D. Waines, «Cereals, bread and society: an essay on the staff of life in medieval Iraq», *J.E.S.H.O.*, 30 (1987), 255-285.
- 5 Véanse las observaciones a este respecto de E. García Sánchez, «La alimentación en la Andalucía islámica. Estudio histórico y bromatológico. II: Carne, pescado, huevos, leche y productos lácteos», *Andalucía Islámica*, IV-V (1983-1986), 237-278. Sigue teniendo interés el trabajo de E. Ashtor «Essai sur l'alimentation des diverses classes sociales dans l'Orient médiéval» (*Annales E.S.C.*, 1968, 1017-1053).
- 6 D. Waines cree detectar, a través de los recetarios, una diferencia entre los gustos por las diferentes clases de carne entre el Mašriq y al-Andalus, donde se encuentra un mayor número de recetas de carne de vaca. Véase su artículo «The culinary culture of al-Andalus», en S. Kh. Jayyusi Tà (ed.), *The Legacy of Muslim Spain* (Leiden, 1992), p. 732.
- 7 Utilizo la segunda edición de M. Ibn Šaqrūn, Beirut, 1984.
- 8 Edición de A. Huici Miranda, Madrid, 1965; traducción del mismo, Madrid, 1966.
- 9 Véase mi artículo «Beyond taste: the complements of colour and smell in the medieval Arab culinary tradition», en *Culinary Cultures of the Middle East* (London, 1994), 205-214, en el que comparo la *Fadāla* con la obra de al-Warrāq y el anónimo *Kanz al-fawā'id fī tanwī al-mawā'id* (ed. M. Marín y D. Waines, Beirut/Stuttgart, 1993). En este caso, la comparación entre los dos recetarios orientales y el occidental permitió establecer la existencia de tradiciones bien diferenciadas entre uno y otro ámbito geográfico.
- 10 A. Huici Miranda, *Traducción*, p. 8.
- 11 Al tratarse de un manuscrito acéfalo, es posible que la introducción teórica se haya perdido, pero ello no explica la presencia de estas recomendaciones en el lugar en el que aparecen.
- 12 Una receta del mismo nombre (*mu'allak*) y también relacionada con el pastoreo es recogida por F (p. 130, nº 2) que omite sin embargo la precisión geográfica.
- 13 Véase una valoración de la obra y sus características más importantes en F. de la Granja Santamaría, *La cocina arábigoandaluza según un manuscrito inédito* (Madrid, 1960, resumen de Tesis Doctoral).
- 14 Sobre las langostas, cfr. J. Aguadé, «Sobre el consumo de acrípidos en Marruecos», *Al-Qantara*, XI (1990), 239-246 y M. Marín, «Nota sobre ḫarād», *Al-Qantara*, XV (1994) (en prensa).
- 15 Ibn Sayyār al-Warrāq, *Kitāb al-Tabīj* (ed. K. Ohrnberg y S. Mroueh, Helsinki, 1987); Muhammad b. al-Ḥusayn al-Bagdādī, *Kitāb al-Tabīj* (ed. F. al-Bārūdī, Beirut, 1964); Ibn al-'Adīm, *al-Wuṣla ilā l-habīb* (ed. S. Maṭḥūb y D. al-Jaṭīb, Alepo, 1986); *Kanz al-fawā'id* (v. nota 9).
- 16 Al menos en una ocasión (p. 131) KT afirma, en una receta de *ŷudāba*, que se ha de lavar la cazuela (*qasūla*) nueva antes de echar en ella el aceite y el resto de los ingredientes.
- 17 F. de la Granja (*op. cit.*, p. 14) ha señalado la coincidencia de esta recomendación con la que se encuentra en el *Libro de guisados* de Ruperto de Nola.
- 18 Según *Kanz al-fawā'id* (p. 5), las ollas y otros recipientes deben lavarse con barro caliente, jabón (*ušnān*) y flores secas.
- 19 En la misma página de KT hay otra referencia al instrumento (*āla*) de vidrio que se emplea para cocer los sesos.
- 20 *Kanz*, nº 149.

- 21 Aunque también pueden darse casos como el de F, p. 43 (receta nº 7): la olla debe cubrirse con un colador (*minjal*) o algo semejante para dejar pasar los vapores.
- 22 Por ejemplo, F, p. 73 (nº 19) y p. 85 (nº 39); KT, p. 67.
- 23 Véase M. Marín, «Aspectos médicos de la literatura culinaria árabe», *Sharq al-Andalus* (en prensa).
- 24 Compárese esto, no obstante, con las variedades de leña mencionadas por Kanz (Index, p. 26).
- 25 En general F utiliza la voz *ŷamr* mientras que en KT predomina *raqf*. En ambos puede encontrarse, para rescoldo, *gad*²⁶.
- 26 Cfr. *E.I.*², s.v. *Maṭbakh* [D. Waines].
- 27 Acerca de los hallazgos arqueológicos de este tipo de horno, cfr. S. Gutiérrez Lloret, «Panes, hogazas y fogones portátiles, dos formas cerámicas destinadas a la cocción del pan en al-Andalus: el hornillo (*tannūr*) y el plato (*tabaq*)», *Lucentum*, IX-X (1990-91), 161-175. Hay que tener en cuenta la diversidad de tamaños que puede tener el *tannūr*, en el pueden llegar a entrar corderos enteros.
- 28 Véase F. Corriente, *El léxico árabe andalusí según P. de Alcalá* (Madrid, 1988), p. 181, s.v. *kw*.
- 29 El *jubz al-malla* se explica (Ibn al-Haṣṣā', *Glossaire sur le Mans'uri de Razès*, ed. G.S. Colin y H.P. J. Renaud (Rabat, 1941), nº 688) como el que se hace sobre brasas y cenizas calientes. *Malla* parece haber experimentado un proceso de transferencia (cfr. Dozy, *Supplément*, s.v.); de aplicarse al combustible (Al-Maydāni, *Mayma' al-amṭāl* (Beirut, 1972) II, nº 2453) ha pasado a designar el recipiente cóncavo que se coloca sobre él y, finalmente, el resultado de la cocción, cuando se trata de pan.
- 30 Cfr. nota 3.
- 31 Los recetarios registran dos tipos específicos de sartén, la *miqlāt al-kunāfa* y la *miqlāt al-īsfanāy*. No está claro si se trata de recipientes con una forma especial o, simplemente, de aquéllos que se destinan en exclusiva a la confección de estos dos platos.
- 32 La comparación de esta terminología con la empleada actualmente en Marruecos (cfr., por ejemplo, Z. Guinaudeau, *Fès vu par sa cuisine* (Rabat, 1976), p. 14-17) permite apreciar algunas coincidencias, pero también evoluciones y cambios semánticos que hacen difícil utilizar la documentación de este tipo como guía para la identificación de los utensilios medievales.
- 33 Estos también pueden asarse directamente sobre las paredes interiores del *tannūr* (F, p. 139, nº 3).
- 34 Otras recetas semejantes en F, p. 182, nº 5 (perdiz) y p. 189, nº 8 (paloma).
- 35 El mismo procedimiento, con pescado, en F, nº 5 (p. 199).
- 36 Compárese esta receta con el proceso descrito por A. Jaussen en *Coutumes des arabes au pays de Moab* (París, 1908, p. 65): «Les vrais bédouins font le *zarb*. On creuse un trou en terre, revêtu parfois de pierres plates l'intérieur et couvert également par dés dalles; on y fait un feu violent de manière ce que les pierres soient presque rouges; on retire le cendre, et l'agneau, dépecé en quartiers, ou même tout entier, est mis dans cette cavité, qu'on ferme ensuite hermétiquement».
- 37 Se trata de un plato de gallina. Según nota del editor, en el ms. aparece un comentario al margen reomendando sustituir el vino por miel, más sabrosa y más conforme con la ley religiosa (*fa-huwa aḥall wa-aḍadd*).
- 38 Con algunas variantes, este el proceso utilizado por F en numerosas recetas del capítulo consagrado a las carnes de cordero que se cocinan con verduras (p. 103 y ss.).
- 39 En una ocasión (F, p. 113, nº 15) se da la alternativa de papel húmedo (*kāgad mablūl*).
- 40 Sobre el «bollo maimón» en fuentes castellanas, cfr. J. Corominas, *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico* (Madrid, 1980), s.v. maimón.
- 41 F, nº 24, p. 77; KT, p. 99-100 (*receta de jabīṣ*), 104 y 105.
- 42 Véase el estudio introductorio a la obra colectiva citada en nota 3, en el cual se presenta un panorama de la evolución de los estudios sobre alimentación. Desde otra perspectiva, véase la obra de A.Y. al-Hasan y D.R. Hill, *Islamic Technology* (Cambridge, 1988), que contiene un capítulo sobre comidas y bebidas (p. 224 y ss.).

LA COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS. APROXIMACIÓN AL MENAJE DE COCINA EN UNA CASA ISLAMICA (S. XIII)

PILAR LAFUENTE IBÁÑEZ

Los diferentes tratados sobre artes culinarias nos han dejado información sobre numerosos platos, algunos muy sofisticados y de complicada elaboración, más propios de mesas refinadas o de días muy señalados que de la práctica cotidiana. No obstante, una atenta lectura nos informa sobre algunos usos más o menos generalizados, así como sobre los utensilios empleados en la preparación de los alimentos. Pero es el registro arqueológico, hoy por hoy, la principal fuente de información sobre algunos aspectos de la vida cotidiana, en especial aquellos que se pueden rastrear tras un atento estudio de los elementos de cultura material que proporciona un yacimiento. Así, pues, el estudio de los materiales cerámicos procedentes de las excavaciones realizadas en las casas nº 1 y nº 2 de la alcazaba de Mértola nos acerca a la realidad cotidiana de quienes las habitaron allá por la primera mitad del siglo XIII, y nos informa sobre las costumbres culinarias de unas familias que vivieron en un medio urbano y gozaron de un cierto poder adquisitivo.

EL MENAJE DE COCINA

La estrella del menaje de la cocina almohade, en el área suroccidental de Al-Andalus, es sin duda un tipo de **olla** de base convexa, cuerpo globular con acanaladuras hacia el centro de la panza, cuello corto cilíndrico, borde engrosado, labio plano y dos asas. Algunos ejemplares tienen vedrio interno de impermea-

bilización, transparente o melado claro, que en ocasiones chorrea al exterior. En las piezas que presentan decoración ésta se localiza en el hombro, asas y borde, son trazos de pintura blanca, que puede presentar tonos ocres por contaminación con la pasta; los motivos son simples: trazos gruesos normalmente en grupos de dos o de tres, trazos verticales compartimentando el espacio, trazos concéntricos o simples manchones (Fig. 1, nº 2 y 3; Fig. 2, nº 1)¹.

En el caso de los materiales objeto de nuestro estudio el hecho se repite ya que los fragmentos pertenecientes a este tipo de olla representan un alto porcentaje sobre el total de fragmentos identificados². En concreto, un **89,3%** en la casa nº 1 y el **88,2%** en la casa nº 2.

Dentro del grupo de las **ollas** debemos señalar la presencia de un tipo con cuerpo de tendencia troncocónica en su parte superior, paredes decoradas con profusión de pequeñas acanaladuras y arista resaltando el inicio del

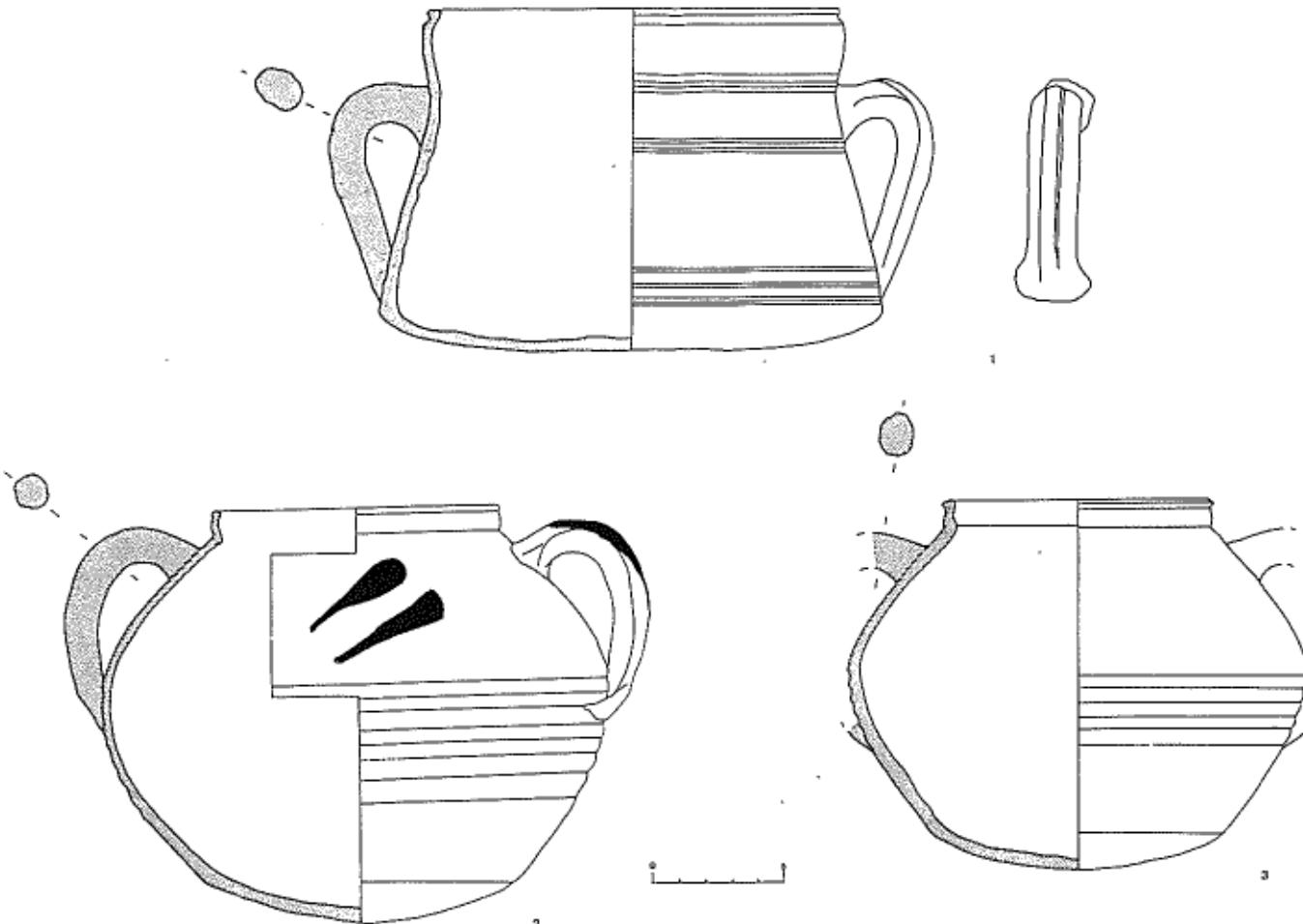


FIG. 1, Nº 1 – Nº DE INVENTARIO: C 2/4. FORMA: Cerrada. Marmita. DIMENSIONES: Altura 180 mm. Base Ø 192 mm. Borde Ø 158 mm. MORFOLOGÍA: Base convexa, cuerpo troncocónico, cuello cilíndrico con paredes curvas, borde engrosado, labio plano. Dos asas verticales de sección oval. TÉCNICA: Pasta roja, desgrasante medio. DECORACIÓN: Bandas de estrías en la parte inferior y superior del cuerpo y en su unión con el cuello.

Nº 2 – Nº DE INVENTARIO: C 2-VIII/(S/N) Olla con pintura blanca. FORMA: Cerrada. Olla. DIMENSIONES: Altura 155 mm. Base Ø 115 mm. Borde Ø 108 mm. Max. Ø 190 mm. MORFOLOGÍA: Base convexa, cuerpo globular, cuello corto cilíndrico, borde indicado, labio plano. Dos asas verticales de sección circular. DECORACIÓN: Acanaladuras en la parte central de la panza. Trazos de pintura blanca en el hombro y asas.

Nº 3 – Nº DE INVENTARIO: C 2/2. FORMA: Cerrada. Olla. DIMENSIONES: Altura 140 mm. Base Ø 110 mm. Borde Ø 104 mm. Max. Ø 176 mm. MORFOLOGÍA: Base convexa, cuerpo de tendencia globular con ligera carena en la parte central de la panza, cuello corto cilíndrico, borde indicado, labio plano. Dos asas verticales de sección circular. TÉCNICA: Pasta roja, quemada en parte, desgrasante medio. Acanaladuras en cara externa. DECORACIÓN: Acanaladuras en la parte inferior de la panza.

hombro, cuello corto cilíndrico, borde indiferenciado y labio plano, suponemos que debió poseer dos asas pero no tenemos constancia de ello. Algunos ejemplares muestran vedrío interno de impermeabilización y en algunos casos, trazos de pintura blanca. Si bien estas piezas no son infrecuentes en contextos

almohadados, en el caso que nos ocupa podemos decir que son simplemente anecdotáicas (Fig. 2, nº 2)³.

El grupo de las **marmitas** está representado por un sólo tipo. Presenta base convexa, cuerpo troncocónico, cuello cilíndrico de perfil curvo, borde engrosado, labio plano y dos asas verticales de sección oval. Su decoración consiste en bandas de estrías en la parte inferior y superior del cuerpo y en su unión con el cuello (Fig. 1, nº 1). Cuantitativamente son poco significativas ya que sólo

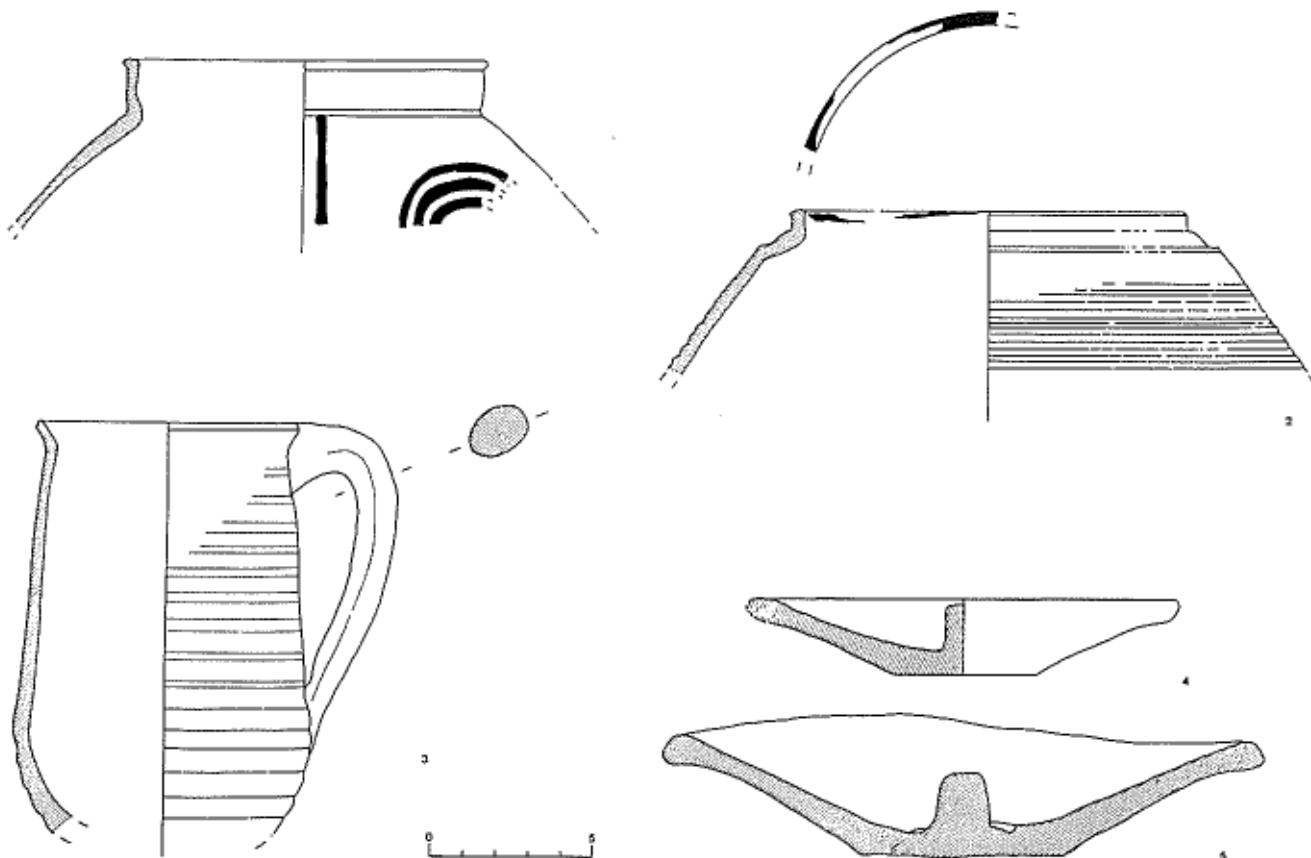


FIG. 2, Nº 1 – Nº DE INVENTARIO: C 2/72. FORMA: Cerrada. Olla. DIMENSIONES: Borde Ø 110 mm. MORFOLOGÍA: Parte superior del cuerpo de tendencia troncocónica, cuello cilíndrico, borde engrosado, labio plano. TÉCNICA: Pasta roja, desgrasante fino con intrusiones de grano medio. DECORACIÓN: Trazos ocres en sentido vertical y concéntricos.

Nº 2 – Nº DE INVENTARIO: C 2-VIII/4. FORMA: Cerrada. Olla. DIMENSIONES: Borde Ø 122 mm. MORFOLOGÍA: Cuerpo de tendencia troncocónica, arista señalando el inicio del hombro, cuello corto cilíndrico, borde indiferenciado, labio plano. TÉCNICA: Pasta roja, quemada en el núcleo, desgrasante medio. Superficie externa con acanaladuras. DECORACIÓN: Estrechas acanaladuras en la parte superior del cuerpo. Trazos de pintura blanca en el borde.

Nº 3 – Nº DE INVENTARIO: C 1/318 y 321. FORMA: Cerrada. Jarro. DIMENSIONES: Borde Ø 77 mm. Max. Ø 90 mm. MORFOLOGÍA: Cuerpo de tendencia globular en su parte inferior y troncocónico en la superior, cuello indicado, borde exvasado, labio ligeramente apuntado. Un asa vertical de sección oval. TÉCNICA: Pasta roja, desgrasante fino. Acanaladuras y estriás ornamentales en cara externa y acanaladuras de torno muy marcadas en cara interna. DECORACIÓN: Acanaladuras en la parte inferior del cuerpo, que se convierten en estriás en la superior.

Nº 4 – Nº DE INVENTARIO: C 1/474. FORMA: Tapadera. DIMENSIONES: Altura 22 mm. Base Ø 45 mm. Borde Ø 130 mm. MORFOLOGÍA: Base plana, cuerpo troncocónico invertido, borde engrosado al interior y al exterior, pedúnculo central. TÉCNICA: Pasta roja quemada en gran parte, desgrasante grueso.

Nº 5 – Nº DE INVENTARIO: C 1/473. FORMA: Tapadera. DIMENSIONES: Base Ø 63 mm. Borde Ø 19875 mm. MORFOLOGÍA: Base plana, cuerpo troncocónico invertido, borde engrosado al exterior, pedúnculo central. Muy irregular. TÉCNICA: Pasta roja quemada en gran parte, desgrasante medio.

se han inventariado dos ejemplares, ambos en la casa nº 2, uno de ellos de gran tamaño.

Los ejemplares de **jarro** corresponden a un tipo de base generalmente plana, cuerpo de tendencia globular en su parte inferior y troncocónico en la superior, cuello indicado, borde exvasado, labio ligeramente apuntado y un asa vertical de sección oval (Fig. 2, nº 3). Este elemento sabemos que fue utilizado para menesteres como sacar agua de las tinajas, pero aquí nos aparece con

huellas evidentes de haber estado expuesto al fuego.

El caso de las formas abiertas es diferente. Representan un porcentaje mucho menor: 7,7% para la casa nº 1 y 7% para la casa nº 2, pertenecientes en su mayoría a cazuelas, pero sin que podamos señalar la

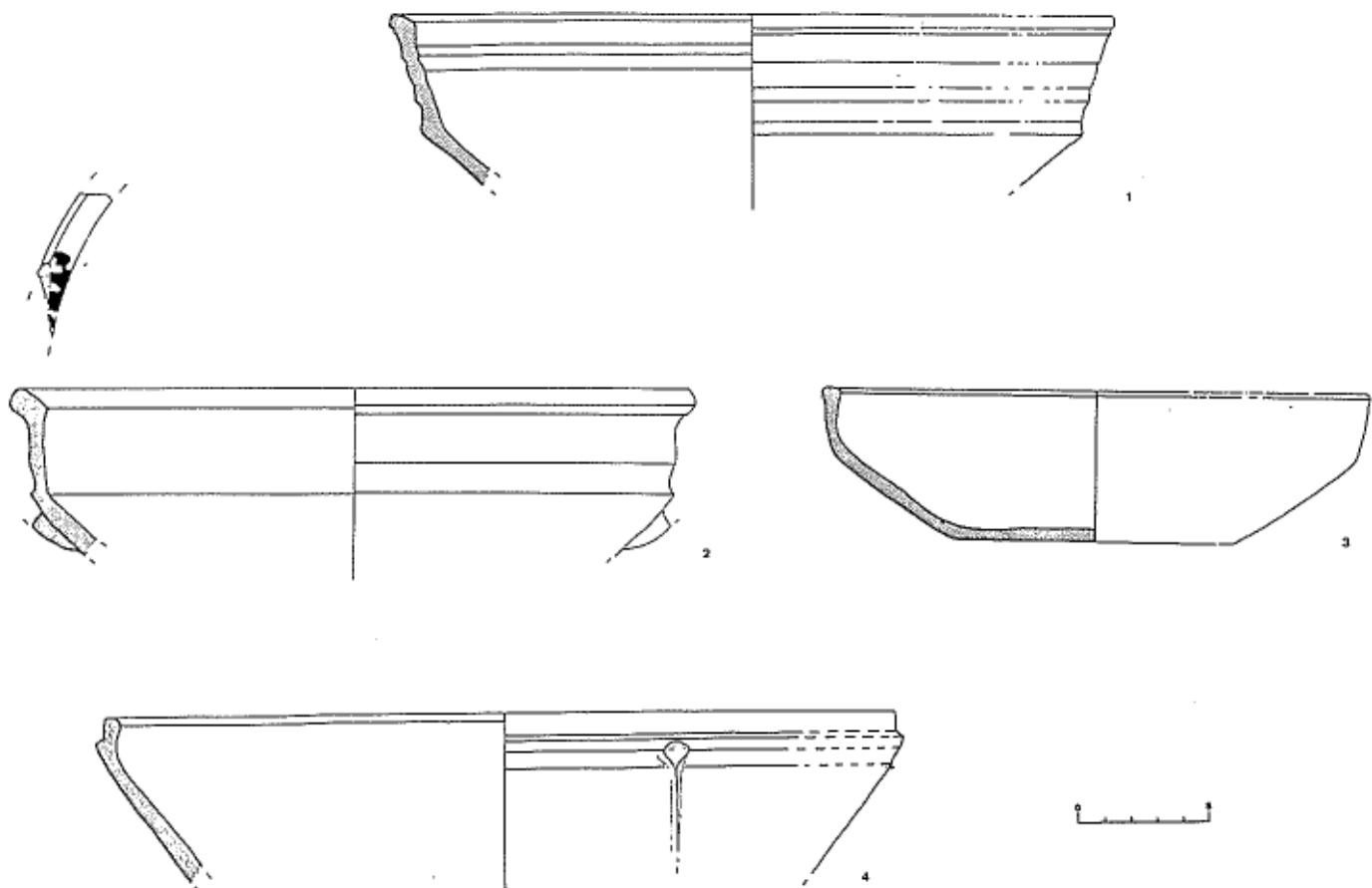


FIG. 3, Nº 1 – Nº DE INVENTARIO: C 2/3. FORMA: Abierta. Cazuela. **DIMENSIONES:** Borda Ø 278 mm. **MORFOLOGÍA:** Cuerpo de perfil quebrado por una carena, borde engrosado de sección rectangular, labio plano inclinado al interior. **TÉCNICA:** Pasta roja, desgrasante fino con intrusiones de grano medio. **DECORACIÓN:** Aristas escalonadas en la parte superior del cuerpo.

Nº 2 – Nº DE INVENTARIO: C 1-VIII/79. FORMA: Abierta. Cazuela. **DIMENSIONES:** Base Ø 240 mm. Borda Ø 250 mm. **MORFOLOGÍA:** Base convexa con resalte en su unión con el cuerpo, cuerpo cilíndrico, borde exvasado de sección rectangular. Dos asas que arrancan de la base. **TÉCNICA:** Pasta quemada, desgrasante grueso. **DECORACIÓN:** Pintura blanca en el borde y algunas acanaladuras en la cara externa.

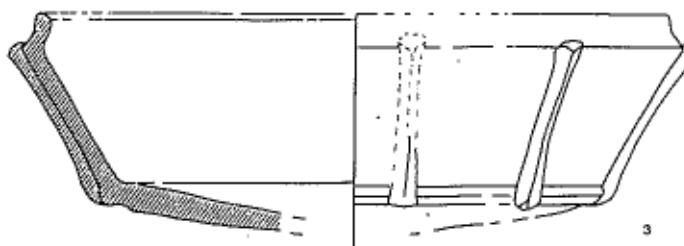
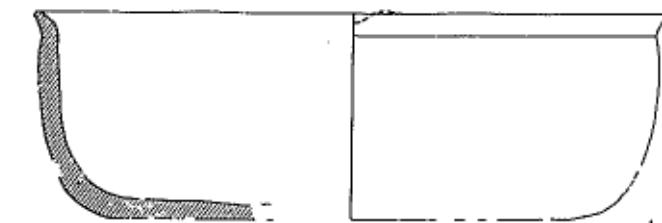
Nº 3 – Nº DE INVENTARIO: C 2-VII/59. FORMA: Abierta. Cazuela. **DIMENSIONES:** Altura 56 mm. Base Ø 105 mm. Borda Ø 210 mm. **MORFOLOGÍA:** Base plana, cuerpo de perfil quebrado con ligera carena, borde engrosado, labio redondeado. **TÉCNICA:** Pasta roja en el núcleo y quemada en ambas caras, desgrasante fino. Brúñido en cara interna.

Nº 4 – Nº DE INVENTARIO: C 2-VIII/63. FORMA: Abierta. Cazuela de «costillas». **DIMENSIONES:** Borda Ø 295 mm. Max. Ø 330 mm. **MORFOLOGÍA:** Cuerpo troncocónico, arista señalando el borde, borde invasado, labio redondeado. **TÉCNICA:** Pasta roja, quemada en parte, desgrasante medio. **DECORACIÓN:** Nervios verticales que dividen la superficie de la pieza.

existencia de un tipo predominante. **Cazuelas vidriadas con pequeño pico vertedor, cazuelas de «costillas» y cazuelas sin vidriar, junto con algunos ejemplares de ataifores carenados, componen el repertorio.**

El tipo más frecuente es la que denominamos **cazuela de «costillas»** caracte-

rizada por los nervios que compartimentan su superficie. Las variantes son múltiples y afectan tanto a su morfología como al tratamiento superficial o a la decoración. Las bases pueden ser marcadamente convexas o casi planas, las paredes presentan distintos grados de oblicuidad, el vidrio puede afectar a la totalidad de la pieza, sólo a su cara interna o bien ser inexistente. Incluso los característicos nervios varían en su disposición de unos ejemplares a otros (Fig. 4, nº 3)⁴.



0 5

179

FIG. 4, nº 1 – N° DE INVENTARIO: C 2-VIII/FORMA: Abierta. Cazuela. **DIMENSIONES:** Altura 52 mm. Base Ø 120 mm. Borde Ø 160 mm. **MORFOLOGÍA:** Base plana, cuerpo cilíndrico con pronunciada curvatura en su unión con la base, borde exvasado, labio apuntado. Pico vertedor. **TÉCNICA:** Pasta roja, quemada en parte, desgrasante medio con intrusiones gruesas. Vidrio melado en ambas caras.

Nº 2 – N° DE INVENTARIO: C 1/398. FORMA: Abierta. Cazuela. **DIMENSIONES:** Base Ø 155 mm. Borde Ø 172 mm. **MORFOLOGÍA:** Base convexa que se une con el cuerpo sin solución de continuidad, cuerpo cilíndrico con paredes de tendencia curvilinea, borde exvasado. Dos falsas asas. **TÉCNICA:** Pasta roja, desgrasante fino. Vidrio de impermeabilización en cara interna que afecta a la cara externa perdiendo calidad. **DECORACIÓN:** Decoración plástica simulando dos asas pegadas al cuerpo.

Nº 3 – N° DE INVENTARIO: C 1-VIII/9-113. FORMA: Abierta. Cazuela de «costillas». **DIMENSIONES:** Base Ø 125 mm. Borde Ø 160 mm. Max. Ø 168 mm. **MORFOLOGÍA:** Base convexa con resalte en su unión con el cuerpo, cuerpo troncocónico invertido con baquetones, arista señalando el borde, borde invasado, labio redondeado. **TÉCNICA:** Pasta roja, desgrasante medio. Vidrio de impermeabilización en cara interna que afecta a parte de la cara externa. **DECORACIÓN:** Decoración plástica con nervios que dividen la superficie del cuerpo de la pieza.

También son características las **cazuelas de tendencia cilíndrica con pequeño pico vertedor** (Fig. 4, nº 1). Generalmente presentan vidrio melado de cierta calidad en ambas caras y su uniformidad viene rota por la presencia de elementos decorativos, como apliques plásticos en forma de mamelones o de falsas asas (Fig. 4, nº 2)⁵.

Gran variedad formal y tecnológica presentan las **cazuelas sin vidriar**. Existen ejemplares de cuidada elaboración con estrías o acanaladuras decorando su

superficie (Fig. 3, nº 1 y 2), otros tratan de imitar a las cazuelas de «costillas» (Fig. 3, nº 4) y algunos están decorados con trazos de pintura blanca (Fig. 3, nº 2). Junto a ellos hay piezas muy toscas, incluso, modeladas a mano. El acabado es simple en ciertos casos y en otros se procura su impermeabiliza-

ción con el bruñido de la cara interna (Fig. 3, nº 3)⁶.

Un elemento de carácter complementario, pero necesario en la cocina, es la **tapadera**. Nos hemos encontrado con un sólo tipo, de base plana y cuerpo en ala con pedúnculo central, propia para cubrir formas cerradas. Las variantes son numerosas y vienen caracterizadas por los diferentes tipos de borde, aunque predominan los que se refuerzan con un engrosamiento (Fig. 2, nº 4 y 5). No se ha inventariado ninguna pieza que pudiera cubrir formas abiertas, ni tampoco tapaderas perforadas, pero es conocido su uso en el espacio y el tiempo que nos ocupa⁷.

También como menaje de cocina debemos considerar aquellas piezas cuya función principal no es la de llevar los alimentos al fuego, pero que en nuestro caso presentan huellas de que sirvieron para tal fin. Es el caso de algunas **orzas** vidriadas, puestas al fuego tal vez para calentar o derretir su contenido; de pequeños **lebrillos** con bruñido no uniforme en el interior; o de algunos de los populares **ataifores** **carenados** con vidrio transparente que, pese a su repié pudieron ser utilizados como cazuelas.

ASPECTOS TECNICOS

Si exceptuamos algunas cazuelas, la práctica totalidad de los materiales registrados, están realizados a torno, con una técnica depurada, aunque resulta evidente una cierta falta de cuidado en su elaboración. Las pastas comúnmente son rojas con desgrasantes de tipo medio, de gran poder refractario. La cocción oxidante es casi general, mostrando algunos ejemplares defectos de cocción que producen variaciones de color en la misma pieza.

Otra característica técnica de estas producciones es el vidriado. Concebido como tratamiento de impermeabilización suele afectar sólo al interior en el caso de formas cerradas, mientras que en las formas abiertas también ocupa su cara externa. Se trata, por lo general, de vidrios transparentes de óxido de plomo, algunos con coloración melada, pero muy diluidos, sólo algunas cazuelas tienen cubiertas meladas de gran calidad, de carácter decorativo, con tratamientos más sofisticados como el moteado con manganeso.

Pese a que para estas fechas de principios del siglo XIII el vidriado ya es popular y se aplica a productos cerámicos de uso doméstico, una cuantificación aproximativa nos indica que en estas casas de Mértola no estaban todavía generalizados los cacharros de cocina con vidrio. Sólo el 9,1% de los fragmentos identificados en la casa nº 1, y el 5,9% en la casa nº 2 presentan este tratamiento superficial. A este respecto también debemos señalar su escasa incidencia en las ollas — un 4,43% en la casa nº 1 y un 2% en la casa nº 2 — mientras que es muy significativa en el grupo de las cazuelas — 65,3% y 49% respectivamente.

Dentro de los aspectos técnicos, es preciso dedicar unas líneas a las preocupaciones higiénicas que en numerosos escritos han dejado diversos tratadistas de la época.

En primer lugar se insiste en el empleo de ollas nuevas⁸, esta característica no significa a mi entender que se trate de la utilización de la pieza por primera vez, sino más bien, que se intente evitar la elaboración del plato en cacharros que, por su uso continuado, ya han tomado olores y contaminarían la preparación. Por otra parte la profesora Expiración García me señaló la posibilidad de entender el término «nuevo» como limpio, insistiendo en la recomendación higiénica.

También debemos analizar el empleo de vidrio para impermeabilizar cacharros que van a ser puestos al fuego, ya que hoy el óxido de plomo se considera tóxico sometido a elevadas temperaturas. De los textos de Ibn Abdun⁹, Avenzoar¹⁰ o Ibn Razin¹¹ parece desprenderse que el vidriado era considerado como una fórmula para hacer más saludables los cacharros de cocina y en ningún caso se hace referencia a una posible toxicidad, cosa que sí sucede respecto a piezas de metal por el cardenillo¹². Creo que hay diferentes razones para pensar que no debieron producirse problemas de salud por esta causa: en primer lugar porque las temperaturas necesarias para la preparación de los alimentos no son tan elevadas como para afectar al óxido de plomo, más en el caso de las ollas, con cocciones lentas y prolongadas; en segundo lugar la necesaria renovación de las piezas — recordemos la insistencia en el empleo de ollas nuevas — impediría que el vidrio se quemara en demasía; por último la continuidad en el uso, que llega hasta nuestros días, nos hace pensar que el empleo correcto de estas piezas no tiene consecuencias negativas para la salud.

LA PRODUCCION

Del estudio de las **ollas globulares** se desprende una gran similitud formal y técnica. Hay ollas de distintos tamaños, algunas excepcionalmente grandes y otras muy pequeñas, pero todas mantienen las mismas características formales y, lo que es más significativo, las mismas proporciones. Por lo que respecta a las pastas, estas semejanzas se mantienen: barros rojos con desgrasantes medios y algunas intrusiones de pequeños guijarros. No conocemos ningún horno o testar que nos informe de los centros productores, pero su elevado grado de estandarización nos lleva a pensar en la hipótesis de que uno o más puntos con varios talleres centralizarían la producción para abastecer un amplio mercado.

El tema de las **cazuelas** presenta características diferentes. Se mantiene la similitud formal para algunos tipos como las cazuelas vidriadas con pico vertedor, pero en otros casos, como en el de las cazuelas de «costillas», ésta desaparece al constatarse numerosas variantes. En el tema de las pastas también hay diferencias significativas: siempre partiendo de barros rojos, éstos difieren en su tonalidad que va desde los casi anaranjados hasta los más oscuros; los desgrasantes también varían siendo abundantes y de tamaño medio en las pastas oscuras, mientras que pueden llegar a desaparecer en algunas de tono anaranjado. Más evidentes son las diferencias entre las cazuelas sin vidriar, con características técnicas y morfológicas muy dispares. En consecuencia, no podemos establecer ninguna hipótesis respecto a su producción, tan sólo el hallazgo de un horno o testar con estas piezas podría proporcionarnos datos fiables. No obstante, conviene señalar que la difusión de las cazuelas de «costilla» se circunscribe básicamente al área suroccidental de Al-Andalus, mientras que Levante mantiene un tipo equivalente con notables variantes formales.

CONCLUSIONES

Del estudio de los materiales procedentes de las casas números 1 y 2 de la alcazaba de Mértola se desprenden algunos datos que nos ayudan a comprender mejor la vida de sus moradores.

Entendemos que las costumbres culinarias de ambas casas debieron de ser similares, ya que utilizaron el mismo menaje para preparar los alimentos. Con una salvedad, los ejemplares de marmita se hallaron todos en la casa nº 2, la cual también muestra la peculiaridad de haber proporcionado un ejemplar de olla y otro de marmita de gran tamaño, excepcionales para lo que es habitual en estas piezas.

En la mesa de estas familias debieron predominar preparaciones que requerían una cocción lenta y prolongada¹³, la cual se llevaría a cabo, básicamente,

en las ollas; de sobras es conocida la predilección del musulmán por los alimentos poco sólidos: gachas, sopas, purés, así como por la presentación de carnes y pescados cubiertos de grasa y salsas, y en un punto que hoy consideraríamos pasado de cocción. La menor proporción de cazuelas junto a su variedad tipológica, vienen a confirmar los múltiples usos a que eran destinadas: cocción rápida, preparación secundaria de un alimento previamente cocido; asados al horno o con una tapadera recubierta de brasas; presentación directa a la mesa; etc.

Algunos platos irían directamente de la cocina a la mesa o permanecerían durante la comida sobre braseros. Huellas de fuego son evidentes en piezas como ataifores carenados o ciertas cazuelas especialmente cuidadas. En otros casos útiles como orzas, jarros o lebrillos también pasaron por las brasas. De estos hechos se desprende el carácter multifuncional de algunas formas, así como la idea de que el hombre utiliza los objetos según sus necesidades, por encima de la función específica para la que fueron concebidos.

Por último, la distribución espacial de los hallazgos nos lleva a reflexionar sobre la utilización de la vivienda. En ambas casas nos encontramos con que éstos se reparten entre el patio y las estancias más alejadas de la puerta. La cocina, como estancia claramente individualizada, no sería el único lugar donde se preparasen los alimentos, siendo el patio, más amplio y luminoso, el lugar indicado para estas funciones gracias a la utilización de los anafres.

NOTAS

1 Esta forma cerámica está presente en la mayor parte de los yacimientos de cronología almohade en el área suroccidental de Al-Andalus: Saltés

- (BAZZANA, A. y CRESSIER, P., 1989, p. 55, nº 60029); Jerez de la Frontera (FERNANDEZ GABALDON, S., 1987, Fig. 3, nº 2; MONTES MACHUCA, C., y GONZALEZ RODRIGUEZ, R., 1986, Fig. 2, nº 5); Sevilla (LAFUENTE IBAÑEZ, P., 1993, p. 153) también en el Monasterio de San Clemente y en el Cuartel del Carmen, yacimientos que aun no han sido publicados pero que he tenido ocasión de estudiar; Silves (VARELA GOMEZ, R., 1988, pp. 279-280).
- 2 Estos datos son aproximados y sólo tienen un valor orientativo. Considero que no puede existir una correlación directa del número de fragmentos con el número de piezas ya que cada pieza se fragmenta de una manera distinta.
- 3 Ollas de similares características se inventariaron en la Casa-Palacio de Miguel de Mañara, Sevilla. (LAFUENTE IBAÑEZ, P., 1993, p. 153).
- 4 También este tipo de cazuela caracteriza los yacimientos de época almohade en el área suroccidental de Al-Andalus, desconociéndose prácticamente en la parte oriental. Distintos yacimientos han proporcionado ejemplares: Saltés (BAZZANA, A. y CRESSIER, P., 1989, p. 61, nº 56 y 026); Jerez de la Frontera (FERNANDEZ GABALDON, S., 1987, Fig. 4, nº 6; MONTES MACHUCA, C., y GONZALEZ RODRIGUEZ, R., 1986, Fig. 2, nº 1, y 1987, Fig. 4, nº 13); Sevilla (LAFUENTE IBAÑEZ, P., 1993, p. 152; PEREZ, A., y TABALES, M.A., 1993, Fig. 44, nº 3), también el Monasterio de San Clemente y en el Cuartel del Carmen; Silves (VARELA GOMES, R., 1991, Fig. 27).
- 5 La difusión de estas piezas es muy amplia, son frecuentes en yacimientos almohades de todo Al-Andalus.
- 6 En líneas generales, las cazuelas no vidriadas muestran un evidente conservadurismo manteniéndose algunos tipos que vienen de épocas anteriores.
- 7 «El cangrejo [...] si se pone un una olla nueva de arcilla cubierta con una tapadera que tenga unos pequeños orificios por los que pueda salir el vapor». GARCIA SANCHEZ, E., 1992, p. 69. Respecto a las tapaderas para formas abiertas: FERNANDEZ SOTELO, E., 1988, p. 97, Fig 17.
- 8 L. BOLENS recoge numerosas recetas en las que se pide la elaboración del plato en un recipiente nuevo, ya se trate de una marmita, una olla o una cazuela. BOLENS, L., 1992, vid. nota 3.
- 9 «Las medidas para la leche habrán de ser de barro vidriado o de madera» GARCIA GOMEZ, E., y LÉVI PROVENÇAL, E., 1992, p. 132.
- 10 «[Los huevos]... se cascan y se batén en un recipiente de cerámica vidriada..., después se ponen al fuego. GARCIA SANCHEZ, E., 1992, p. 55.
- 11 «Colocas después los trozos [de anguila] en una cazuela vidriada..., y se lleva la fuente a cocer para asarla. BOLENS, L., 1992, p. 140.
- 12 «Las cazuelas de cobre de los que hacen harisa, así como las sartenes de los buñoleros y freidores, no han de ser sino estañadas, porque el cobre con el aceite crie cardenillo venenoso». Ibn Abdun. GARCIA GOMEZ, E., y LÉVI PROVENÇAL, E., 1992.
- 13 Conocemos la receta de platos tan populares como la harira o harisa (sopa espesa con harina y carne) y tafaya (guiso de carne que requería una cocción lenta).

BIBLIOGRAFIA

- ARIÉ, R., 1975. «Remarques sur l'alimentation des musulmans d'espagne au cours du bas moyen age», *Cuaderno de estudios medievales II-III*, pp. 299-312, Granada.
- BAZZANA, A. y CRESSIER, 1989. *Shaltish/Saltés (Huelva): une ville médiévale d'Al-Andalus*, Madrid.
- BRANCO CORREIA, F., 1991. «Um conjunto cerâmico árabe-medieval de Beja», *Actas del IV Congreso Internacional de Cerámica Medieval del Mediterráneo Occidental*, pp. 373-385, Mértola.
- BOLENS, L., 1992. *La cocina andaluza, un arte de vivir. Siglos XI-XIII*, Madrid.
- FERNANDEZ SOTELO, E., 1988. *Ceuta medieval. Aportación al estudio de las cerámicas (S. X-XV). III Cerámica común*, Ceuta.
- GARCIA GOMEZ, E., y LÉVI PROVENÇAL, E., 1992. *Sevilla a comienzos del siglo XII. El tratado de Ibn Abdun*, Sevilla.
- GARCIA SANCHEZ, E., 1986. «Fuentes para el estudio de la alimentación en la Andalucía Islámica», en *Actas del XII congreso de la Union Européenne d'Arabisants et d'Islamisants*, pp. 269-288, Madrid.
- 1992 (ed. y trad.). *Kitab al-agdiya (Tratado de los alimentos)*, por ABU MARWAN ABD AL-MALIK B. ZUHR, Madrid.
- FERNANDEZ GABALDON, S., 1987. «El yacimiento de la Encarnación (Jerez de la Frontera). Bases para la sistematización de la cerámica almohade en el S.O. peninsular», *Al-Qantara*, nº VII, pp. 449-474, Madrid.
- LAFUENTE IBAÑEZ, P., 1993. «La cerámica islámica de la Casa de Mañara», *Restauración de la Casa-Palacio de Miguel de Mañara*, pp. 151-161, Sevilla.
- MONTES MACHUCA, C., y GONZALEZ RODRIGUEZ, R., 1986. «Excavaciones arqueológicas de urgencia en el casco urbano de Jerez de la Frontera (c/ Barranco, 10)». *Anuario Arqueológico de Andalucía*, T. III, pp. 23-32, Madrid.
- 1987. «Excavaciones arqueológicas en el casco urbano de Jerez. Año 1987. c/ Larga, 21-25 y c/ Lancería, 3-7», *Anuario Arqueológico de Andalucía*, T. III, pp. 99-108.
- PEREZ PLAZA, A., y TABALES RODRIGUEZ, M.A., 1993. *Intervención arqueológica. San Leandro 8D. 1991-1992*, informe sobre la intervención, Sevilla.
- TORRES, C., 1987. *Cerámica islámica portuguesa*, Mértola.
- VARELA GOMES, R., 1988. *Cerâmicas muçulmanas do castelo de Silves*, Silves.
- 1991. «Cerâmicas almoadas do castelo de Silves», *Actas del IV Congreso Internacional de Cerámica Medieval del Mediterráneo Occidental*, pp. 387-403, Mértola.

CERÁMICA Y PROPAGANDA EN ÉPOCA ALMOHADE

MANUEL ACIÉN ALMANSA

Con el presente trabajo se pretende exponer unos aspectos de la vajilla cerámica que suelen pasar desapercibidos, en unos casos por la gran cantidad de los hallazgos, que hace que se conciban como una normalidad o una simple moda, y en otros por la causa contraria, la escasez de los hallazgos, que lleva a considerarlos como ejemplares aislados o variantes espontáneas, a veces, en este último caso, interpretados más peligrosamente con nuestros conceptos de creatividad artística, artista-genio, etc.

Los aspectos aludidos se refieren a tres apartados distintos: el valor simbólico de algunas producciones cerámicas, el propagandístico de carácter particular, y el también propagandístico, pero de carácter oficial, dinástico o político. El primero de ellos, el valor simbólico, se expone de forma general, con una cronología amplia que comprende los ejemplos que considero más evidentes de entre las producciones cerámicas del Occidente islámico. Por el contrario, los otros dos aspectos, los propagandísticos en las dos versiones citadas, se limitan a ejemplos de época almohade, a lo que responde el título del trabajo, pudiendo considerarse el aspecto simbólico como un marco general que abarca a los dos siguientes.

Por lo que respecta al valor simbólico, quizás la formulación más clara sea la expuesta por Miquel Barceló en un reciente trabajo¹, según el cual, la comúnmente denominada cerámica «verde y manganeso» de época califal, debería llamarse más propiamente cerámica «verde y blanco», de acuerdo con su carácter simbólico, ya que dicha vajilla sería la expresión de una opción intencionada por parte del califato cordobés, reivindicando el color blanco de

los Omeyas y el verde del Profeta, mientras que el oscuro del manganeso tan sólo cumple la función técnica de delinear y separar los dos colores fundamentales. Esta convicción se refuerza con la presencia, de manera casi exclusiva en los hallazgos de al-Zahrā², de la inscripción *al-mulk* («el poder»), en principio detentada tan sólo por los califas.

La vinculación intencionada del verde y manganeso con el califato cordobés posee un enorme valor cronológico frente a las dudas que hasta hace poco se expresaban sobre el origen de esa vajilla³, pero además, se nos convierte en un nuevo elemento de la materialización del califato, a añadir a los ya expuestos con anterioridad, como la reanudación de las acuñaciones de oro⁴ y la construcción de la nueva ciudad de Madīnat al-Zahrā⁵.

En realidad, el valor simbólico de otras producciones cerámicas ya había sido apuntado por Pierre Guichard, en esta ocasión referido a la cerámica esgrafiada murciana.

De esa forma identificó la abundante temática de representaciones figuradas de esas producciones con la vida cortesana y la tradición oriental⁶, siendo más explícito en el capítulo de su tesis, titulado «La revolución hūdī de 1228 y su «programa» pro-'abbāsī», donde identifica el origen de dicha decoración como 'abbāsī o fātīmī, y añade: «la coincidencia cronológica y geográfica con el régimen hūdī es demasiado neta, me parece, para ser fortuita»⁷.

En efecto, del estudio de J. Navarro se deduce — independientemente de que la técnica se utilizaba con anterioridad en la cerámica dorada y de que la decoración imita a vasijas de metal —, una cronología coincidente, avalada por la precisión epigráfica que le comunicó Manuel Ocaña, y una especial densidad del esgrafiado en los territorios controlados por Ibn Hūd, a lo que responde que las representaciones humanas tan sólo hayan aparecido en Murcia, al igual que algunos tipos como ataifores o jofainas, y que sea en el mismo territorio (Lorca y Almería) donde se dé la inesperada técnica mixta que combina estampillado y esgrafiado⁸. Sin lugar a dudas, el esgrafiado no sólo aparece en los territorios controlados por Ibn Hūd, si bien en algunos momentos llegó a abarcar buena parte de al-Andalus, pero en ningún otro lugar como en su centro de poder se da esa proliferación en temáticas y tipos. En este sentido es significativa la comparación con otro hallazgo contemporáneo, el del carrer de Zavellá de Mallorca, donde también aparece el esgrafiado, pero en este caso lo que predomina es la cuerda seca parcial, bien sola, bien en combinación con esgrafiado⁹. Con independencia del sentido que pudiera tener la presencia del esgrafiado en la isla poco antes de la conquista feudal, el contraste entre una y otra zona es considerable.

Por otra parte, todos los autores que han tratado sobre la figura de Ibn Hūd resaltan la legitimidad conseguida a través del califa 'abbāsī, mediante la adopción del antiguo título de los almorávides de *amīr al-musīmīn*, la acuñación de moneda a su nombre, las embajadas y los diplomas y *laqab/s* honoríficos otorgados, así como la utilización de enseñas 'abbāsíes, entre ellas, la bandera de color negro¹⁰.

En consecuencia, creo que no es tanto la temática, como opinaba Pierre Guichard, sino el dominante color negro del esgrafiado lo que explota Ibn Hūd como símbolo de su legitimidad y de su ruptura con los almohades. Recordemos aquí que cuando Ibn al-Jaṭīb narra su entrada en Granada y la lectura del diploma 'abbāsī, lo hizo «con sus vestiduras negras y con su estandarte negro entre las manos»¹¹. Por tanto, en la cerámica, la gran proporción de esgrafiados, así como su utilización en tipos poco adecuados como los vasos abiertos o las grandes jarras estampilladas, debe tener el mismo sentido, máxime cuando en otros lugares no tan comprometidos con la causa hūdī, como Málaga, aparecen con profusión el mismo tipo de jarritas con idéntica cronología, pero simplemente bizcochadas¹².

Pero existen más indicios de que ese mismo simbolismo también se pudo dar en otras producciones cerámicas andalusíes. Así, en la vajilla emiral no son raros los ataifores vidriados en negro monóctromo, constatados en Pechina, Bezmiliána¹³, Torete¹⁴ y zona de Vera¹⁵; aparte del posible origen común para varios de ellos en los alfares de Bayyāna, sobre esta última ciudad conocemos sus relaciones con los Aglabíes de Ifrīqiyya, y lo que resulta indudable en ese yacimiento es que los vidriados monóctromos sólo aparecen en el nivel inferior¹⁶, mientras que en el superior ya han sido sustituidos por la «moda» del verde y manganeso impuesta desde Córdoba. Y algo semejante podría indicar la serie de ataifores en cuerda seca total con abundancia de fondos en negro característica de la época taifa en la Marca Media, y cuyo máximo representante es el ataifor de Alcalá la Vieja, datado con el escaso margen de 1035-1040¹⁷. La serie podría simbolizar la ruptura de la taifa toledana con alguno de los califatos que reivindicaban, de una u otra forma, la tradición Omeya, califato que se podría precisar aceptando la cronología propuesta, si bien por el momento no se han presentado los argumentos suficientes.

Fuera de al-Andalus, pero en su proximidad, también podemos encontrar otras utilizaciones simbólicas de la vajilla, siendo bastante conocidos los fondos amarillos de la cerámica fātīmī de Ifrīqiyya¹⁸; pues bien, muy recientemente Maribel Fierro acaba de publicar un interesante artículo, donde trata de explicar la aparición en la onomástica musulmana del *ism* «al-Asfar» («el Amarillo»), lo que atestigua en la revuelta de Abū l-Sarāyā el año 815, en favor de dos *imām/s* 'Alīes/Fātīmīes de Kufa, siendo ese personaje el que por primera vez empleó el término «fātīmī» en una revuelta *ṣīfī*, y que llegó a acuñar moneda con la leyenda «al-Fātīmī al-Asfar»¹⁹. En consecuencia, no ha de resultar extraño que en el primer Estado que consiguieron crear los Fātīmīes se impulse una

producción cerámica cuya característica más distintiva sea precisamente el color amarillo dominante.

Por lo que respecta al segundo grupo aludido, más restringido, se refiere a lo que se puede entender como propaganda de taller o de artesano, para lo que contamos con dos ejemplos, ambos pertenecientes al mismo tipo cerámico, el de las grandes jarras estampilladas.

Uno de ellos es un fragmento conservado desde hace tiempo en Ronda, sin noticias de su procedencia, pero que se guardaba junto con los materiales extraídos de los baños árabes de la ciudad. El fragmento comprende parte de la base y el arranque de la panza de una gran vasija vidriada en verde en su totalidad, con excepción de la base (Fig. 1), lo que suele ser raro en este tipo de objetos, pues el vidrio suele alcanzar hasta la mitad de la pieza. Se pueden observar tres hiladas de estampillas, de las cuales la inferior consiste en una roseta circular, mientras que en las dos restantes se repite la inscripción cífica *'amal Hasan* («obra de Hasán») (Fig. 2). Es la única estampilla de ese significado que conozco, sin que se encuentre ninguna semejante en los repertorios publicados²⁰, si bien se debe anotar que se trata de una estampilla de pequeño tamaño (26x19 mm.), ubicada en la parte inferior del vaso y en posición invertida, lo que dificulta su lectura, ya que se necesita ponerlo boca abajo para poder hacerlo. Da la impresión, por tanto, de que se coloca en un lugar humilde y se imprime de forma descuidada.

Sin embargo, en el otro ejemplo, procedente del castillo de Gibralfaro en Málaga, sucede todo lo contrario. Aquí se trata también de un fragmento de jarrón estampillada (Fig. 3), pero en la que predomina la decoración excisa, situándose en la faja principal, por encima de la decoración arquitectónica, una gran inscripción (200x71 mm) con cuidada ejecución en cífico, que reza *الله أَكْبَرْ جَوَادْ* (Fig. 4). Las diversas posibilidades de lectura que ofrece la escritura cífica nos ha impedido precisar la *nisba* exacta, quizás un «al-Qabṭāli», pero independientemente de ello, lo que es indudable es que en el presente ejemplo se ubica en una zona preferente y con todo esmero el nombre del taller o del artesano.

Salvando las diferencias que se dan entre las dos piezas, en ambas se realiza una propaganda del taller o del artesano, que se puede entender como un reconocimiento de calidad, o, a un nivel más abstracto, como una especial concepción del sujeto autor de la obra, que era inconcebible en el feudalismo contemporáneo. Sin embargo, esta aseveración no nos debe llevar a relacionarlo con nuestros conceptos de arte/artista, que son exclusivos de la burguesía. Recordemos que Ibn Jaldūn no utiliza el término *fann*, sino el de *ṣinā'a* («industria»), englobando en él «artes» tan distintas de las nuestras como son las propias del agricultor o de la partera²¹.

El tercer grupo hace referencia a la propaganda oficial almohade, sobre la cual son de sobra conocidas sus manifestaciones más significativas, como el desarrollo de una cronística aduladora sin precedentes en el Occidente

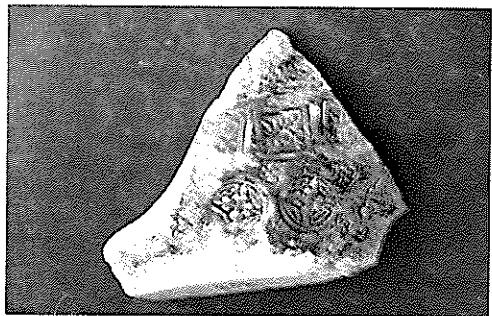


Fig. 1

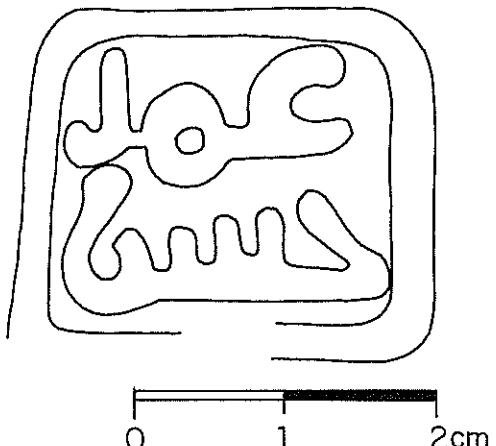


Fig. 2

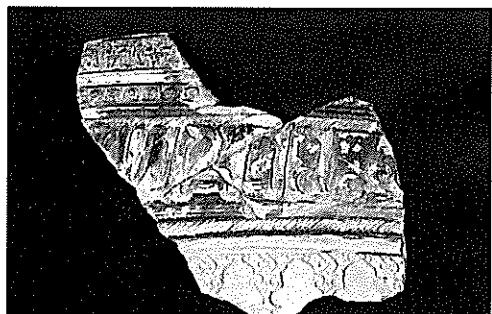


Fig. 3

musulmán, o el programa de construcciones que llega a incurrir en el colosalismo, y asimismo los hechos más novedosos, como la aparición de monedas cuadradas y la utilización de la escritura *nasí* en los epígrafes, en detrimento de la hasta entonces exclusiva escritura cífica. Pero la propaganda almohade se manifestó en un sinfín de medios, hasta el punto de que Nevill Barbour publicó un artículo con el expresivo título de *La guerra psicológica de los almohades contra los almorávides*, donde se enumeran un buen número de ellos²². Por tanto, no ha de extrañar que dicha propaganda alcanzara también a la cerámica, aunque sólo sea por la anécdota de que el padre de 'Abd al-Mu'min era alfarero en Tágrā²³.

Como es sabido, el s. XII constituye el momento de auge de la cuerda seca total, que se difunde desde grandes talleres dedi-

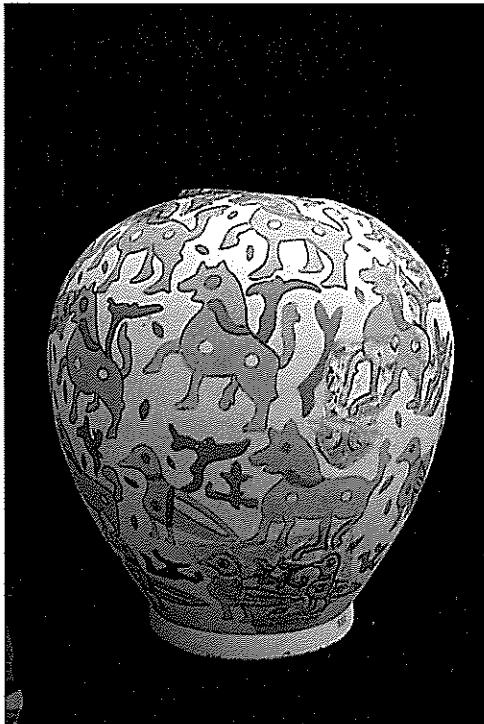


Fig. 5

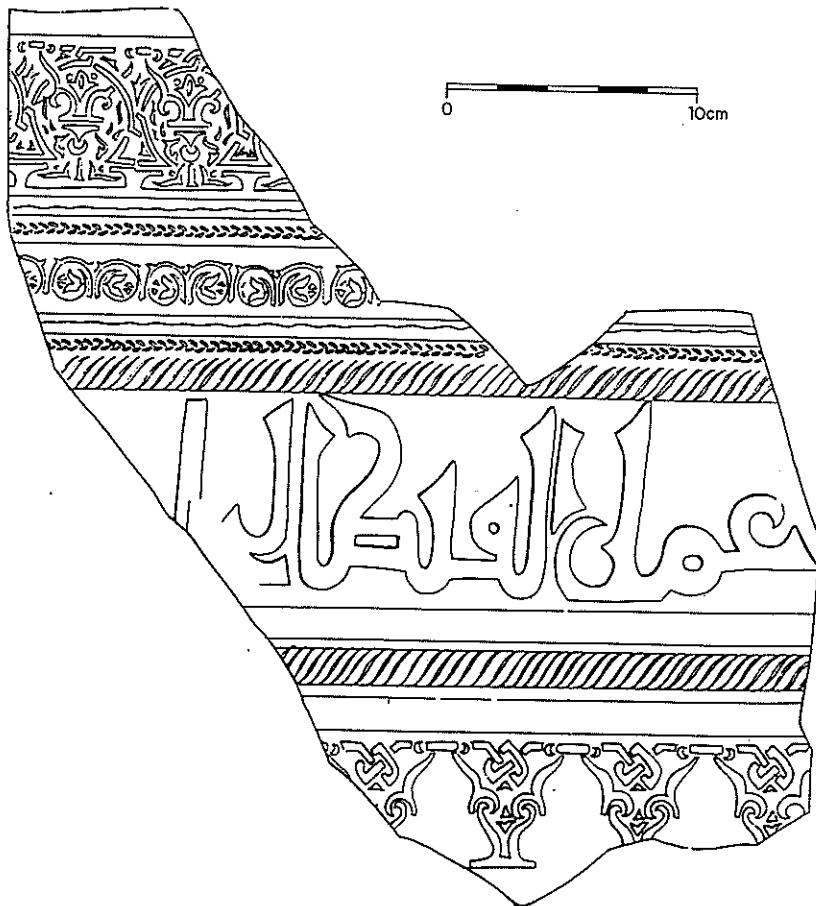


Fig. 4

cados a la exportación, como lo prueba la total identidad de piezas aparecidas en puntos tan distantes entre sí como Málaga o Mértola²⁴, dándose en ambos lugares lotes en los que predominan, lógicamente, los vasos abiertos, ataifores en su inmensa mayoría.

Sin embargo, la que traigo a colación (Fig. 5) es un pieza cerrada, jarra en la terminología de G. Roselló, que se conserva en la Alcazaba de Málaga, y que ha venido siendo repetidamente reproducida desde que la dio a conocer Torres Balbás en 1949²⁵. En dicha publicación se dan los datos de su hallazgo, encontrada bajo la torre del Homenaje, junto a la loza dorada que publicara Gómez-Moreno, y de ahí la datación como almohade²⁶; aunque la precisión es menor que la deseable, dicho depósito se puede corresponder con una de las remodelaciones más importantes que sufrió dicha torre, la que se llevó a cabo en el s. XIII²⁷. De todas formas, la datación nunca se ha puesto en duda, si bien a veces se ha incluido en ámbitos más amplios²⁸, aunque en las últimas publicaciones se ha vuelto a la fecha original²⁹. En efecto, tipológicamente encuadra en la evolución que va desde los pequeños jarros con decoración

excisa y que por la epigrafía y el ataurique se pueden asignar a época almorávide³⁰, hasta los grandes jarrones de la Alhambra, pasando por toda la gama de jarras estampilladas, de cuyos primeros ejemplares sería coetánea³¹.

La ficha de la pieza se ha elaborado recientemente³², por lo que no hay necesidad de repetirla aquí, aunque sí merece ser destacada la dificultad técnica de un gran vaso cerrado en cuerda seca total y su cuidada ejecución, señalada por todos los autores³³. Aunque éstos no lo expresan, hay que pensar que las razones de los elogios se refieren a la combinación de la dificultad técnica y a la representación iconográfica, pues esta última se inserta en la tradición de decoración animalística, con la única particularidad de que en este caso la decoración es exclusivamente zoomorfa, con hiladas repetidas de leones y de pájaros, que ocupan toda la superficie del vaso.

Una y otra figuras, en efecto, aparecen frecuentemente como motivos decorativos en la tradición cerámica, siendo bastante conocidos los ejemplos de uno y otro caso, por lo que es de destacar aquí su combinación en la forma indicada, sin ningún otro elemento decorativo y cubriendo el vaso en su totalidad, más la complejidad técnica ya indicada.

Para comprender su sentido conviene volver a la propaganda almohade aludida con anterioridad y, en concreto, a las leyendas sobre la entronización del primer califa, 'Abd al-Mu'min, tras la muerte del Mahdī Ibn Tūmart, en su mayor parte recogidas por Huici Miranda en un extenso artículo³⁴. En ellas aparecen diversas versiones de la leyenda del león reverente, relacionadas siempre con 'Abd al-Mu'min, y así en al-Bayḍaq es un león que se escapó a los almorávides para ir a postrarse ante el futuro califa³⁵, mientras que en el *Hulal al-Mawšiyya* se trata de un león cazado por Ibn Ḥammād, el gobernante de Bugía, en su estancia en Marrakes como prisionero del primer califa almohade, el que hace lo propio, indicando la misma fuente a continuación que por esos mismos días se le regaló un tordo (*zurzūr*) que hablaba algunas palabras³⁶. Pero la versión más completa es la que transmite Ibn Abī Zar', la cual, pese a su extensión, merece ser reproducida:

«Sucedío esto por la astucia que demostró 'Abd al-Mu'min en este tiempo; porque cuando murió al-Mahdī, cogió un leoncillo y un pájaro y los domesticó, enseñándoles lo que quería. Familiarizó al león consigo, quien, cuando lo veía, se acostaba ante él y movía la cola; al pájaro le enseñó a hablar en árabe y a decir: "La victoria y el poder al califa 'Abd al-Mu'min, príncipe de los creyentes". Cuando completó estos preparativos, mandó a los jeques de los almohades y a sus cábiles que acudiesen a una junta y mandó que levantasen un gran pabellón en las afueras de Tinmall; le extendieron tapices en medio del pabellón, puso al pájaro en una de sus columnas, y ordenó al que ciudaba del león que viniese con él, cuando estuviese reunida la asamblea de los almohades y que lo soltase en medio de ellos. Cuando se reunieron, se levantó 'Abd al-Mu'min como predi-

cador, alabó a Dios, oró por el Profeta, celebró a sus compañeros y a al-Mahdī, imploró la bondad divina para los compañeros y para al-Mahdī, y les anunció su muerte. Les hizo su elogio fúnebre y los consoló; se multiplicaron sus llantos y se elevaron sus gemidos, y les dijo: "El imām ha ido a gozar de Dios y ha encontrado algo mejor; reflexionad y mirad a quién elegís para gobernaros y a quién confiáis vuestro poder, después de él; no os disperseis, ni riñáis para que no os perdais ni se pierda vuestra fuerza, y al romperse vuestra unión os domine vuestro enemigo".

Deliberaron entonces los jeques almohades, y he aquí que el que guardaba el león lo soltó, y el amo del pájaro le silbó y el pájaro dijo entonces con voz clara: "La victoria y la conquista y el poder a nuestro señor el califa, el príncipe de los creyentes, 'Abd al-Mu'min". En cuanto al león, cuando lo soltó su guardián y vio la gente su melena y los golpes que daba con la cola y el rechinar de sus colmillos, huyó de él a derecha e izquierda y quedó 'Abd al-Mu'min sentado en su sitio sin moverse. El león, al verlo, movió la cola y se dirigió a él; 'Abd al-Mu'min extendió hacia él su mano y lo calmó. Los almohades al ver lo que hizo el león y al oír las palabras del pájaro, convinieron en elegir a 'Abd al-Mu'min, y dijeron: "No puede haber más que esto, ni nadie es más digno de suceder al imām al-Mahdī que 'Abd al-Mu'min, a quien tales prodigios se le han manifestado, pues lo invoca un pájaro, jueguea ante él un león y lo nombra el imām su sustituto en la oración, que es la base del Islam. Nombrémoslo, pues, para el califato e imitemos en esto lo que hicieron los compañeros del Profeta..."»³⁷.

Ambrosio Huici considera la leyenda como «ridícula»³⁸, pero ésta debió existir e Ibn Abī Zar' quizás la tomó de la primera parte perdida de Ibn Ṣāḥib al-Ṣalā³⁹, pues en todas las obras citadas se incluye, con mayor o menor extensión, la versión poética de Abū 'Alī al-Āshīr⁴⁰, donde el león de la prosa ha pasado a ser un cachorro que complaciente se acerca a su padre, el león identificado ya con 'Abd al-Mu'min, a la vez que el pájaro (*tā'ir*) canta su victoria y su califato.

La leyenda del león reverente indudablemente no fue una invención de época almohade, pues aparece ya en el *Muqtabis* de Ibn Ḥayyān, en este caso postrado ante un anciano piadoso en la mezquita⁴¹, y es conocida su difusión en la literatura occidental⁴², mientras que la del pájaro parlante debe ser más antigua todavía, pues una variante se incorporó al misterio cristiano de la Trinidad. Así pues, lo que los almohades hacen es una utilización política de ambas leyendas, fundiéndolas para legitimar el nombramiento como primer califa de 'Abd al-Mu'min.

El suceso necesitaba ser legitimado, pues recordemos que éste era zanāta, no maṣmūda, y que aunque la leyenda se sitúa como inmediata a la muerte de Ibn Tūmart, en realidad pasaron tres años entre la desaparición del Mahdī y la consecución de la *bay'a* por 'Abd al-Mu'min⁴³, y, con posterioridad, los mu'minies tendrán que enfrentarse a la oposición de los hermanos del propio Ibn Tūmart⁴⁴, oposición que se mantendrá siempre latente en conspicuos personajes de los Consejos almohades, pues en definitiva lo que se trataba de justificar era el paso de lo que se ha llamado una «oligarquía teocrática», la fundada por Ibn Tūmart, a una «monarquía hereditaria», la impuesta por 'Abd al-Mu'min⁴⁵. Para ello se forjó la leyenda, ampliamente difundida, como lo demuestran

las diversas versiones y el poema recogido por todos los cronistas, y se plasmó también en la cerámica.

El ejemplar, por ahora, es único, tanto por la combinación de tipo y cuerda seca total, como por la especial iconografía, lo cual, unido a las características técnicas ya dichas, y los datos de su aparición, en la Alcazaba de Málaga, la residencia del gobernante, y su asociación con la loza dorada, sugieren un uso restringido, quizás como recordatorio para el *sayyid* de turno de los orígenes de la dinastía.

Pese a la rareza del ejemplar, existen algunas piezas relacionables, refiriéndonos siempre a vasos cerrados y cuerda seca total. La más próxima en decoración, exclusivamente con leones muy semejantes, es una redoma del Instituto de Valencia de Don Juan, publicada por primera vez por Llubiá, quien le otorgó una cronología del califato, a causa, al parecer, de haberse encontrado en Maṭīnat al-Zahrā⁴⁶, y más recientemente por Balbina Martínez Caviró, que la fecha en s. XII-XIII, por la semejanza con la jarra de Málaga⁴⁷. La adscripción al califato por razón del hallazgo es inconsistente, pues es de sobra conocida la presencia almohade en dicho yacimiento⁴⁸, y si bien es cierta la enorme semejanza entre los leones de la redoma y los de la jarra malagueña, ello no basta para aceptar la segunda cronología, pues tipológicamente es imposible de llevar al s. XIII, aunque la autora con ello tan sólo quiera indicar la adscripción a época almohade.

Tipológicamente, lo más sobresaliente de la pieza es la presencia de repié (plano?), que la aleja de las califales, y la tendencia hacia el cuerpo piroiforme, que indica una cronología más reciente⁴⁹, pudiendo situarse el tipo en un siglo XI avanzado y s. XII, pero sin pertenecer a los más característicos de época almohade. Estos criterios puramente tipológicos quizás se puedan atrasar un poco a la luz de un hallazgo reciente perfectamente fechado, pues se trata de un tesorillo que se guardó en una redoma y una jarrita puramente califales, con una *data post quem* para su ocultación de 1055⁵⁰, con lo cual la tipología que se iniciaba en el s. XI se puede retrasar a un XI final, y la redoma aquí discutida podría entrar en la segunda mitad del s. XII y ser de época almohade.

Por tanto, ante las dudas de la clasificación tipológica, caben dos posibilidades; una de ellas, que fuera de una cronología anterior, indicaría la existencia del motivo en la tradición alfarera, recogido con fines propagandísticos por los mu'minies, al igual que existían las leyendas con anterioridad. La segunda posibilidad es que la redoma sea contemporánea de la jarra, y como ésta sea una manifestación de la misma propaganda, para lo cual hay que suponer otra redoma, u otra pieza de la vajilla, decorada exclusivamente con pájaros. Esta piezas tampoco faltan, pues además de una de las redomas ya citadas de Mértola⁵¹, del cerro del Castillo de Cieza (Murcia) proceden dos fragmentos de una misma redoma decorada a base de pájaros⁵², y siempre limitándonos a la cuerda seca total.



Fig. 6

De todas formas, lo que resulta indudable, y en parte quizás como consecuencia de la utilización propagandística por los mu'miníes, es la proliferación a partir de esa fecha de leones y pájaros como elementos decorativos en las artes industriales islámicas. Richard Ettinghausen señala, a nivel general del arte islámico, cómo en el espacio de tiempo que comprende los s. XII y XIII, la representación del león, hasta entonces concebido como un símbolo del poder, se convierte en una simple fórmula estética⁵³, lo que podemos entender como otro de los «cambios considerables» que se dan en las artes industriales a partir de 1150, según Oleg Grabar⁵⁴.

En el Occidente islámico ese cambio, y la proliferación de leones y aves como elementos decorativos se observa, mejor que en ningún otro campo, en la eboraria, bastando una somera visión de los catálogos al uso, para comprobar el contraste que se da en la utilización de dichos elementos decorativos entre los genéricamente llamados «marfiles sicilianos» y los anteriores, califales o del taller de Cuenca⁵⁵. Esta apreciación sobre la multiplicación de la temática como consecuencia de la propaganda almohade puede servir para resolver algunas dudas de cronología en los marfiles, pero también en otros objetos. Sin ese problema cronológico aparecen leoncillos dentro de medallones en el Pendón de las Navas de Tolosa⁵⁶, pero en metalistería cabe la posibilidad de que aguamaniles en forma de ave, como el del Louvre y el de la Pinacoteca Nazionale de Cagliari, respondan a dicha propaganda o sean un eco de ella; no deja de ser sospechoso que la jarra de bronce de la colección David de Copenhague, con vertedor en forma de ave, se decore con un león bastante semejante a los de cuerda seca, pese a la diferencia del material⁵⁷, y asimismo conviene recordar que el controvertido grifo de Pisa, junto a una banda epigrá-

fica perfectamente encajable en lo almohade, porta como decoración más llamativa, un león y un ave en el comienzo de las patas. Pero el caso más evidente, desde mi punto de vista, lo constituye el león de Monzón, también en el Louvre, que no se trata de un surtidor⁵⁸, y cuya función se desconoce, salvo la particularidad del mecanismo para mover la cola. Recordemos que en el relato de Ibn Abí Zar' el león se postró delante de 'Abd al-Mu'min, moviendo la cola.

En definitiva, la propaganda almohade se sirvió de tradiciones literarias y artesanales ya existentes con una finalidad concreta, que se manifestó en diversos campos, entre ellos el de la cerámica, dando lugar a la proliferación de motivos que hasta entonces se habían utilizado con una finalidad simbólica. El eco de dicho empleo se mantendrá bastante tiempo, y todavía en la artesanía popular actual son frecuentes los leones y pájaros en escenas de lo más diverso, como en el cristal pintado tunecino con la leyenda de 'Antara que se reproduce en la Fig. 6.

NOTAS

1 *Al-mulk, el verde y el blanco. La vajilla califal omeya de Madīnat al-Zahrā'*, en A. Malpica Cuello (ed.), *La cerámica altomedieval en el sur de al-Andalus. Primer Encuentro de Arqueología y Patrimonio*, Granada, 1993, p. 291-299.

2 La inscripción *al-mulk* indudablemente no es la única que aparece en la vajilla «verde y manganeso» de Madīnat al-Zahrā', como es evidente por la publicación del *baraka* florido que incluyó Manuel Ocaña en su *El cílico hispano y su evolución*, Madrid, 1970, p. 34-35 y lám. XVIII, sobre la cual afirma: «esta inscripción puede ser considerada tan oficial como las anteriores» (conmemorativas); pero sobre la abrumadora presencia de *al-mulk* no queda duda a partir de la excelente recopilación del material de al-Zahrā' realizado por C. Cano Piedra, *Cerámica hispanomusulmana decorada con cobre y manganeso*

- sobre cubierta blanca, Granada, 1992 (tesis doctoral inédita).
- 3 Se pueden ver en G. Roselló Bordoy, *Algunas observaciones sobre la decoración cerámica en verde y manganeso*, «Cuadernos de Madīnat al-Zahrā», 1 (1987), p. 125-137.
 - 4 M. Barceló, *El hiato en las acuñaciones de oro en al-Andalus, 127-316/744(5)-936(7). (Los datos fundamentales de un problema)*, «Moneda y Crédito», 132 (1975), p. 33-71.
 - 5 M. Acién Almansa, *Madīnat al-Zahrā' en el urbanismo musulmán*, «Cuadernos de Madīnat al-Zahrā'», 1 (1987), p. 16.
 - 6 *L'Espagne et la Sicile musulmanes aux XIe et XIIe siècles*, Lyon, 1990, p. 35.
 - 7 *Les musulmans de Valence et la Reconquête (XIe-XIIIe siècles)*, t. I, Damasco, 1990, p. 141. La vinculación con el arte fátimí de los siglos XI y XII en Egipto la subrayó ya A. Bazzana, *Prólogo-Avant-propos*, en J. Navarro Palazón, *La cerámica esgrafiada andalusí de Murcia. La céramique hispano-arabe à décor esgrafié de Murcie*, Madrid, 1986, p. 9-10; y el propio autor del estudio, Julio Navarro, *idem*, p. 69.
 - 8 J. Navarro Palazón, *La cerámica esgrafiada, técnica mixta: escasez de esgrafiado-cuerda seca en Murcia*, p. 18-19; ejemplos de esgrafiado-estampillado, p. 20-21; vasos abiertos, p. 36; temas antropomorfos, p. 66-67; cronología, p. 90.
 - 9 M. Roselló Pons, *Les ceràmiques almohades del carrer de Zavellà*. Ciutat de Mallorca, Palma de Mallorca, 1983.
 - 10 E. Molina López, *De la Murcia musulmana a la Murcia cristiana (VIII-XIII)*, t. III de *Historia de la región murciana*, Murcia, 1980, en especial el capítulo «Murcia en el marco histórico del segundo tercio del siglo XIII (1212-1258)», p. 187-263; P. Guichard, *Les musulmans de Valence et la Reconquête*, t. I, p. 140; M. J. Viguera Molins, *Los reinos de taifas y las invasiones magrebíes (Al-Andalus del XI al XIII)*, Madrid, 1992, p. 332 y 335, donde se afirma: «Ibn Hūd hizo gala de los emblemas 'abbásíes, como el color negro, por todo ostentado en el Estado hūdī».
 - 11 *Al-İḥāṭa fi ajbār Garnāṭa*, ed. M. A. 'Inān, t. II, El Cairo, 1974, p. 131.
 - 12 M. Acién Almansa, C. Peral Bejarano y A. Reclo Ruiz, *Informe preliminar de la intervención arqueológica efectuada en la calle Ollerías de Málaga*, «Mainake», XI-XII (1989-90), p. 233-250.
 - 13 M. Acién Almansa y R. Martínez Madrid, *Cerámica islámica arcaica del SE de al-Andalus*, «Boletín de Arqueología Medieval», 3 (1989), p. 128.
 - 14 M. Retuerce Velasco, *Cerámicas islámicas procedentes de Torete (Guadalajara). Nuevos datos sobre los grupos cerámicos de la Marca Media*, «Boletín de la Asociación Española de Orientalistas», (1984), p. 343.
 - 15 A. Fernández Ugalde, M. Menasach de Tobaruela, E. Moreno Lete y L. Olmo Enciso, *Poblamiento y relaciones mediterráneas en el SE de la Península Ibérica: las cerámicas altomedievales de la depresión de Vera*, en *Vème Colloque international sur la céramique médiévale en Méditerranée Occidentale*, Rabat, 1991 (en prensa).
 - 16 F. Castillo Galdeano y R. Martínez Madrid, *Producciones cerámicas en Bayyāna*, en A. Malpica Cuello (ed.), *La cerámica altomedieval en el sur de al-Andalus. Primer Encuentro de Arqueología y Patrimonio*, Granada, 1993, p. 67-116.
 - 17 R. A(zuar) R(uiz), 32. Atalfor, en *Catálogo. Al-Andalus. Las artes islámicas en España*, Madrid, 1992, p. 238-239. También J. Aguado Villalba, *La cerámica hispanomusulmana de Toledo*, Madrid, 1983, láms. XXVIII y XXIX, quien piensa en un alfar toledano para las de Alcalá la Vieja.
 - 18 A. Daoulatli, *Potteries et céramiques Tunisiennes*, Túnez, 1979, p. 7.
 - 19 M. Fierro, *Al-Asfar*, «*Studia Islamica*», LXXVII (1993), p. 171.
 - 20 S. de los Santos Gener, *Estampillas de alfarerías moriscas cordobesas*, en *Memorias de los Museos Arqueológicos Provinciales*, IX-X, Madrid, 1950, p. 221-225; M. Garrido Garrido y J.A. García Granados, *Introducción al estudio de la cerámica estampillada andalusí en Granada*, en *II Congreso de Arqueología Medieval Española*, t. II, *Actas*, Madrid, 1987, p. 678-687; M. Domínguez Bédmar y M. Espinar Moreno, *Catalogación preliminar de estampilhas almerienses*, en *A ceramica medieval no Mediterraneo Occidental*, Lisboa 16-22 novembro 1987, Mértola, 1991, p. 593-599; y A. Khawli, *Lote de ceramica epigrafiada em estampilhagem de Mértola*, «*Arqueología Medieval*», 1 (1992), p. 7-25.
 - 21 Ibn Jaldūn, *Muqaddima*, V, 23, Beirut, (s.a.), p. 405.
 - 22 «Boletín de la Asociación Española de Orientalistas», II (1966), p. 117-130.
 - 23 Así lo afirma Ibn Abī Zar', *Rawd al-qīrṭās*, trad. A. Huici Miranda, t. II, Valencia, 1962 (2^a ed.), p. 366, e Ibn Jallikān, *Wafayāt al-a'yān*, ed. El Cairo, t. I, p. 390. Y lo acepta, frente a la noticia de que era qādī E. Lévi-Provençal, *Ibn Tūmart et 'Abd al-Mu'min. Le «fakih du Sūs» et le «flambeau des Almohades»*, en *Mémorial Henri Basset*, vol. II, París, 1928, p. 34.
 - 24 Compárense las piezas publicadas por C. Torres, *Um lote cerâmico da Mértola islâmica*, en *Actas del I Congreso de Arqueología Medieval Española*, t. IV, Zaragoza, 1986, p. 193-228, con las de R. Puertas Tricas, *La cerámica islámica de cuerda seca en la Alcazaba de Málaga*, Málaga, 1989.
 - 25 L. Torres Balbás, *Arte almohade. Arte nazari. Arte mudéjar*, Madrid, 1949, p. 63, fig. 54.
 - 26 *Ibidem*, p. 64, donde se la denomina «orza», y en *idem*, *Artes almorávide y almohade*, Madrid, 1955, p. 32, se insiste en la adscripción a época almohade.
 - 27 M. Acién Almansa, *La torre del Homenaje de la Alcazaba de Málaga. Secuencia estratigráfica, medición e interpretación*, en *III Encuentros sobre Arqueología y Patrimonio de Salobreña. Arqueología del monumento. 13-16 octubre 1992*, (en prensa).
 - 28 Así, L.M. Llubiá, *Cerámica medieval española*, Barcelona, 1967, p. 75, la incluye en el amplio apartado de «época de taifas e imperios»; y R. Puertas Tricas, *La cerámica islámica de cuerda seca*, p. 30, ofrece como sugerencia para toda la cuerda seca total el ámbito de los s. XI y XII.
 - 29 B. Martínez Cavigró, *Cerámica hispanomusulmana. Andalusí y mudéjar*, Madrid, 1991, p. 56.
 - 30 El ejemplar más conocido es el proveniente de Fortuna (Murcia), publicado por J. Navarro Palazón, *La cerámica islámica en Murcia. Volumen I: Catálogo*, Murcia, 1986, p. 35, nº 70, donde se le asigna una cronología de s. XI-XII; pero existen semejantes en la Alcazaba de Málaga.

- 31 M. Acién Almansa, F. Castillo, I. Fernández, R. Martínez Madrid, C. Peral y A. Vallejo, *Evolución de los tipos cerámicos en el SE de al-Andalus*, en *Vème Colloque International sur la céramique médiévale en Méditerranée Occidentale, Rabat, 11-17 Novembre 1991*, (en prensa).
- 32 R. Puertas Tricas, *Cerámica islámica de cuerda seca*, p. 37 y figs. 16 y 17.
- 33 Como se ha anotado, L. Torres Balbás la selecciona entre las escasas piezas que incluye en sus tratados de arte almohade, al igual que hace B. Martínez Caviró, quien la denomina como «lujosa» orza almohade (p. 56); J. Ainaud de Lasarte, *Cerámica y vidrio*, Madrid, 1952, p. 233, alude, «destacando», al vaso de Málaga con animales; R. Puertas Tricas, *Cerámica de cuerda seca en Málaga. Aspectos tipológicos*, «Mainake» IV-V (1982-83), p. 270, señala su carácter único, y más adelante (p. 272), afirma que «una pieza tan lujosa y con decoración tan bella ha de tener por fuerza una misión predominantemente ornamental»; y en *La cerámica islámica de cuerda seca*, (p.13) «subrayando... su finalidad eminentemente decorativa».
- 34 A. Huici Miranda, *La leyenda y la historia en los orígenes del imperio almohade*, «Al-Andalus», XIV (1949), p. 339-376.
- 35 E. Lévi-Provençal, «Les Mémoires d'al-Baïdák», en *Documents inédits d'histoire almohade. Fragments manuscrits du «legajo» 1919 du fonds arabe de l'Escurial*, París, 1928, p. 97, trad., p. 157.
- 36 Ed. de S. Zakār y 'A. Zimāma, Casablanca, 1979, p. 149.
- 37 *Annales Regnum Mauritaniae... ab Abu-l Hasan Ali ben 'Abd Allah Ibn Abi Zer' Fesano...*, ed. C.J. Tornberg, vol. I, Upsala, 1843, p. 120; trad., Ibn Abi Zar', *Rawd al-Qirtas*, trad. A. Huici Miranda, vol. II, p. 368-370, y *La leyenda y la historia*, p. 367-368.
- 38 Ibn Abi Zar', *Rawd al-Qirtas*, vol. II, p. 370, n. 4.
- 39 E. Lévi-Provençal, «Les Mémoires d'al-Baïdák», p. 157, n. 3.
- 40 Al-Baydaq, p. 157, trad., p. 97; *Hulal al-Mawṣīyya*, p. 150; Ibn Abi Zar', ed. Tornberg, p. 121; trad. Huici, p. 370.
- 41 Ibn Hayyān, *Al-Muqtasib (V)*, ed. P. Chalmeta, Madrid, 1979, p. 39; trad., Ibn Hayyān de Córdoba, *Crónica del califa 'Abdarrahmān III an-Nāṣir entre los años 912 y 942 (al-Muqtasib V)*, trad. M. J. Viguera y F. Corriente, Zaragoza, 1981, p. 42.
- 42 M. García-Gómez, *La tradición del león reverente: glosas para los episodios de «Mío Cid»*, «Palmerín de Oliva», «Don Quijote» y otros, «Kentucky Romance Quarterly» 19 (1972), p. 255-284.
- 43 E. Lévi-Provençal, *'Abd al-Mu'min b. 'Alī*, en E.I.2. (s.v.), t. I, p. 80; los años 1130 y 1133 respectivamente. Sobre ese interregno, A. Huici Miranda, *Historia política del imperio almohade*, Tetuán, 1957, t. I, p. 105.
- 44 R. Le Tourneau, *Du mouvement almohade à la dynastie mu'minide: la révolte des frères d'Ibn Tūmart de 1153 à 1156*, en *Hommage à G. Marçais*, París, t. II, 1956, p. 111-116.
- 45 'A. Laroui, *L'histoire du Maghreb. Un essai de synthèse*, t. I, París, 1976, p. 167.
- 46 L. M. Llubiá, *Cerámica medieval española*, Barcelona, 1967, fig. 34, p. 46 y p. 54.
- 47 *Cerámica hispanomusulmana*, p.58, literalmente, porque «motivos y técnica son similares».
- 48 S. López Cuervo, *Medina az-Zahra. Ingeniería y formas*, Madrid, 1985, p. 29.
- 49 La más semejante sería la nº 12 de R. Azuar Ruiz, *Apunte para un ensayo de evolución crono-típológica de la redoma hispano-musulmana*, en *Segundo Colloquio Internacional de Cerámica Medieval en el Mediterráneo Occidental*, Madrid, 1986, p. 185-187, que la incluye en el período «africano». En nuestra tabla II, M. Acién y otros, *Evolución de los tipos cerámicos del SE de al-Andalus* (en prensa), habría que situarla entre los incipientes repies del s. XI y las piriformes de época almohade. Las de Mértola, también en cuerda seca total, pero menos piriformes, las sitúa C. Torres, *Um lote cerâmico da Mértola*, nº 5 y 6, desde finales del s. XI a mediados del XII, p. 196.
- 50 B. Mora Serrano, *Estudio de moneda hammūdī en Málaga. El hallazgo de dirhames de Ardales*, Málaga, 1993, p. 17.
- 51 C. Torres, *Um lote cerâmico da Mértola*, nº 6.
- 52 J. Navarro Palazón, *La cerámica islámica en Murcia*, p. 6, nº 10, a la que le da una cronología de s. XI-XII.
- 53 R. Ettinghausen y W. Hartner, *The conquering Lion. The Life cycle of a symbol*, en R. Ettinghausen, *Islamic Art and Archaeology. Collected Papers*, Berlín, 1984, p. 710.
- 54 O. Grabar, *Les arts mineurs de l'Orient musulman à partir du milieu du XIIe siècle*, «Cahiers de Civilisation Médiévale» (1968-2), p. 181-190.
- 55 Véase J. Ferrandis Torres, *Marfiles árabes de Occidente*, vol. II, Madrid, 1940, nº 12, 17, 30, 33, 34, 38, 44, 45, 49, 64, 67 y 68, aunque en la mayoría de los casos dicho autor identifica la figura del felino con un leopardo. Dicha identificación no se puede mantener a la vista de la representación de la constelación Leo en los libros de astronomía, por ej., D. Talbor Rice, *Islamic Painting. A survey*, Edimburgo, 1971, p. 29. No incurre en ello E. Kühnel, *Die Islamischen Elfenbeinskulpturen*, Berlín, 1971, nº 73, 74, 82, 83, 84 y 151. Sobre la importancia de la constelación Leo y su estrella «alfa» para la determinación del cambio de meses en el calendario solar, así como su origen acadio, véase R. Ettinghausen y W. Hartner, *The conquering Lion*, p. 694.
- 56 L. Torres Balbás, *Artes almorávide y almohade*, p. 46, lám. 47.
- 57 C. Robinson, 14. Jarra, en *Catálogo*, J.D. Dodds (ed.), *Al-Andalus. Las artes islámicas en España*, Madrid, 1992, p. 214-215, donde se expresan dudas cronológicas y se apunta un origen de al-Andalus, frente a propuestas anteriores.
- 58 Pese a que afirme lo contrario C. Robinson, 54. *León de Monzón*, en *Catálogo*, p. 270.

CERÁMICA Y ALIMENTACIÓN ANDALUSÍ: PERVIVENCIAS EN MALLORCA



GUILLERMO ROSSELLÓ BORDOY*

Alimentarse, es, para el hombre, una actividad fundamental para su supervivencia. Como preparar los alimentos para que resulten más atractivos al paladar y a la vista es una cuestión secundaria, por no decir marginal. El refranero deja bien sentado que «*a buen hambre no hay pan duro*», por lo tanto ligar técnica y utillaje culinario con alimentación puede parecer irrelevante, aunque en el fondo no lo sea.

Con esta aportación mía quisiera incidir sobre algunos de estos aspectos que navegan entre la investigación arqueológica estricta, la descripción etnográfica y la pervivencia semántica, no en balde la cocina andalusí fue el fundamento de la implantación de los musulmanes en la península durante un arco temporal muy dilatado.

Centraré el tema a partir de tres aspectos concretos: El utillaje específico que en época islámica se manufacturó para facilitar una labor culinaria concreta. En este campo tenemos un trabajo ilustrativo y sistemático a partir del análisis de SONIA GUTIÉRREZ sobre los hornos domésticos y la fabricación casera del pan¹. En mi caso atenderé, en especial, a los útiles que en razón de su particular estructura formal fueron construidos para un uso concreto y que, de acuerdo con su aspecto externo, no pueden servir más que para la función específica para la que fueron creados.

En el segundo aspecto pasará revista a una serie de guisos propios de mi tierra mallorquina que han pervivido hasta hoy, algunos de ellos con evidentes

transformaciones, otros de forma casi intacta. Todos ellos ofrecen razonables indicios de tener un origen andalusí.

La información tanto en un aspecto como en otro parte del estudio de los dos libros de cocina andalusíes conocidos hasta el momento: el anónimo *Kitâb al-tabîj*, editado y traducido por AMBROSIO HUICI DE MIRANDA² y la *Fâdâla al jiwâñ* de IBN RAZÍN AL-TUYIBI editada por MOHAMED BENCHEKROUN³, por cuanto la traducción de FERNANDO DE LA GRANJA SANTAMARÍA⁴, base de su tesis doctoral, sigue inédita, tan sólo conocida a través del resumen académico necesario para la colación del título de doctor, resumen publicado en 1960.

Finalmente en el tercer apartado resumiré algunas pervivencias semánticas que se han mantenido en el catalán de Mallorca que sin duda tienen un claro antecedente en la lengua árabe que se habló en mi tierra antes de su anexión al mundo cristiano occidental.

* Museo de Mallorca.

Antes de entrarr en materia quisiera destacar que las posibles perduraciones de guisos propios de la cocina de época islámica han sufrido a lo largo del tiempo importantes ingerencias, de muy variado carácter, ideológico incluso, que han motivado unas transformaciones evidentes.

Quisiera destacar tan sólo unos pocos cambios introducidos a partir de la incorporación de las antiguas comunidades islámicas a la órbita cristiana con plena independencia de la fiscalidad feudal que pudo influir de modo muy específico en un cambio de orientación en los cultivos, motivo de la severa presión fiscal establecida.

En un primer apartado podríamos incluir aquellos alimentos que por razones religiosas habían sido considerados como deletéreos y que, a consecuencia del cambio político, dejaron de ser prohibidos para convertirse en necesarios o recomendados. Sería esta una presión de carácter ideológico establecida a partir de la conquista cristiana que alteró de modo violento el ritmo normal de la pervivencia teórica.

Entre otros destacaría:

- la introducción del cerdo en la dieta habitual de las nuevas comunidades establecidas en el mundo andalusí.
- el cambio funcional del vino como complemento dietético, trasvasando a una geografía inadecuada la Península Ibérica cálida, un elemento útil y necesario en la Europa fría. De todos modos, pese a la importancia del vino en al-Andalus, al menos tal como nos es presentado a nivel poético y como fundamento de una represión diríamos integrista, hay que recordar que el vino, como conservante y como elemento complementario tuvo una especial incidencia en la dieta andalusí.

- sustitución de la sémola de trigo por el arroz, cuestión que merecería una mejor atención.

En otro aspecto la introducción en Europa de productos americanos: patata, tomate, pimiento, impuso un cambio radical en la dietética europea. En este sentido hay que reconocer, en verdad, que sin estos elementos la cocina antigua, medieval, tanto cristiana como islámica, y la precolonial tuvieron muy poca gracia. Pensar que grandes sibaritas como Petronio o Zyriab no pudieron catar el gazpacho o la tortilla de patatas nos reconcilia con nuestro mundo actual aunque esté amenazado por la *fast food*, los pollos de plástico y los insípidos frutos de invernadero.



Al adentrarnos en el estudio tipológico del utilaje culinario es preciso referirse a unos espécimenes definidos como el *keskés* o cazuella perforada utilizada en la elaboración del cuscús, o sea el receptáculo que colocado sobre una olla en ebullición aprovecha su vapor para cocer la sémola colocada en su interior.

Conocemos su forma a partir de la descripción ofrecida por el texto editado por Huici⁵ que transcribe: *qidr al-kaskû al-matqûb* y traduce como *olla de casco agujereado*, cuando sería más lógico interpretar el texto como *qidr al-kuskûs al matqûb* o *al-matqûba* que significa *olla para el cuscus, agujereada*. En el aspecto arqueológico es un ejemplar que tenemos documentado en Vera, Los Guajares y otros lugares⁶ de modo preciso.

La materia propia del mortero o almirez (*al-mihras*) presenta para los tratadistas culinarios una casuística especial, no en cuanto a su forma, que conocemos a partir de espécimenes metálicos y de piedra, sino por lo que se refiere a la materia del mismo. La referencia del *Kitâb al tabîj* es, en este sentido, altamente ilustrativa.

«Un mortero (*mihras*) de piedra mármol blanca (*min hayar al-rajjâm al-abyâd*) o de madera (*aw min 'ûd*), que sea de madera dura, tal como la del castaño, terebinto, olivo, fresno, boj o cepa, preparado para majar cosas que no es conveniente picar en cobre, bajo ningún concepto, como la sal, ajo, coriandro tierno, cebolla, mostaza, menta, tarongil, así como otras plantas, verduras y frutos tales como la manzana, membrillo, granada o la carne, grasa, almendra, los rellenos que se preparan para las rosquillas, los manjares a base de pan, pues todo ello, si se deja dentro del cobre, enverdece, se altera y se deteriora...»⁷

El autor del *Kitâb al tabîj* no se refiere a útiles de este tipo fabricados a base de cerámica. En realidad el mortero o almirez elaborado en esta materia no nos

ha sido posible constatarlo de una forma justa⁸, mientras que los ejemplares líticos y metálicos están perfectamente definidos.

La documentación escrita nos indica la existencia de una tapadera agujereada en el centro (*gi'ta matquba al-wast*) de modo que se pudiera remover el contenido de la olla con un palitroque (*qadîb*) que inserto en este agujero, a fin de que la acción del calor se aprovechara al máximo al no tener que destapar y tapar la olla donde se prepara el guiso.

El *qâlib* es un molde utilizado para la confección de figuritas de azúcar. Su existencia, de momento, carece de una exacta constatación arqueológica entre los ajuares de época islámica, pero su uso está determinado a través del *Kitâb al tabîj*:

«se echa al azúcar otro tanto de agua o de agua de rosas y se cuece hasta que esté bien su altura, se vuelca en el molde (*qâlib*) y se hace de lo que está en el molde...»⁹

y sin lugar a dudas su pervivencia se rastrea hasta inicios del siglo actual, a través de referencias orales y gracias a la variada colección de moldes que se conserva en la Sección Etnológica del Museo de Mallorca y que fueron utilizados para fabricar estas golosinas.

La espumadera o *mil'aqa* la tenemos documentada, en metal, entre los materiales del ajuar doméstico de Cova dels Amagatalls¹⁰. Es una simple cuchara, casi plana, agujereada de modo que el alimento quede libre del líquido utilizado en su cocción.

La *bifima'* o embudo es otro de los útiles culinarios construido de modo que atienda a una función específica, de tal manera que su uso en menesteres diferentes sea imposible.

También dentro de las formas específicas cabe destacar la existencia de la *yamma as.sukar*, aunque entre los múltiples ejemplares conocidos no exista ninguno que pueda ser atribuido con certeza a la época islámica.

El molde para conseguir el pan de azúcar ha de tener una forma determinada que permita su manejo, el relleno del mismo con el jarabe para proceder al purgado y a su posterior cristalización y en una fase última que permita su fácil retirada de la *yamma* o porque no, sea una defensa del producto a lo largo de su transporte¹¹.

Todas estas manipulaciones nos llevan a una pieza cónica con vértice agujereado y reborde en la base que sirva de tope al colocar el molde sobre el tablero perforado que facilita el proceso de cristalización.

No es de extrañar pues que la forma de las *yamât* se mantenga inalterable a lo largo de los tiempos. Esta inalterabilidad formal dificulta una correcta cronología.

De todos modos no siempre el recipiente utilizado en la elaboración de los manjares de la dieta andalusí deben de tener una forma específica, adecuada a

un uso determinado. En la *Fadâla al jiwan* observamos que el pescado a la sal se hace en una teja:

«si quieres asar el sábalo o lo que se le parezca toma una teja nueva (*qarmada yadida*) y pon en ella la sal, luego coloca el pescado y tápalo con la sal y mételo en el horno...»¹²

En los almacenes del SIAM de Valencia se puede observar una cazuela alargada que presenta en su fondo una raspa de pescado pintada a la almagra. En pocas ocasiones la función de un útil cerámico queda tan patente.

A través del resumen de la tesis de FERNANDO DE LA GRANJA conocemos la funcionalidad de determinados contenedores cerámicos que presentan agujeros en la base o, tal vez, en las paredes laterales. Una cerámica agujereada, salvo en el caso de la maceta y en determinados arcauces, es una incongruencia, sin embargo la información escrita nos indica lo contrario.

En la preparación de la *zulabîya* el compilador IBN RAZÍN nos informa así:

«Se toma un buen pedazo de levadura y se pone en agua hasta que quede como leche cuajada. Se cuela en una olla (*qidr*) y se echa encima harina de flor cernida. Cuando se ha desleído se añade la harina hasta que quede como un solo cuerpo, entre claro y espeso. Luego se llena con ella un vaso cuyo fondo haya un agujero pequeño (*bi-qadh fi astâli-hi taqb sagîr*) en el que quepa el dedo meñique y se tiene puesto a la lumbre una sartén (*miqlâ*) con mucho aceite. Se tapa el agujero con el dedo, y cuando se tiene el vaso encima de la sartén, se quita el dedo del agujero y cae en la sartén de lo que contiene el vaso. Se mueve el vaso con la mano y se hacen a modo de enrejados y figuras

diversas de forma circular. Cuando se endurece por la fritura en la sartén, se saca rápidamente, se deja escurrir el aceite y se empapa en miel hirviendo una vez espumada, y se deja en ella hasta que absorba la necesaria. Se saca de la miel y se pone en una tabla (*lawh*) o en una rejilla de caña (*sabak min qadab*) para que escurra y se seque...»¹³.

De todo ello se puede inferir que la hechura de los churros tiene antiguos antecedentes a partir de un vaso perforado en su base, cuya función nos la documenta un viejo tratado de cocina.



Esta relación refuerza mi creencia en que el arqueólogo no se complace en estudiar el utensilio doméstico por el simple placer de conocer forma y decoración, función, cronología, del mismo sino por el especial significado de tal utensilio y en el caso particular del menaje de cocina lo fundamental no es el continente en sí, sino el contenido, real o hipotético.

Así pues después de analizar el primer apartado de mi comunicación quisiera entrar en el estudio de una serie de pervivencias de la dietética andalusí en la cocina popular de mi tierra. Pervivencias, sin lugar a dudas, modificadas y tal vez mejoradas pero con sus raíces más íntimas en el pasado cultural islámico.

Las muestras serán sintéticas, pues el tema podría alargarse en demasía.

A través del texto de la *Fadâla* y según la traducción de FERNANDO DE LA GRANJA conocemos el plato llamado *baysâr* que se guisa con habas secas y trituradas:

«Se coge carne y grasa de un borrego gordo y de los tripic平安. Se cortan, se

lavan, se limpian y se ponen en una olla nueva (*qidr yadîda*) con sal, aceite, pimienta, cilantro seco, comino, cebolla cortada y se pone la olla a la lumbre, moviéndola de cuando en cuando hasta que el agua de la carne se evapora y va a quedarse seca. Entonces se le echa agua caliente para el caldo y se deja cocer la olla a la lumbre. Luego se cogen las habas machacadas y se lavan varias veces con agua caliente. Seguidamente se untan de aceite y se ponen en una olla untada de aceite, con agua caliente, una cebolla entera, una cabeza de ajos entera, comino e hinojo y se pone la olla a cocer a la lumbre, sin dejar de mover hasta que las habas están tiernas. Si antes de estar cocidas se seca el agua, se les añade agua caliente hasta que quedan bastante cocidas. Luego se toma sal y se disuelve en un plato; se coge una cuchara, se mete en la olla, se echa la sal y se remueven las habas, estrujándolas con la cuchara, hasta que se deslisen. Se cuela, se sazona de sal y se deja. Luego se mira la carne, y si está ya cocida, se le añaden las habas poco a poco para que se mezclen con la carne, dejando la olla sobre el resollo, durante un rato, para que vaya enfriándose. Se sirve en una fuente (*gudâra*) y se come»¹⁴.

HUCI DE MIRANDA proporciona una receta similar elaborada con habas tiernas que recibe el nombre de *fistaqîya* aunque en su hechura no aparezcan los pistachos¹⁵. La receta no da tantos detalles sobre su elaboración aunque especifica con cuidado que las partes del carnero han de ser grasas. Dice así:

«Se toma carne de carnero joven o de cordero, con preferencia de los brazos, de la *durra*, el *jaus* y el *'anqara* y después de lavarlo, se pone en la olla con dos cucharadas de aceite dulce y el agua que cubra la carne; se lleva al fuego y luego se echa mano de las habas verdes, a las que se limpia de sus vainas y se echan sobre la carne; cuando se ha hecho, saca la carne y amasa las habas muy fuertemente con una cuchara hasta que no quede nada de ellas entera; luego se vierte en la olla una cucharada de vinagre, otra de *almorí* de pescado y algo de sal, lo que baste; luego se echa en la olla de la carne y se frie un poco; luego se saca al resollo hasta que tome forma, se vierte y se sirve»¹⁶.

La actual pervivencia mallorquina ofrece un cambio radical pues el carnero graso es sustituido por la costilla de cerdo salada. Sustitución que no solo obedece a los cambios impuestos por la nueva estructura político-religiosa instaurada en las Baleares en el siglo XIII, sino por un evidente cambio en los gustos de las gentes que aceptaron el *baysâr* y lo reciclaron para incorporarlo a su acervo cultural. Considero, además, que el cambio supuso una mejora evidente aunque el *baysâr* de carnero no he tenido ocasión de probarlo.

Una de las recetas en uso en Mallorca es como sigue:

«... en una cazuela, sofreirás unas lonjas de tocino, cortadas menudo, sobrasada y alguna cantidad mayor de chuletas saladas de cerdo, con un

tomate, una cebolla y ajos picados, todo menudo. Y bien sofreído (sic), añadirás las habas previamente peladas y partidas y luego le pondrás el agua necesaria. Lo dejarás cocer un poco, agregando un puñado de fideos y unas hojas de hierbabuena.

Lo retirarás del fuego en cuanto esté todo cocido»¹⁷.

CATY JUAN DEL CORRAL, como cocinera experta que es, ofrece una referencia más compleja especificando cantidades, circunstancia que echamos en falta siempre al estudiar los textos árabes.

«Ingredientes para cuatro personas:

una taza de habas secas y peladas
400 grs. de chuleta de cerdo salada
una cebolla grande
dos tomates "de ramellet"¹⁸
una cabeza de ajos, pequeña
un manojo de acelgas tiernas
una hoja de laurel y un brote de hierbabuena.
una tacita de aceite
pimentón
sal.

La noche anterior se ponen en remojo las habas y los 400 gramos de costilla de cerdo.

Después se limpia y se escurre. Se corta la chuleta en cuatro porciones. Se pelan cebolla y tomates y se majan.

En una cazuela de barro se calienta el aceite y se dora el costillar. Se añade la cabeza de ajos, entera, y el picadillo de cebolla y tomate. Se rehoga todo hasta que alcanza su punto.

Se añaden las habas. Se remueve el conjunto, agregando el laurel y cinco tazas de agua.

Déjalo cocer lentamente.

Quince minutos antes de su puesta a punto se echan las acelgas (limpias y cortadas), sal, pimentón y el brote de hierbabuena.

Se sirve este plato muy caliente, acompañado de rodajas de rábano tierno o brotes de hinojo marino en vinagre»¹⁹.

La diferencia básica estriba en el cambio de carnes. La receta andalusí utiliza el carnero graso por obvias razones ideológicas, éste se condimenta muy especiado como es normal en la cocina del momento y en gran parte para suavizar el áspero sabor del cordero. En la actualidad se usa el cerdo salado más en consonancia con los usos gastronómicos de las comunidades feudales cristianas. De todos modos hay que recordar que el cerdo salado presenta un sabor especial, más rico que las insipideces actuales debidas a las modernas aplicaciones de la refrigeración industrial. Tal vez el ligero toque aromático que

ofrece la receta actual a base de laurel y hierbabuena se deba a la diferente calidad del sabor de la carne. La inclusión de la sobrasada es también una modificación moderna, pues este embutido tiene como elemento fundamental el pimentón, que al igual que el tomate es de procedencia americana, por tanto inasequibles tales productos al cocinero medieval. La sobrasada mallorquina y por extensión repobladora del siglo XVII vigente también en el valle de Gallinera de Valencia es un alimento hecho a base de magro de cerdo, crudo, triturado muy fino y amasado con pimentón, pimienta y sal, embutido en intestinos del mismo animal. Terminado el proceso se deja orear un cierto tiempo utilizándose a modo de pasta. El pimentón proporciona el característico color rojo del producto.

Es de suponer que la sobrasada carece de raíces en lo medieval islámico, no precisamente por el ingrediente primordial: la carne, sino por la inexistencia del pimentón. Y sin lugar a dudas nada tiene que ver con el mundo islámico. De todos modos hay constancia documental del vocablo alterado en *sobresadas* en un escrito de 1403. Se trata de una petición de Martín el Humano al mayordomo del Rey de Sicilia solicitando el envío de exquisiteces culinarias de la despensa siciliana, de ahí se ha inferido el posible origen italiano de la sobrasada, tema en el que no pretendemos entrar²⁰. Esta circunstancia hace pensar en un embutido similar conservado a base de pimienta y sal al modo de lo que hoy conocemos como *botifarra de Vic* o *carn i xulla* de Menorca, donde no tiene cabida el pimentón. Por lo que respecta a la carne hay noticias orales de que en la montaña de Mallorca se hizo sobrasada a base de cabrito, dato que no ha sido posible comprobar.

De todos modos la constancia documental nos induce a creer que tales sobrasadas, a causa de la carencia del pimentón no tenían

la textura, color y sabor de este alimento tal como lo concebimos hoy.

Sigue la incógnita respecto al sabor del *baysâr* andalusí y muestra *fava pelada* o *parada*, incógnita que no se podrá desvelar hasta que se pueda hacer una cata dentro de los más estrictos cánones gastronómicos. Cata difícil de organizar pues las variantes que he podido detectar en la elaboración de la *fava pelada* mallorquina son incontables, circunstancia que me inclina a pensar que el guiso, a causa de la pobreza de sus componentes, se popularizó, pues podía realizarse con todo aquello que se tuviera a mano, siendo las habas el elemento energético más importante y el caldo de huesos o de carne un elemento complementario. De ahí la variedad de recetas que no son sino variantes de un mismo tema como se recoge en el Apéndice.

Las pervivencias se pueden rastrear en otros tipos de guisos como las empanadas, circunstancia que puede resultar lógica pues determinados productos elaborados a modo de empanada pueden ver prolongada su duración sin echarse a perder.

Las variantes de empanadas son también incontables, abundando en la hipótesis planteada antes, sin embargo solamente me detendré en unos pocos casos concretos.

Por lo general las empanadas tradicionales en Mallorca se hacen a base de carne cruda introducida en el recipiente, circular, de masa de harina y ahornado directamente. Las recetas que conocemos a través del *Kitâb al-tabîj*²¹ nos indican que el relleno, siempre ha de ser guisado previamente a la colocación en el soporte amasado y su introducción en el horno.

Las empanadas pueden albergar ingredientes muy variados: pescado, carne, verduras y reciben nombres diversos, así la *espinagada*, vigente en las zonas limítrofes

de la Albufera malloquina sita al Norte de la Isla (términos municipales de Muro y Sa Pobla d'Huyalfas). La empanada o *panada* puede contener pescado, carne o guisantes; el *cocarroi* es vegetal, con pasas y piñones. La forma es diferente para cada una de las especialidades indicadas. La *espinagada* es rectangular, plana, con sus bordes superpuestos, la *panada* es circular con tapadera prensada a las paredes del receptáculo mediante una corona de pellizcos, el *cocarroi* es alargado, ahusado, con extremidades acabadas en punta y un cordoncillo que recorre la parte superior, de punta a punta.

Un antecedente de la *espinagada* lo tenemos en la empanada de pescado de mar o de río que según la traducción de Huici se aderezaba así:

«Se amasa la pasta según la receta de la almojábana y se coge el pescado, se limpia por dentro y por fuera se lava, se escurre su agua, se toma zumo de cebolla y de cilantro verde y se mezclan especias, pimienta y mirobálico, se bate en la sopa, en la que se ha echado una cucharada de *almorí*, otra de aceite y cuatro huevos, se pone el pescado en esta salsa, se tapa con su tapadera y se manda al horno...»²².

La versión actual, siempre muy especiada, introduce un lecho de espinacas, de ahí su nombre, y utiliza la anguila de la Albufera, tal como se puede observar en la siguiente receta, también antigua:

«Se hierven las anguilas en agua con sal con un hervor suave, luego se sacan del agua y se toma un poco de *almorí*, pimienta, canela, un poco de aceite, zumo de cebolla, cilantro verde y un poco de azafrán, se bate todo con huevos y se alíñan, las anguilas y los huevos, en la empanada y se le echa encima el relleno y será la pasta de la empanada muy fuerte, pues se ha amasado con algo de pimienta y aceite y se embadurna, después de acabar de hacerse, con los huevos y el azafrán»²³.

Por otro lado la empanada de cordero con guisantes podría ser un antecedente de las empanadas pascuales malloquinas, aunque éstas sean atribuidas tradicionalmente a una pervivencia judaica. La receta del *Kitâb al-tabîj* no es ilustrativa, más bien resulta confusa, y salvo los componentes fundamentales: cordero y guisantes poco tiene que ver con las empanadas actuales, como se podrá apreciar al comparar las respectivas recetas:

«Corte carne de cordero en grandes pedazos y pon con ella especias, guisantes macerados, aceite y sal y cuando se ha frito vierte el agua en cantidad que lo cubre y cuando se piensa que está hecho, échale armuelle, y cuando se ha hecho, échale queso tierno, córtalo como dedos y casca sobre él huevos y haz la empanada en él, según lo que antecede, si Dios quiere»²⁴.

Prescindiendo del guisado previo de los ingredientes la empanada mallorquina se fundamenta en la carne de cordero y en los guisantes, macerados

o no, prescindiendo del resto de componentes. Una de las recetas más conocida es la siguiente:

«Ingredientes para cuatro personas:

para la pasta:

harina de empanada, la suficiente,
dos yemas de huevo,
un tacita de agua,
250 grs. de manteca muy blanca,
una tacita de aceite.

para el relleno:

800 grs. de pierna de lechal, sin hueso,
100 grs de sobrasada,
100 grs. de tocino,
pimentón y sal.

Cortad la carne a dados, secadla y salpimentadla generosamente. Cortad el tocino y la sobrasada a dados pequeños. Reservadlo todo, cubierto con un paño limpio.

Poned en un lebrillo el aceite, la manteca, las yemas de huevo, el agua, mezcladlo de modo que quede homogéneo. Poco a poco se añade la harina. Amasadla unos cinco minutos. Dividid la pasta y haced cuatro bolas. De cada una de ellas hay que reservar un poco de pasta para hacer la tapadera.

Presionad el centro de la bola para formar el contenedor, de forma circular y base ancha, levantad las paredes, rectas, procurando sean lo más delgadas posible sin que se desmoronen.

Llenadlas con la carne, repartiendo el tocino y la sobrasada. Dad forma a la tapadera y con ella cubrid la empanada, unid los bordes mediante un cordóncillo hecho por presión de los dedos.

Untad una batea metálica con aceite, colocad encima las empanadas e introducidla en horno previamente calentado, durante unos 45 minutos, a temperatura media.

El tiempo de cochinera puede variar según el grueso de la pasta»²⁵.

La masa de la empanada puede ser dulce y en el relleno aparte del cordero podemos gustar empanadas de pescado, acompañadas de perejil o cebolletas tiernas, y las empanadas de guisantes que, en ocasiones y según el gusto del cocinero, se combinan con el cordero. Como es lógico el tocino y la sobrasada son elementos extraños a la receta original.

Con toda seguridad las recetas de cocina que han perdurado alcanzan cotas imprevisibles. Del análisis de los recetarios andalusíes se podrán encontrar múltiples coincidencias que no es el momento de exponer, pues la comunicación se alargaría de modo desmesurado.

▲

Finalmente cabe recordar que las pervivencias semánticas del árabe en el lenguaje culinario, tanto castellano como portugués sin olvidar la variante catalana propia de Mallorca son múltiples. Basta dar una rápida ojeada al *Glossaire de Dozy* y *ENGELMANN*²⁶ para no insistir sobre el tema, sin embargo en la historia de la lengua catalana los lingüistas a ella dedicados partían de una formación romanista y germanista que ha propiciado una desatención evidente respecto a los múltiples arabismos que se mantienen en la lengua catalana, en especial en Mallorca²⁷, donde, gracias a su insularidad, siguen vigentes muchos arcaísmos desaparecidos del habla peninsular y muchos arabismos infrecuentes en la misma.

La amplitud del tema impide adentrarse en esta cuestión, tan solo unas muestras muy concretas de palabras propias del vocabulario culinario que podrían tener un origen árabe no reconocido en los diccionarios al uso.

Tales palabras podrían ser *raola*, escrita antes de la normalización como *reola* y *rahola*, grafía ésta que se ha mantenido como nombre de familia en el ámbito catalán peninsular.

La *raola* se define como una «masa oblonga de carne picada, pescado, huevos, verdura, legumbre, patata, etc., amasada con leche u otro líquido y frita después de ser rebozada en huevo y harina o pan rallado»²⁸.

Parece que tal denominación es aplicada a un guiso exclusivo de las Baleares. El *D.C.V.B.* da la palabra como sinónimo de croqueta, aunque en realidad no es lo mismo una croqueta que la *raola* mallorquina. La primera exige una compleja preparación para conseguir la masa que después se rebozará y freirá, mientras que la *raola* es un frito, casi improvisado, hecho por lo general de sobras que machacadas y amasadas sucintamente,

se recubren de harina o pan rallado y se fríen sin más, sin una preparación engorrosa. Si la croqueta es suave y de textura blanda la *raola* es densa, dura y seca.

Dentro de los límites de imprecisión en que se mueven las etimologías me inclinaría a derivar este vocablo del árabe *ayûr* que con el artículo incorporado = *al-ayûra* ha sufrido en catalán una metátesis que ha dado lugar a la palabra *rajola*, o sea, el ladrillo de solero, plano, sin decorar. La *raola*, para mí presenta un origen similar donde a la metátesis se une la pérdida del sonido de la *yîm*. Por otro lado si atendemos a la textura del frito que recibe este nombre el paralelismo es evidente.

Rosegó o resto del pan que no se ha comido y se deja²⁹ podría identificarse con el mendrugo castellano. La grafía aceptada es la que se indica, si bien fonéticamente aparecen muchas variantes. En Mallorca se pronuncia *roegó* y *rovegó*, *ruegó* en Menorca y *ruzegó* en Ibiza. Habitualmente se considera derivado del latín *rodicare* = masticar.

Sin una absoluta seguridad podría proponerse un éntimo árabe, no diré más coherente, pero si más en conexión con el *roegó* que no necesariamente ha de ser un resto de pan masticado. En tal circunstancia la propuesta se establecería a partir de un derivado de *ragîfa*, (pl. *ragâ'if*) o de *argûfa*, origen del *regueifa* portugués, con el significado de *torta*, *pan*, *pan delgado*. En este caso se aprecia también una transposición de sus elementos consonánticos que pudo dar a través de un perdido *rofegó* origen a la actual palabra.

La *coca* ha sido considerada siempre, al menos a nivel semántico como un germanismo³⁰. En Mallorca la palabra *coca*, en cocina, define un alimento hecho a base de masa de harina que soporta un complemento dulce o salado: verdura, frutas, pimientos, etc. Su parecido con la pizza italiana es evidente, si bien en el plato mallorquín la

masa harinácea tiene mayor entidad que en el plato italiano. Por lo referente a su origen semántico cabe pensar en una derivación del *ka'k* árabe mas que en un derivado del *koka* del bajo alemán propuestos por los autores del *D.C.V.B.* Si ambos étimos tienen un origen común, cosa posible, pues el significado es el mismo = *torta*, se me escapa totalmente.

En este sentido el *cocarroi* del cual se hizo mención antes podría ser un derivado de este éntimo. Los autores del *D.C.V.B.* no sugieren ningún posible origen a esta palabras.

Cabe pensar en un derivado de *ka'k* y *harîsa*, pl. *harâ'is* que según Huici era un plato de queso cocido, con carne majada y amasada con harina³¹.

Otra posibilidad que nunca ha sido tenida en cuenta sería derivar la segunda parte de esta palabra de *râ'î*, = *pastor*, participio activo de una raíz *R'Y* que significa *apacentar*. En este caso nos hallaríamos ante una *torta de pastor*, un *cocarroi* sería pues un manjar propio de pastores: *ka'k ar-râ'î* que fonéticamente es plausible.

Tal significado sería coherente pues los componentes son muy simples como se ha indicado y su cochura confiere una cierta durabilidad al guiso. de todos modos, parodiando al autor del *Kitâb al-tabîj*: ...solamente si Allâh lo desea, es bueno.

Sirvan mis palabras de introducción a una investigación que estoy desarrollando a partir de la lectura sistemática de los recetarios andalusíes, investigación que por los habituales imperativos profesionales no puedo desarrollar al ritmo deseado por lo cual, en la medida de lo posible voy aportando avances de esta exploración. Algunos, con anterioridad, fueron dados a conocer en coloquios especializados celebrados en Lérida y Játiva en años pasados, coloquios que no han tenido la difusión debida y que esperan, en vano, la publicación de sus actas³².

NOTAS

- 1 SONIA GUTIÉRREZ LLORET, «Panes, hogazas y fogones portátiles. Dos formas cerámicas destinadas a la cocción del pan en al-Andalus: el hornillo (*tannûr*) y el plato (*tabaq*)», *Lucentum*, IX-X, 1990-1991, 161-175.
- 2 AMBROSIO HUICI DE MIRANDA, *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magribí*, Madrid, 1966.
- 3 MOHAMED B. A. BENCHEKROUN, *La cuisine andalou-marocaines au XIII siecle*, Rabat, 1981. Hay una segunda edición: Beirut, 1984.
- 4 FERNANDO DE LA GRANJA SANTAMARÍA, *La cocina arábigoandaluza según un manuscrito inédito*, Madrid, 1960 (Resumen académico de tesis doctoral).
- 5 AMBROSIO HUICI DE MIRANDA, *Traducción española de un manuscrito anónimo...*, 204.
- 6 PATRICE CRESSIER, M^ª MAGDALENA RIERA FRAU Y GUILLERMO ROSELLÓ Bordoy, «La cerámica tardoalmohade y los orígenes de la cerámica nasrí», *A cerâmica medieval no Mediterrâneo Ocidental*, Mértola 1991, 215-246.
- 7 AMBROSIO HUICI DE MIRANDA, *Traducción española de un manuscrito anónimo...*, 90-91.
- 8 G. ROSELLÓ Bordoy, *El nombre de las cosas en al-Andalus*, 169.

- 9 AMBROSIO HUICI DE MIRANDA, *Traducción española de un manuscrito anónimo...*, 264.
- 10 MIGUEL TRIAS. «Noticia preliminar del jaciment islámico de la Cova dels Amagatalls». *Endins*, 8, 1981, 59-74.
- 11 G. ROSELLÓ BORDOY, «Cerámica y azúcar en época medieval: una aproximación a la forma de la *ya'ma as-sukar*». (En prensa) *IV Simposium Internacional sobre la caña de azúcar*. Salobreña, 1992.
- 12 MOHAMED BENCHEKROUN, *La cuisine*, 134.
- 13 FERNANDO DE LA GRANJA SANTAMARÍA, *La cocina arábigoandaluza*, 22-23. MOHAMED BENCHEKROUN, *La cuisine*, 72.
- 14 FERNANDO DE LA GRANJA SANTAMARÍA, *La cocina arábigoandaluza*, 25-26. MOHAMED BENCHEKROUN, *La cuisine*, 77-78.
- 15 AMBROSIO HUICI DE MIRANDA, *Traducción española de un manuscrito anónimo...*, 176-177.
- 16 AMBROSIO HUICI DE MIRANDA, *Traducción española de un manuscrito anónimo...*, 176-177. Ver también LUCIE BOLENS, *La cocina andaluza, un arte de vivir*, 149-150.
- 17 Luis RIPOLL, *Nuestra cocina. 600 recetas de Mallorca, Menorca, Ibiza y Formentera*, Barcelona, 1970, 40.
- 18 Tomate de pequeño tamaño que se enhebra en largas tiras y se mantiene en ambiente seco para su aprovechamiento a lo largo del año cuando el tomate era una fruta de temporada que interesaba conservar con su aspecto original.
- 19 CATY JUAN DEL CORRAL. *Entrar a la cuina de Mallorca, Menorca, Eivissa y Formentera*, Palma, 1989, 36.
- 20 ALCOVER- MOLL, *Diccionari Català, Valencià, Balear*, sub voce.
- 21 AMBROSIO HUICI DE MIRANDA, *Traducción española de un manuscrito anónimo...*, 64-65.
- 22 AMBROSIO HUICI DE MIRANDA, *Traducción española de un manuscrito anónimo...*, 97-98.
- 23 AMBROSIO HUICI DE MIRANDA, *Traducción española de un manuscrito anónimo...*, 154.
- 24 AMBROSIO HUICI DE MIRANDA, *Traducción española de un manuscrito anónimo...*, 127.
- 25 CATY JUAN DEL CORRAL. *Entrar a la cuina...*, 102.
- 26 R. DOZY Y W. H. ENGELMANN. *Glossaire des mots espagnols et portugais dérivés de l'arabe*, Beirut, 1974 (reimpresión de la segunda edición de Leyde 1869).
- 27 G. ROSELLÓ BORDOY, «Lluís Salvador d'Habsburg-Lorena i les arrels àrabs del català de Mallorca», en *Estudis Baleàrics*, 41, 1991, 69-86.
- 28 ALCOVER - MOLL, *Diccionari Català, Valencià, Balear*, sub voce. Ver Apéndice.
- 29 ALCOVER - MOLL, *Diccionari Català, Valencià, Balear*, sub voce.
- 30 ALCOVER - MOLL, *Diccionari Català, Valencià, Balear*, sub voce.
- 31 AMBROSIO HUICI DE MIRANDA, *Traducción española de un manuscrito anónimo...*, 201, nota 2.
- 32 G. ROSELLÓ BORDOY, «Menjar, beure i cuinar a al-Andalus: una nova lectura del *Kitâb al-tabîj*», Lérida, 1990 (en prensa). G. ROSELLÓ BORDOY, «Arqueología e información textual: el utilaje en la cocina andalusí», Játiva, 1991 (en prensa)?

APÉNDICE

Se recogen algunas recetas conservadas en libros sobre la cocina mallorquina considerados emblemáticos o bien informaciones obtenidas por vía oral sobre guisos caseros que siguen realizándose de acuerdo con los sistemas tradicionales. Se ha conservado el idioma original en que se redactaron.

COLOMA ABRINAS VIDAL, *Cocina selecta mallorquina*, Campos 1977 (13^a ed.)

Fava parada: Se ponen huesos de cerdo a hervir y cuando están cocidos se pone col y patatas y sirve para segundo plato; se tienen habas peladas y cocidas con poca agua (porque después se ha de añadir el caldo de los huesos), cuando hierva se ponen acelgas, trocitos de

botifarra y longaniza, si se quiere comer por puré se tendrá crostones de pan frito, también se pueden escaldar sopas de pan.

(pp. 18-190).

Espinagadas: Se limpian las anguilas y se hacen rodajas, les ponen sal y pimienta, después se cortan espinacas, unas acelgas, perjil y puerros a rodajas y ajos cortado pequeño. Después se aliña con sal, aceite y pimiento colorado, se ponen las anguilas.

La pasta se hace: por un kilo de harina se pone una peseta de levadura, una taza de aceite, tiene que ser floja, todo se amasa y cuando ha tomado volumen de una lata redonda se aplana la pasta como para hacer una coca y en el centro se pone la verdura con el pescado dejando los dos lados sin verdura para poderla doblar encima del centro, después se estira un poco la pasta de los lados más estrechos y se pone encima, quedándose de esta forma.

La espinagada puede hacerse torta tapada en lugar de espinagada.

(pp. 118).

Cocarrois: Una taza de agua, 8 onzas de manteca, un huevo, media taza de aceite, el zumo de dos naranjas y la harina que tome.

(p. 144).

ANÒnim, atribuit a PERE D'A. PENYA, *La cuyna mallorquina*, Felanitx, 1934

Reoles: Capolaras la carn juntament amb los grells i juavert i després heu tremparlas amb espicies, ous i sal corresponent. Feras les reoles amb les mans banyades de vi blanc; i feta després una salsa de llet de metla trempada amb espicies i sal hi posaràs dedins les reoles i les couras.

També les pots fer frites sense salsa i hi diu l'herbassana.

(p. 19).

Cocarrois: Són bons de fer. Agafarás un almad de farina i dues escudelles d'oli i una d'aigua calenta. Pastarás, hi posarás la verdura que voldrás dedins, ja trempada amb oli, espicies, sal, pinyons, pances i doblegarás la pasta per cloure el cocarroi. Els millors solen ser els d'espinacs.

(p. 114).

INFORMACIÓN ORAL

Fava pelada (A la manera de Porreres: Recepta d'Àngela Crespi).

Ingredients: 1/4 kg. de faves pelades (unes vuit racioncs).es posen en remull el vespre abans.

El.laboració: coure les faves, apart, dins una cacerola, amb poca aigua, afegint glop a glop a mida que es necessari, sinò es ferren. Es feina delicada i s'ha de vetllar amb cura.

Una vegada fuses les faves, dins una olla més gran es posa brot bo (de pollastre, bou, porquim, etc.), s'hi tiren les faves fuses, i es poden posar cantonets de patata, trossets de mongetes tendres, un poc de carabassó, pastenagó, ceba forastera tallada petita. Tot en cru.

Apart sofregeix amb saïm tomàtiga que, després, tiraras dins l'olla.

Sal a gust i una mica de prebebort per al color.

Tot ben cuit. Ho serviràs ben calent.

TÉCNICAS E UTENSÍLIOS DE CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS NA MÉRTOLA ISLÂMICA

CLAUDIO TORRES

MANUEL PASSINHAS DA PALMA*

MIGUEL REGO*

SANTIAGO MACÍAS*

Num mundo em que aos homens estavam reservadas as tarefas da guerra e do comércio, para quem o lícito era a rua e os espaços públicos, o interior da casa tornou-se o território quase exclusivo das mulheres. Na sociedade mediterrânea a sua função no santuário familiar chegava mesmo a assumir contornos de ritualização simbólica. Há referências escritas ao facto da dona da casa se fazer acompanhar por uma almotolia de azeite com a qual não só atestava os candis de iluminação como distribuía o tempero da comida. No interior da sua casa, a mulher, além de saciar a fome dos seus familiares, era também a portadora da luz (Goitein, 1983: 142-143).

Como em tantas outras cidades da orla mediterrânea, também certamente em Mértola as mulheres muçulmanas repetiam os gestos de um quotidiano ritmado pelas horas do dia ou estações do ano. Era no interior da casa ou no pátio, espaços íntimos e longe de olhares indiscretos, que as mães, filhas ou sobrinhas escolhiam as favas e chicharos para guardar na tulha, acondicionavam os figos para secar, cremeavam a lã ou fiavam o linho. Algumas tarefas porém, como as operações de conserva e confecção de alimentos, consumiam mais tempo e mantinham ocupados um maior número de membros da família. Os trabalhos de aprovisionamento (desde a compra de alimentos no mercado ao transporte de água ou de carvão), de preparação e de cozedura (em casa ou no forno comunitário) prolongavam-se por várias horas. A importância destes trabalhos e também certamente a necessidade de manter limpos e sem fumo

os outros aposentos, levou a que a cozinha ocupasse um lugar independente e de uso exclusivo. Ao contrário da grande cozinha comunitária das terras frias do Norte, não é admissível que este pequeno compartimento da lareira, onde por vezes é visível uma separação entre espaços de armazenamento e áreas de fogo, pudesse também ter sido utilizado como zona de convívio familiar.

O armazenamento e a conservação dos alimentos eram, certamente, problemas vitais tanto para os camponeses, como para as comunidades urbanas. Com o objectivo de guardar e manter frescos os alimentos, as populações foram desenvolvendo e aperfeiçoando métodos eficazes que permitiam prolongar o seu período de uso, por vezes longos meses após a sua preparação.

O consumo de alimentos frescos, fossem carne e peixe, leguminosas ou fruta, era apenas possível em certas épocas do ano. As velhas civilizações mediterrânicas, habituadas às excessivas canículas estivais,

* Campo Arqueológico de Mértola

desenvolveram, por isso, um conjunto de técnicas e procedimentos tendentes a prolongar a sua conservação: salga e fumagem para carne e peixe, secagem e calda para as frutas (Santos, 1992: 87-88).

1. CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS

O armazenamento e conservação dos alimentos verificava-se, preferencialmente, no interior das casas. Em especial no caso de bens de maior consumo a recolha era feita anualmente. Em muitas casas havia mesmo medidas para controlar o consumo e avaliar os gastos efectuados (Goitein, 1983: 141). Em Mértola, e para além de uma pequena antecâmara que parece sempre anteceder a cozinha, a despensa principal situava-se habitualmente em compartimentos próprios de pequenas ou médias dimensões. Estes locais, pela sua exposição, reuniam algumas condições apropriadas para tal tipo de funções. Ibn al-Awwam, por exemplo, desaconselhava os compartimentos em que houvesse fogo ou fumo, assim como muita luz solar (Ibn al-Awwam, 1802: 661).

Com entradas bem identificadas por soleiras em tijoleira ou lages de pedra, com o pavimento argamassado (e, num deles — casa II —, com uma provável repavimentação), esses compartimentos podem ter sido locais de armazenamento, a despeito das suas reduzidas áreas (3 m² na casa II). A largura do vão de entrada numa delas, em desproporção com as dimensões do compartimento, pode resultar da necessidade de movimentar bojudas talhas.

1.1. As técnicas de conservação

O armazenamento de grande quantidade de cereais não deveria, em princípio, ser feito

dentro das casas ou, sequer, nas suas proximidades: Ibn al-Awwam menciona a existência de grandes silos subterrâneos (*matmuras*), os quais eram devidamente preparados para essa finalidade (Ibn al-Awwam, 1802: 678). Embora a existência destas *matmuras* não tenha, até à data, sido comprovada em Mértola, há documentação referente a Silves (Botão, 1992: 34-35).

Todos os autores da época que se ocupam de temas agrícolas insistem nos métodos e receitas para a conservação de alimentos. Ibn Luyun, por exemplo, cita com profusão de detalhes os procedimentos a seguir para a conserva de ameixas, cerejas, alperces, pêras, romãs, figos, uvas, maçãs, marmelos e azeitonas (Ibn Luyun, 1988: 242-248).

Os figos eram postos a secar. As uvas eram prensadas depois de mergulhadas em água a ferver engrossada com cinza e azeite (Ibn Luyun, 1988: 242). As uvas e pêras eram introduzidas em cíntaros, em que a boca era tapada com cinza macerada em azeite. Colocados dentro de outros recipientes, de maneira que estes os cobrissem até meio, dizia-se que, desta forma, os frutos se podiam conservar durante toda uma temporada (Abu I-Jayr, 1991: 314).

O tratado de Ibn al-Awwam faz também uma série de considerações sobre a adequação dos artefactos cerâmicos às suas funções e capacidades profilácticas. Para as conservas de maçã e de pêra aconselha um recipiente novo de barro (Ibn al-Awwam, 1802: 670 e 671), ao passo que para guardar as uvas considera mais apropriados vasos de vidro ou potes de esmaltado verde (Ibn al-Awwam, 1802: 662). Os cachos de uvas podiam também ser pendurados no interior do bocal de talhas onde se guardava vinho ou azeite. No entanto, as uvas-passas, embora preparadas em recipiente de barro vidrado deviam ser guardadas em cíntaro novo (Ibn al-Awwam, 1802a: 410-411). Os pêssegos, por seu turno, deviam ser guardados em vasos de barro vermelho vidrado (Ibn al-Awwam, 1802: 674) e os pepinos mergulhados em vinagre dentro de um vaso de vidro ou barro vidrado (Ibn al-Awwam, 1802: 684).

As abóboras e os pepinos podiam cozer-se e guardar-se depois em jarras, numa calda de vinagre muito ácido. Podiam também, em alternativa, conservar-se em mel (Abu I-Jayr, 1991: 312). Cerejas e ameixas secavam-se ao sol e guardavam-se em jarras. Outros frutos, como as açofeifas, entrançavam-se em fios e penduravam-se ao ar, num telheiro ou coberto bem ventilado. As bolotas conservavam-se debaixo do chão, em lugar onde não chegasse a chuva, cobertas de areia seca e folhas de azinheira. O mesmo procedimento era seguido para as castanhas, nozes e amêndoas. As maçãs e os marmelos guardavam-se em potes tapados com um pano embebido em barro viscoso e colocados num compartimento fresco (Abu I-Jayr, 1991: 313 e Ibn al-Awwam, 1802: 671). Os figos, depois de secos, eram, como hoje, guardados em seiras ou mergulhados em farinha.

Não é fácil indicar com rigor que uso específico estava destinado a cada peça cerâmica ou sequer saber se um determinado recipiente tinha uma ou

várias utilizações. Contudo, é possível levantar hipóteses e atribuir funções a algumas das formas cerâmicas identificadas durante os trabalhos arqueológicos e que são compatíveis com os conselhos enunciados nos tratados de Ibn al-Awwam, Ibn Luyun e Abu I-Jayr.

2. O ESPAÇO COZINHA E A CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS

As cozinhas até hoje estudadas no bairro almoada de Mértola surgem como locais autónomos perfeitamente identificáveis, funcional e planimetricamente. O seu local de implantação topográfica na casa não parece obedecer a qualquer norma. Estão situadas indistintamente perto da entrada (Casa I) ou no ponto mais afastado do acesso à rua (Casa II). No que se refere apenas às áreas urbanas, tudo leva a crer que depois da "Reconquista", com exceção das casas mais abastadas, é quebrada esta tradição e a cozinha perde o seu carácter de compartimento individualizado e autónomo, para adoptar o modelo setentrional de espaço polivalente (fig. 1).

É ainda cedo para tirar conclusões definitivas em relação ao modo como funcionava este pequeno laboratório alimentar. Porém, depois de localizadas as lareiras e estudada a distribuição dos fragmentos cerâmicos, é possível fazer algumas interpretações.

Nota-se, por exemplo, que três das quatro cozinhas integralmente escavadas têm uma nítida sub-divisão em duas áreas diferenciadas. Nessas casas (as

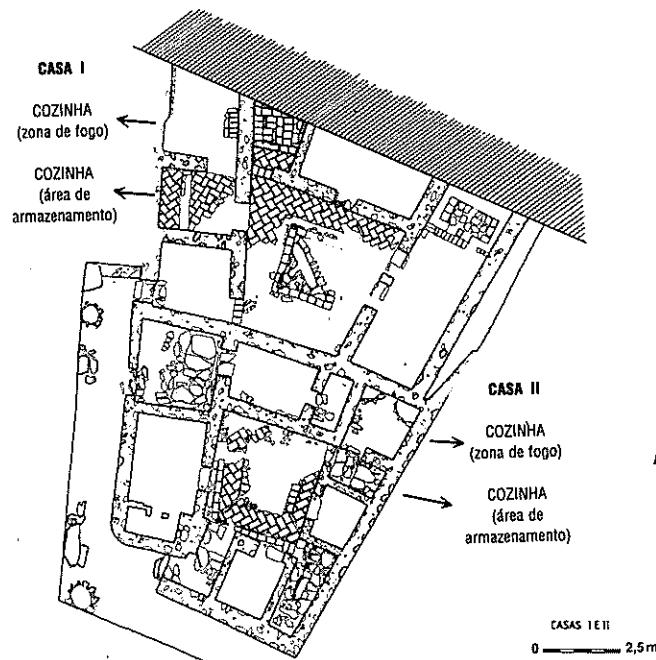


Fig. 1

habitações I, II e IX, designadamente), uma pequena dependência destinada também a armazenamento e com acesso directo ao pátio, servia de antecâmara à divisão utilizada como local de fogo.

Esta especie de átrio da cozinha pode ter uma área um pouco inferior a 2 m² (Casa II), ou quase 5 m² (Casa I). Ainda que não seja perceptível qualquer sinal de luxo — não foram encontrados quaisquer vestígios de decoração arquitectónica — nota-se um certo cuidado na pavimentação, em lageado (casas II e IX), ou em tijoleira (casa I). Nas casas I e II, destaca-se em cada uma destas divisórias anexas à cozinha uma pequena plataforma que se eleva a 10 ou 15 cm do solo. Situado em frente da porta que abre para o pátio, este pequeno estrado pouco ultrapassa o meio metro quadrado na casa II, atingindo uma área de 2 m² na casa I. Pode ter servido para arrumar algumas talhas de água assentes nas suas respectivas peanhas, assim como potes mais pequenos para azeite, vinagre ou frutos secos. Abundam nos *tratados de agricultura* (os de Abu I-Jayr, 1991: 312-317, Ibn Luyun, 1988: 242-248 e de Ibn al-Awwam, 1802: 660-682, nomeadamente) os procedimentos a seguir para guardar um grande número de produtos em potes e jarras penduradas das paredes ou dos barrotes do tecto (fig. 2).

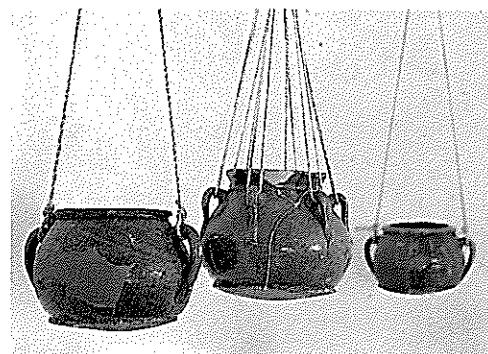


Fig. 2

A hipótese de uma ante-câmara destinada a este tipo de utilização é reforçada, no caso concreto da casa II, pelo espólio recolhido durante os trabalhos arqueológicos. Além de não ter sido encontrado neste local qualquer fragmento de cerâmica de fogo, sobre o estrado anteriormente referido espalhavam-se os pedaços de uma grande talha com decoração estampilhada e que pôde ser integralmente reconstituída. Esta peça foi certamente destruída no seu local de uso, em época próxima do abandono da casa (fig.3).

A partir destes elementos, podemos afirmar que os pequenos compartimentos, ligados directamente à cozinha, além de se destinarem plausivelmente à preparação das refeições, serviriam também de depósito e armazenamento de bens alimentares.

A única entrada na cozinha propriamente dita, e que lhe conferia uma escassa iluminação, era uma simples abertura sem porta

que a ligava à antecâmara. Como é natural, a identificação dos espaços-cozinha não oferece qualquer dúvida. Em primeiro lugar, devido à presença de uma ou mais lareiras e depois — embora tal factor não seja determinante — pelo abundante espólio de louça de ir ao fogo, nomeadamente panelas e frigideiras.

3. UTENSÍLIOS DE CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

Ainda muito longe da multiplicidade de objectos e recipientes do mundo contemporâneo, a casa medieval mediterrânica, sem referir o refinamento palatino, era não só detentora de uma série de artefactos e instrumentos em madeira, ferro ou bronze, como principalmente de uma grande quantidade e variedade de recipientes e contentores cerâmicos.

Os estudos mais recentes em ceramologia, nomeadamente no decurso das últimas duas décadas, têm permitido organizar morfologias e grupos tipológicos segundo critérios funcionais. Surgiram desse modo classificações genéricas como *louça de cozinha*, *louça de mesa*, *vasilhas de armazenamento*, *contentores de fogo*, etc. Estas designações são apenas uma forma de classificar os objectos, atribuindo-lhes, sem muitas pretensões de rigor absoluto, uma certa ordem e coerência funcional. Após uma primeira proposta tipológica (Rosselló Bordoy, 1978) têm-se multiplicado os estudos neste domínio. Merecem particular atenção os trabalhos de Navarro Palazon (1986) e Flores Escobosa (1993).

A enorme variedade de formas e artefactos cerâmicos, além de reflectir a especialização e complexidade da vida quotidiana, pode também ser relacionada com os costumes do dote de casamento. No Oriente Mediterrânico era comum que a esposa transportasse para o seu novo lar dois ou três exemplares de cada utensílio (Goitein, 1983: 142 e García Gómez, 1957: 305-306).

Comentava Ibn al-Jatib, médico e célebre visir de Granada no século XIV, ser comum no seu tempo o uso de frigideiras em cobre, embora aconselhasse como mais apropriados para ir ao fogo, artefactos em estanho (Ibn al-Jatib, 1984: 137). Porém, autores como Ibn Zuhr defendiam o uso exclusivo de utensílios em argila ou louça vidrada na cozinha (Ibn Zuhr, 1992: 147). Outros escritores da época, menos rigorosos a esse propósito, referiam nas suas receitas apenas o uso de recipientes cerâmicos. A sua utilização quase exclusiva devia ser generalizada, como é o caso dos contextos arqueológicos de Mértola, onde é muito rara a existência de utensílios de cozinha em cobre ou ferro.

Os problemas em relação à utensilagem, e em especial à de cerâmica, colocam-se sobretudo ao nível da sua funcionalidade e morfologia. Este último aspecto será apenas considerado no que se refere às suas formas básicas e não à evolução que estas sofreram ao longo da época islâmica. Ao sabor de modas, influências, ou pela simples mudança de zonas de fabrico, muitas



Fig. 3

destas peças tiveram uma natural evolução ao longo dos quinhentos anos de islamização do Garbe. Importa aqui recordar alguns tipos básicos e tentar aproximações entre eles e a sua eventual função.

Por razões evidentes que decorrem da própria intervenção arqueológica, são sobretudo os materiais cerâmicos a chegar até nós. É por esse motivo, mas sobretudo por razões que se prendem com a sua funcionalidade, que apresentamos exclusivamente peças de cerâmica neste grupo de objectos destinados à conservação e armazenamento.

Embora as tipologias estejam hoje razoavelmente definidas (Rosselló Bordoy, 1978, Navarro Palazon, 1986 e Flores Escobosa, 1993), muitas lacunas estão ainda por esclarecer quanto ao uso preciso de cada tipo. A proposta que apresentamos baseia-se no cotejo de fontes escritas, nos resultados científicos a que chegaram outras estações arqueológicas peninsulares do mesmo período e na experiência colhida de forma directa durante as sucessivas campanhas de escavação do bairro da alcáçova de Mértola.

Talha

As talhas — com destaque para as decoradas — eram principalmente utilizadas como contentores de água, podendo também servir eventualmente para guardar frutos secos e os cereais de consumo corrente (fig. 4). A sua tipologia é bem identificável em termos morfológicos. Um gargalo curto de



Fig. 4

boca larga encimada por um bordo de aba grossa, assenta num bojo pançudo ou globular que afunila numa pequena base plana ou ligeiramente convexa. A pasta mal cozida e muito porosa é normalmente branca ou avermelhada, conforme provenha de barreiros calcáreos ou ferrosos. Referindo apenas o grupo que ostenta o tradicional estampilhado, é de notar que nestes recipientes apenas o colo e o ombro são revestidos e impermeabilizados pela característica esmaltagem verde de óxido de cobre. Este facto permite concluir que o oleiro os fabricou para guardar água de beber. A parte inferior da talha, deixada sem cobertura vítreia e portanto naturalmente humedecida, permitia manter sempre fresco o precioso líquido. Devido também ao seu vistoso programa decorativo, aplicado sempre nas zonas mais visíveis, estes contentores de água ocupavam na casa um lugar privilegiado (fig. 5).



Fig. 5



Fig. 6

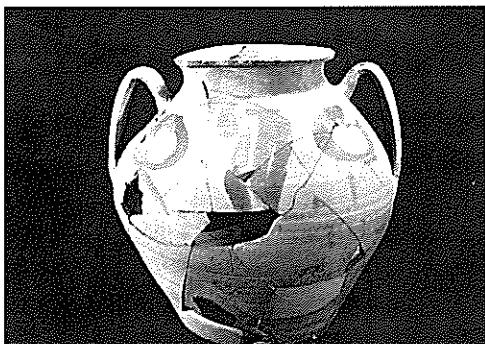


Fig. 7



Fig. 8

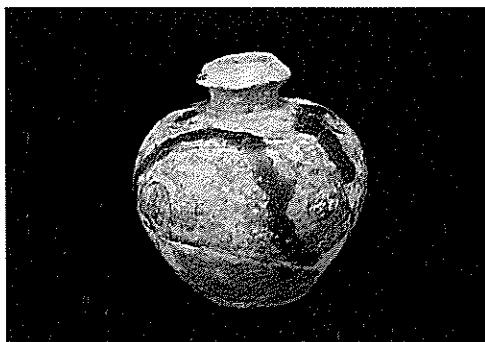


Fig. 9

As talhas não vidradas podiam também ser impermeabilizadas interiormente. Utilizava-se pez ou gordura, consoante o produto que nelas se guardava.

Embora existam exemplares de vários tamanhos (o que poderá ter a ver com o seu conteúdo ou com as próprias necessidades dos habitantes da casa) podemos considerar como dimensão média as peças com cerca de 70 cm. de altura, entre 20 a 30 cm. de diâmetro de boca, 55 cm. de largura máxima e aproximadamente 15 cm. de base.

Cântaro

O transporte e armazenamento de água parece a função mais consentânea com a forma e a mobilidade do cântaro. Do ponto de vista morfológico, os cântaros distinguem-se pela sua boca estreita de bordos boleados ou em pequena aba envasada, por um gargalo alongado de onde arrancam duas asas em fita que vêm colar a um bojo globular ou troncocónico invertido. O fundo é estreito e normalmente ligeiramente convexo (fig. 6).

Os recipientes de maiores dimensões (cerca de 45 cm. de altura máxima) serviriam para o transporte da água desde o local de aprovisionamento, ao passo que aos contentores de menores dimensões (cerca de 25 cm. de altura máxima) estaria reservado o papel de armazenamento provisório.

A decoração destas peças era feita com traços rápidos com engobe claro, nos cântaros de pasta mais escura, ou com óxido de ferro (almagre) nas peças fabricadas com pastas calcáreas.

Pote

Os potes constituíam outro grupo essencial na utensilagem de armazenamento. A sua morfologia é, no entanto, mais variada, adaptando-se mais facilmente a uma muito maior diversidade de produtos. É de considerar uma proposta recentemente formulada, e que propõe uma sistematização em três grupos principais (Khawli, 1993: 66):

Um primeiro grupo, formado por potes de duas asas, de maiores dimensões e destinado ao armazenamento de produtos como a farinha, os cereais, as leguminosas ou as azeitonas (fig. 7).

Um segundo agrupamento, composto por peças dotadas de múltiplas asas e que poderia destinar-se a conservar carnes mergulhadas em gorduras animais. Estas funções tornam-se plausíveis pelo facto destes potes serem vidrados interior e exteriormente. Tapados com um testo ou com um pano, ficariam pendurados, de forma a escapar aos roedores (Torres, 1993: 380) — (fig. 8).

Finalmente, um terceiro grupo de recipientes minúsculos (altura máxima de 8 cm.), de funções mais indefinidas, podem ter servido para conter líquidos aromáticos, ungüentos ou produtos medicinais (fig. 9).

3. OS UTENSÍLIOS DO CONSUMO

Em virtude de uma série de intervenções arqueológicas que nos últimos anos tem vindo a ser levada a efeito em diferentes pontos do al-Andalus, começou a ser melhor conhecida a utensilagem ligada ao consumo alimentar. É hoje possível, sem dificuldades de maior, traçar morfologias e tipos, apontar cronologias prováveis (ou mesmo absolutamente confirmadas), ou indicar quais as áreas de proveniência de alguns artefactos. Permanecem, contudo, por esclarecer alguns aspectos mais obscuros da sua funcionalidade. Se no referente aos materiais ligados à confecção dos alimentos podemos apontar funções razoavelmente definidas, quanto ao consumo as dificuldades são consideravelmente acrescidas.

Bilhas e jarrinhas

Pequenas bilhas de vários tamanhos acompanhavam as refeições contendo temperos, condimentos e especiarias. Destacam-se ainda outros objectos de pequena dimensão — os recipientes que Rosselló Bordoy chamou *jarritas* (Rosselló Bordoy, 1978: 29-39), e que entre nós temos designado como jarrinhas (Torres, 1987: 14 a 16). Ainda que esta designação possa ser discutível, é a que tem sido adoptada de forma generalizada. Não nos parece prudente formular propostas alternativas sem melhor fundamentação (fig. 10).

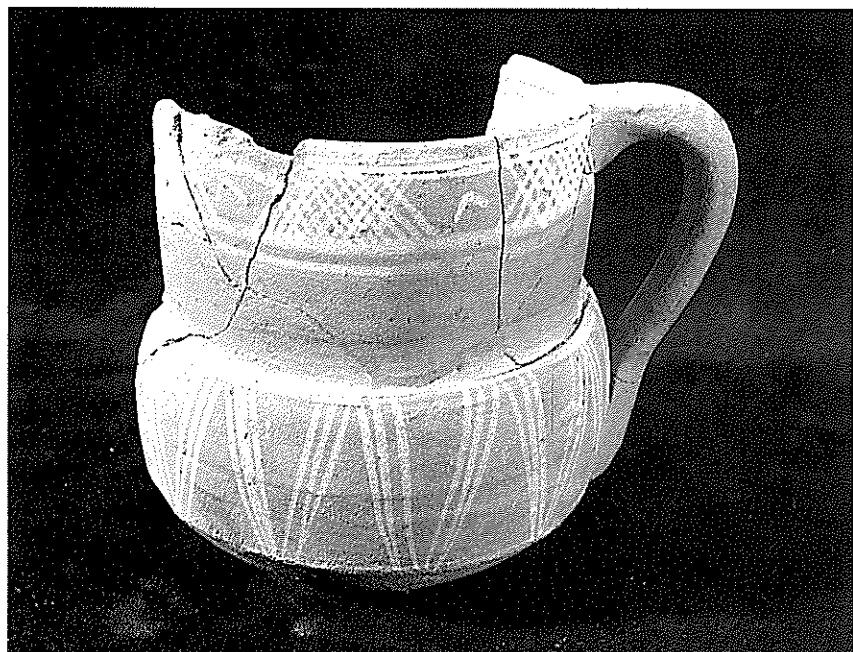


Fig. 10

Devido à sua porosidade, são indicadas para conter água e mesmo para levar à boca directamente. É essa aliás a proposta formulada por Rosselló Bordoy, 1991 (146 e 165). Outras jarrinhas deste género podiam simplesmente servir para conter outros ingredientes e infusões. Pertenceriam a este grupo peças de colo alto ou ainda os jarros e jarrinhos de uma só asa e de boca trilobada (fig. 11).

Em ambientes mais refinados, a água era muitas vezes bebida aromatizada com flor de laranjeira ou pétalas de rosa. Dizia Ibn Zuhr, que a água devia ingerir-se apenas durante as refeições (Ibn Zuhr, 1992: 130).

Aguamanis

Pela sua forma característica em que se destaca um longo e fino bico vertedor, o

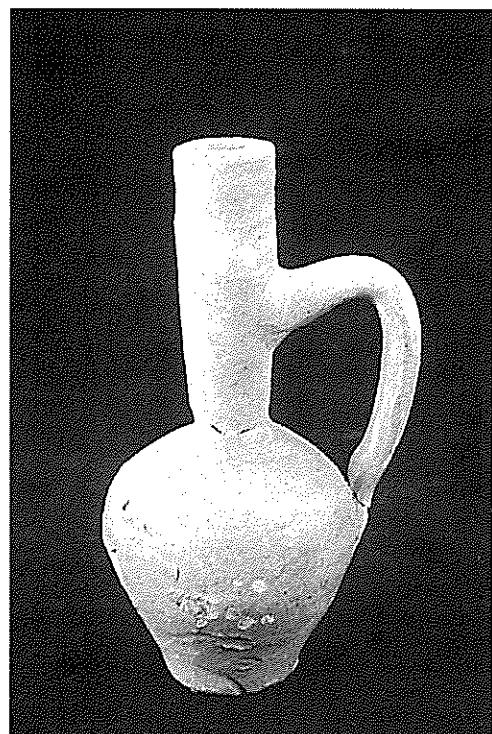


Fig. 11



Fig. 12

aguamanil, como contentor de água perfumada para lavar as mãos, parece sempre ter estado intimamente ligado às ablucções e rituais da refeição. O bico é sempre rematado por uma boca-gárgula de onde brota o manancial purificador. Estes recipientes, além da habitual decoração zoomórfica do bico vertedor, são vulgarmente decorados com um programa pictoral ou plástico de engobe ou vidrado. A peça representada nas figuras 12 e 13 é a mais completa deste conjunto. Além de um longo vertedor com a boca em sugestão zoomórfica, aparece-nos o arranque do gargalo e parte do bojo de um possível aguamanil. A sua localização estratigráfica, morfologia e decoração geometrizante de engobe branco sobre o vermelho oxidante da cerâmica, apontam para uma cronologia de finais do século X ou inícios da centúria seguinte.

A peça da figura 14, coberta exteriormente de vidrado verde e engobada a branco no interior, tem a boca proeminente em relação à cabeça. Os cornos ou as orelhas, são claramente sugeridos por dois pequenos apliques plásticos cónicos. A sua localização estratigráfica e a técnica de fabrico por nós bem testemunhada noutras cerâmicas, apontam-nos com segurança a sua cronologia para o século XII.

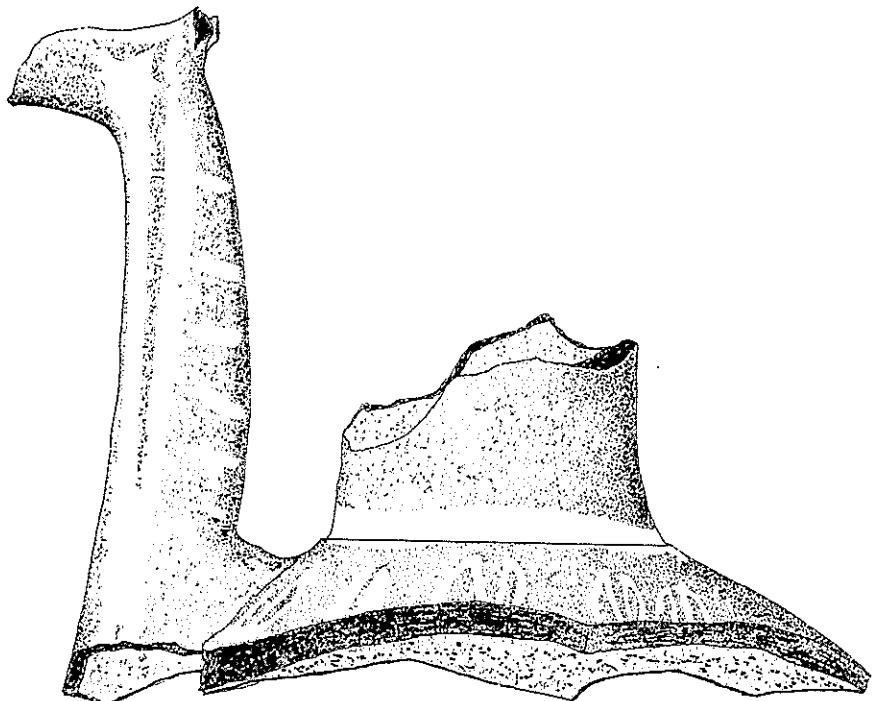


Fig. 13

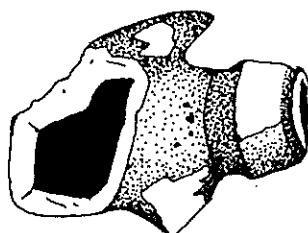


Fig. 14



Fig. 15

A peça da figura 15, de engobe branco e vidrado plúmbeo no exterior e no interior, apresenta também dois cornos em apêndices plásticos, elementos que dão um aspecto zoomórfico ao bico vertedor.

O último exemplar deste pequeno grupo, a peça da figura 16, apresenta a boca com o lábio levemente envasado e as orelhas deitadas sobre a cabeça. A sua decoração, sobretudo recorrendo à utilização de elementos plásticos para

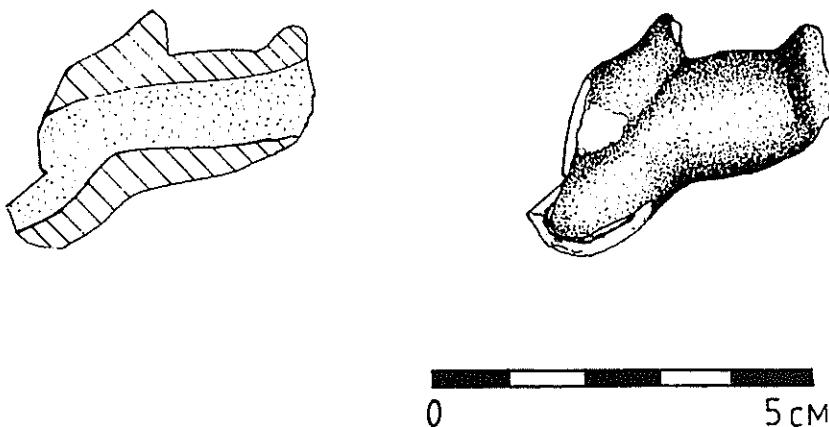


Fig. 16

demarcação das formas anatómicas, era favorecida com a cobertura vidrada.

4. FORMAS DE PROTECÇÃO MÁGICA

Nestes climas mediterrânicos de longa e seca estiagem e num horizonte cheio de temores e superstições, tornavam-se insuficientes e muitas vezes pouco eficazes os habituais conservantes preparados com base em fermentos ou açúcares. O sagrado e as artes da magia intrometiam-se fortemente nesta operação tanto na escolha dos artefactos e prescrição das rezas e fórmulas capazes de afastar os maus olhados, como também receitando os remédios e fumigações apropriados para afugentar os roedores e outros daninhos.

211

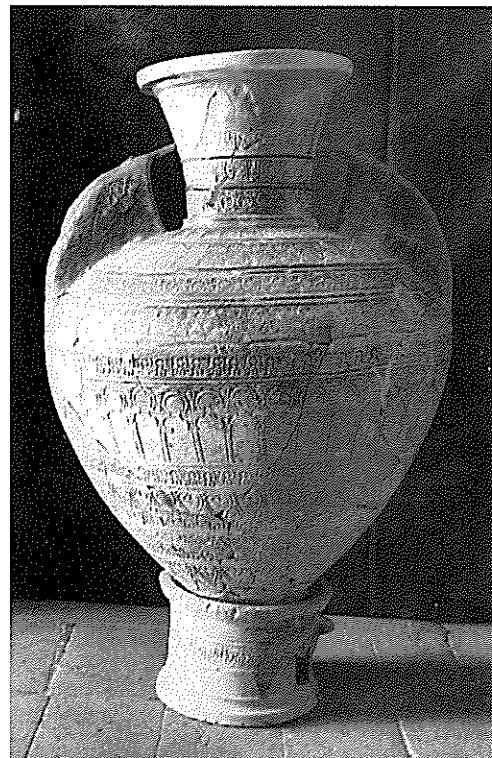


Fig. 17

O primeiro cuidado passava sempre pela selecção dos utensílios. O conjunto de talhas exumadas no bairro almoada de Mértola tem um significativo repositório de signos e frases estampilhadas invocando a protecção divina para o seu contúdo. É pouco provável que se destinasse a conter outro qualquer líquido que não a água, mercê não só desta ornametado de funções claramente mágicas, como principalmente devido a uma grande porosidade da metade inferior do bojo, que permitia manter fresco o seu conteúdo. O conjunto de estampilhados que decoram o gargalo e a parte superior do bojo destas talhas (fig. 17), ostentam palavras propiciatórias como *baraka* — benção, *al-yumn* — felicidade ou *al-mulk* — o Império (de Deus). Noutros casos é utilizada a “mão de Fátima” (fig. 18). A mão, símbolo da divindade para os muçulmanos, tem uma utilização

212

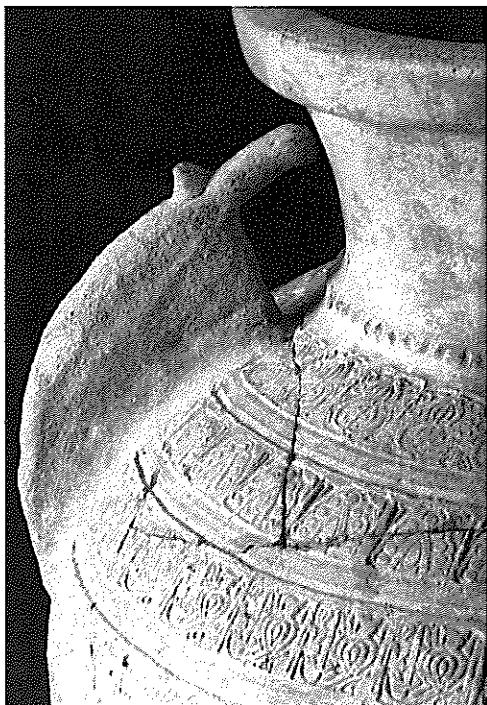


Fig. 20



Fig. 18

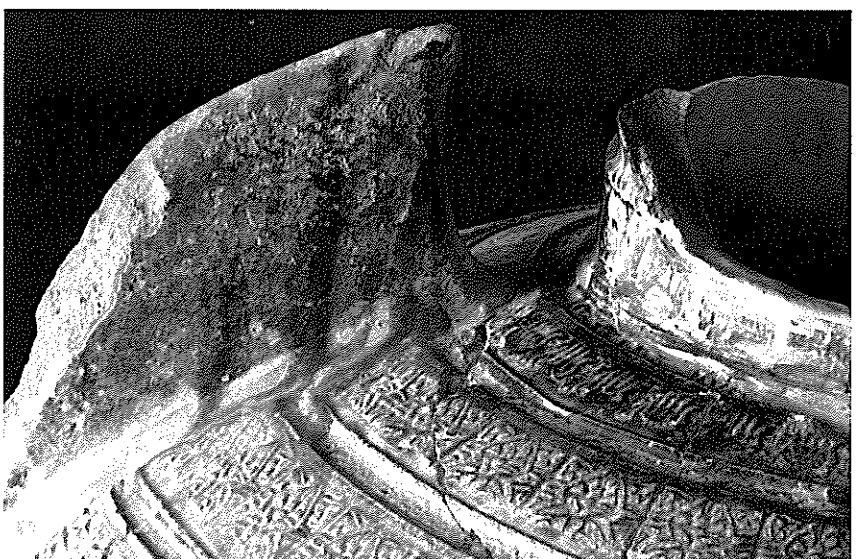


Fig. 19

constante, como elemento apotropaico (que protege dos poderes ocultos), profiláctico (que afasta o mau olhado) ou divino (que protege de — e contra — todos os malefícios, humanos ou demoníacos), resguardando não só o conteúdo da vasilha, como a casa e os seus locatários (Khawli, 1994: 607-608) — fig. 19.

Além do bico vertedor do aguamanil, em que, como antes vimos, o líquido saía pela boca de um pequeno animal, também nestas belas talhas vidradas o

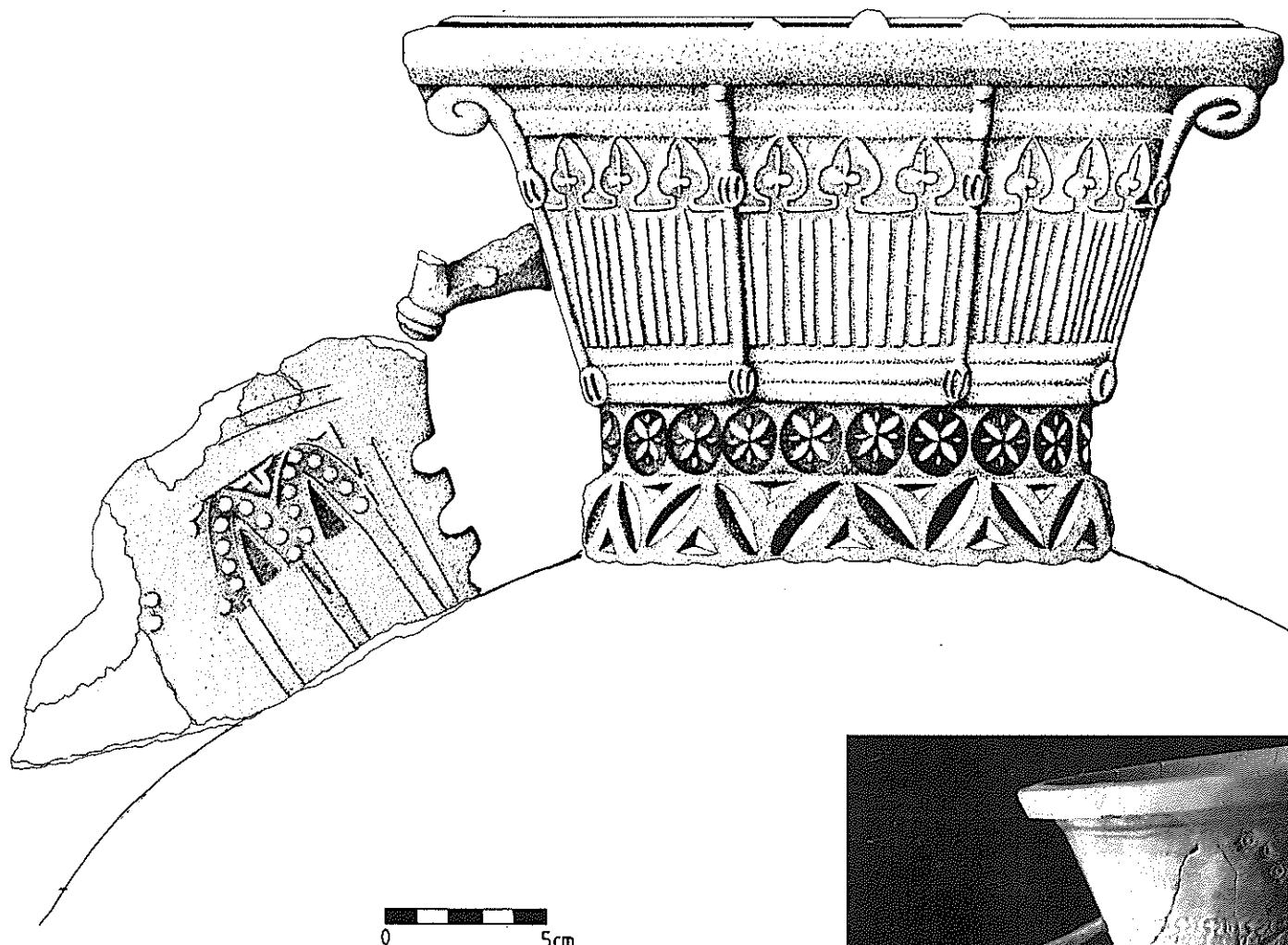


Fig. 21

gesto de verter água é representado simbolicamente nas duas asas monumentais que ligam o colo e o ombro do bojo. Da cabeça de um pequeno animal, desta vez maciço, sai um jorro de líquido imaginário, representado pela forma insólita da asa (figs. 20, 21 e 22).

Em algumas das habitações do bairro almoada de Mértola, infelizmente a maior parte das vezes fora de contexto, foi exumada uma dezena destas pequenas cabeças já separadas do resto da asa. As formas anatómicas e ornamentais repetem-se sob o mesmo esmaltado verde (fig. 23). Cada peça tem de cada lado do pescoço uma pequena pastilha circular; a crina é definida por uma maior concentração e escurecimento do vidrado; dois apêndices plásticos cónicos sugerem os cornos.

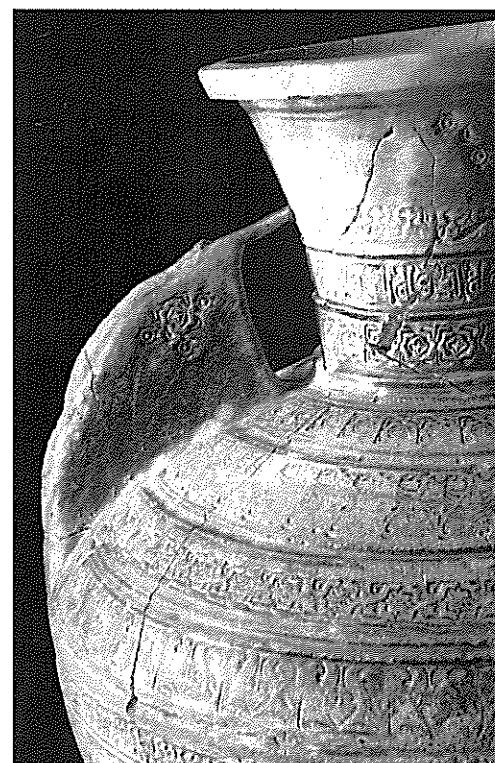


Fig. 22

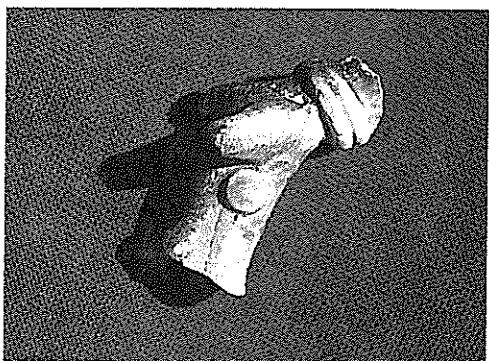


Fig. 23

Envolvendo o focinho, agora fracturado, mas que ligava ao topo superior da asa, destaca-se um pequeno rolo plástico dobrado em dois, cuja função poderá ser a de venda, já que, aparentemente cobre os olhos da figurinha (figs. 24 e 25).

Um segundo conjunto de asas com sugestão zoomórfica poderá ser dividido em dois sub-tipos: um primeiro em que os traços anatómicos

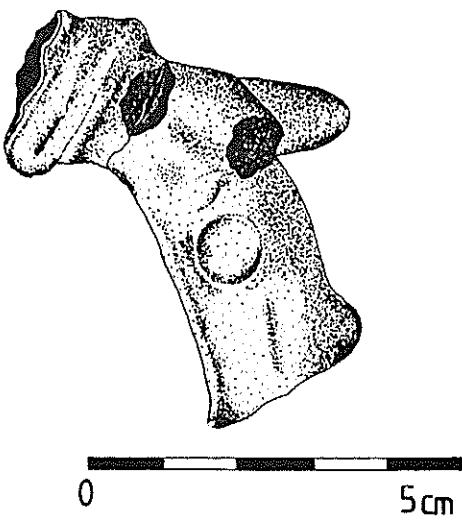


Fig. 24

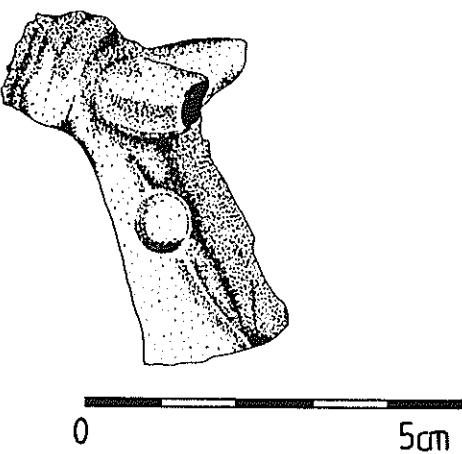


Fig. 25

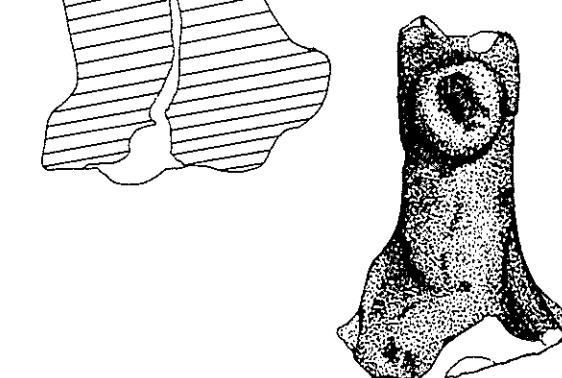
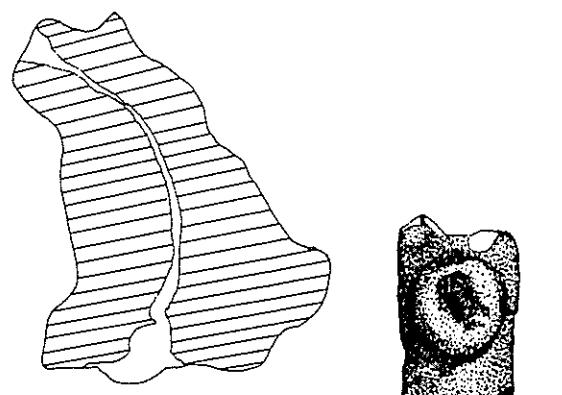
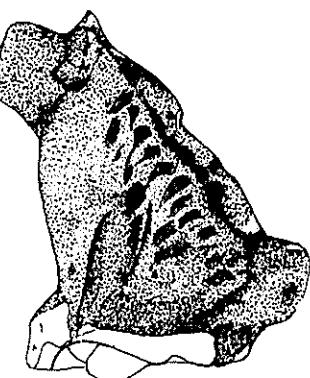


Fig. 26

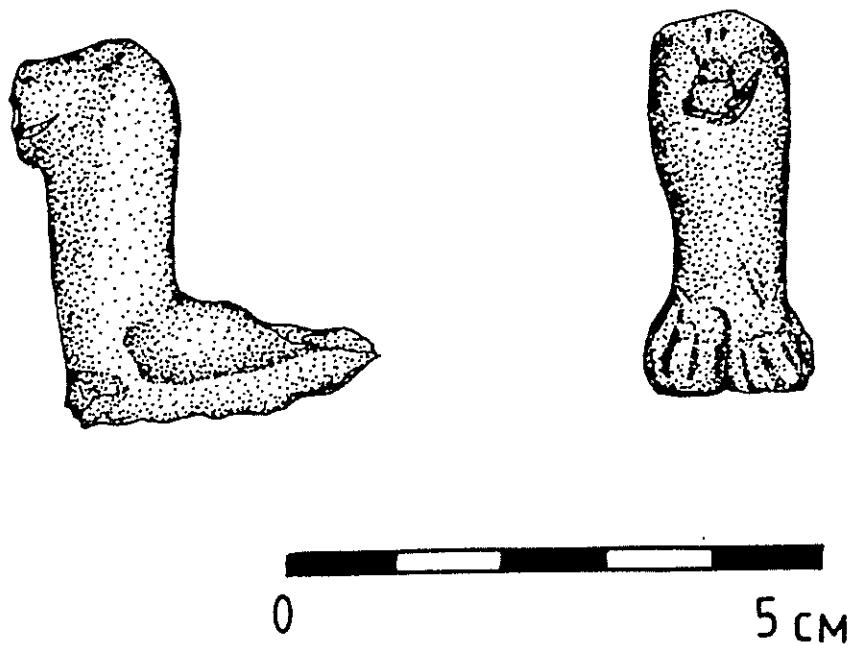


Fig. 27

determinam a forma como no caso das figuras 26 e 27; um outro em que os elementos que sugerem o zoomorfo são aplicados ou incisos na fita que serve de asa (fig. 28).

A peça da figura 26, decorada abundantemente com incisões e apêndices plásticos que sugerem os principais traços anátomicos, representando um quadrúpede, está coberta de vidrado verde sobre a pasta depurada e muito compacta. A sua base fracturada e, a própria forma da escultura, sugerem uma possível função de pega ou asa.

A peça da figura 27, também ela com incisões marcando os principais elementos decorativos, como os olhos, a boca e as asas, representando uma ave, não apresenta qualquer vidrado ou decoração complementar; tal como na peça anterior, a sua base quebrada assentava certamente numa tampa, o que lhe determina a função.

Na peça da figura 28, o número de asas seria elevado já que estaria toda a parte exterior da peça repleta de asas idênticas, separadas entre si aproximadamente por dois centímetros. A sugestão zoomórfica tem certamente uma função profiláctica tendo em conta que tão elevado número de asas

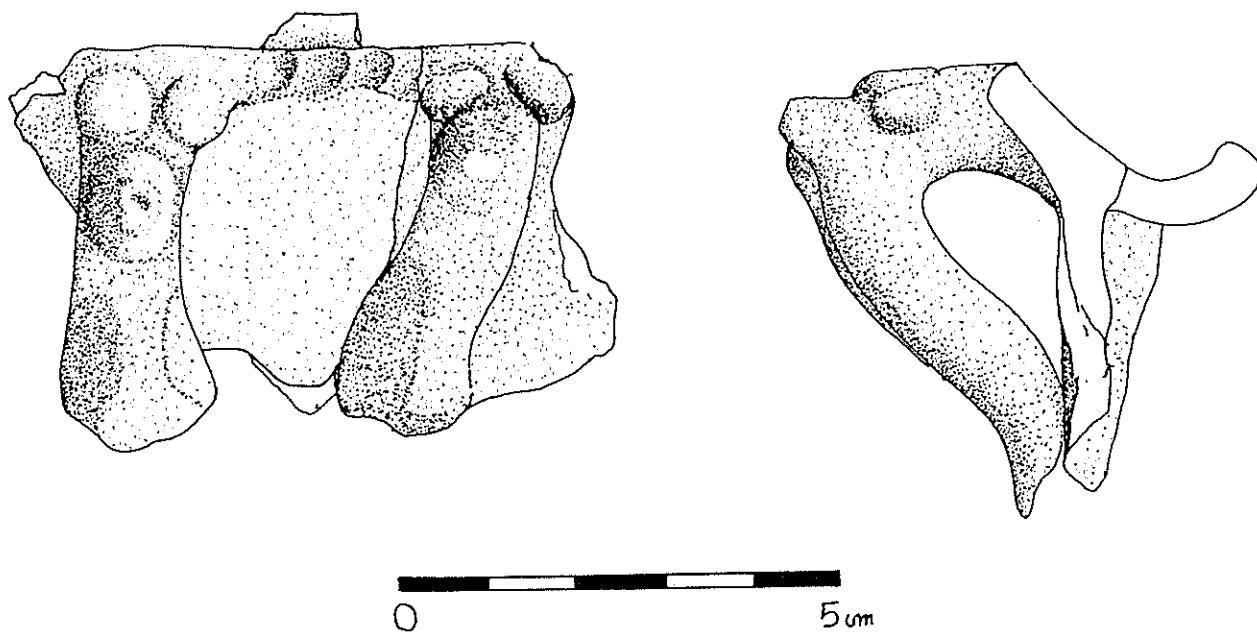


Fig. 28

suportaria o recipiente pendurado, salvaguardando os alimentos de perigos exteriores. Interiormente uma pequena aba para assentar uma tampa, apresenta uma pintura de pequenos triângulos em engobe branco sobre brunido.

As práticas de magia não se cingiam, porém, aos contentores de água ou alimentos. O corno de veado ou a unha de cabra queimados, serviam para afugentar víboras e serpentes. O âmbar, o açafrão ou a cânfora eram eficazes para repelir os escorpiões (Ibn al-Awwam, 1802a: 344-345 e 348).

Algumas fumigações eram tidas como úteis na tarefa de afastar os bichos do interior das casas e de impedir que se aproximassesem dos alimentos. As receitas eram variadas: um composto de cebolas, esterco de burro e vinagre queimado sobre um pano de algodão durante seis horas, era particularmente eficaz contra vespas, abelhas, escaravelhos de asas, moscardos e pulgões. Uma outra fórmula para afastar gafanhotos aconselhava uma mistura com duas partes de bosta e uma de alcaparras. Para afugentar os ratos queimava-se uma mistura de palha e resina, previamente introduzida num vaso de barro (Ibn al-Awwam, 1802a: 342-344).

Outro autor, Ibn Wafid, sugere outras receitas para afastar escorpiões, cobras, formigas, pulgas ou moscas mas o texto perdeu-se, restando apenas o título do capítulo (Millás Vallicrosa, 1943: 331-332).

Recorria-se também com frequência a sistemas mais prosaicos: os gatos eram presença habitual tanto em casas como em celeiros. Nos *agadir* do Sul de Marrocos, e segundo informação de André Humbert, eram colocados para impedir as devastações causadas por grilos e outros insectos. Sabemos também que as uvas eram esten-

didas sobre a rama seca das favas porque esta era considerada repelente dos roedores (Ibn al-Awwam, 1802: 662).

BIBLIOGRAFIA

FONTES E COLECTÂNEAS

ABU L-JAYR, 1991

Tratado de agricultura, introd., ed., trad. e índices por CARABAZA, Julia, Madrid, Instituto de Cooperacion con el Mundo Arabe

IBN AL-AWWAM, 1802

Libro de agricultura, trad. por BANQUERI, Josef Antonio, Tomo primero, Madrid, Imprenta Real

IBN AL-AWWAM, 1802a

Libro de agricultura, trad. por BANQUERI, Josef Antonio, Tomo segundo, Madrid, Imprenta Real

IBN AL-JATIB, 1984

Libro del cuidado de la salud durante las estaciones del año o "Libro de higiene", ed., estudo e trad. de VASQUEZ DE BENITO, María de la Concepción, Salamanca, Ediciones de la Universidad

IBN LUYUN, 1988

Tratado de agricultura, introd. e trad. de EGUARAS IBAÑEZ, Joaquina, Granada, Patronato de la Alhambra y Generalife

IBN ZUHR, 1992

Tratado de los alimentos, ed., trad. e introd. por GARCÍA SÁNCHEZ, Expiración, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas

ESTUDOS

BOTÃO, Maria de Fátima, 1992

Silves - capital de um reino medievo, s.l., Câmara Municipal de Silves

FLORES ESCOBOSA, Isabel (e MUÑOZ MARÍN, María del Mar), 1993

Vivir en al-Andalus - exposición de cerámica (S. IX-XV), Almería, Instituto de Estudios Almerienses

GARCÍA GÓMEZ, Emilio, 1957

Unas "Ordenanzas del zoco" del siglo IX in "Al-Andalus", vol. XXII, pp. 253-316

GOITEIN, Shelomo Dov, 1983

A Mediterranean Society, vol. IV, Berkeley, Univ. of California Press

GRANJA SANTAMARÍA, Fernando, 1961

La carta de felicitación de Ibn al-Jatib a un almotacén malagueño in "Al-Andalus", vol. XXVI, pp. 471-475

KHAWLI, Abdallah, 1993

Introdução ao estudo das vasilhas de armazenamento de Mértola Islâmica in "Arqueología Medieval", nº 2, Porto, Edições Afrontamento, pp. 63-78

KHAWLI, Abdallah, 1994

A Mão de Fátima e a sua representação na arte hispano-muçulmana. Cerâmica estampilhada de Mértola in "Arqueología en el entorno del Bajo Guadiana", Huelva, Universidad de Huelva, pp. 605-618

MILLÁS VALLICROSA, José María, 1943

La traducción castellana del "Tratado de agricultura" de Ibn Wafid in "Al-Andalus", vol. VIII, pp. 281-332

- NAVARRO PALAZON, Julio, 1986
La cerámica islámica en Murcia, Murcia, Ayuntamiento de Murcia
- NAVARRO PALAZON, Julio, 1991
Una casa islámica de Murcia - estudio de su ajuar (siglo XIII), Murcia, Centro Ibn Arabi/ Ayuntamiento de Murcia
- ROSSELLÓ BORDOY, Guillermo, 1978
Ensayo de sistematización de la cerámica arabe en Mallorca, Palma de Mallorca, Diputacion Provincial de Baleares
- ROSSELLÓ BORDOY, Guillermo, 1991
El nombre de las cosas en al-Andalus: una propuesta de terminología cerámica, Museu de Mallorca, Palma de Mallorca
- SANTOS, Maria José Azevedo, 1992
O mais antigo livro de cozinha português - receitas e sabores in "Revista Portuguesa de História", tomo XXVII, Coimbra, pp. 63-101
- TORRES, Cláudio, 1987
Cerâmica islâmica portuguesa, Mértola, Campo Arqueológico de Mértola
- TORRES, Cláudio, 1993
O Garb al-Andalus in "História de Portugal" (dir. de MATTOSO, José), vol. I, Lisboa, Círculo de Leitores, pp. 363-415

LA ALIMENTACIÓN POPULAR URBANA EN AL-ANDALUS

EXPIRACIÓN GARCÍA SÁNCHEZ*

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

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

I – FUENTES PARA EL ESTUDIO DE LA ALIMENTACIÓN ANDALUSÍ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Entre los **tratados de agricultura** de autores andalusíes se encuentran los de los toledanos Ibn Baṣṭal⁵ e Ibn Wāfid⁶, del almeriense Ibn Luyūn⁷, de los sevillanos Ibn Ḥaŷŷāŷ al-Isbīlī⁸ y Abū I-Jayr⁹ y, de modo especial, el del también sevillano Ibn al-‘Awwām¹⁰ y el del granadino al-Tignarī¹¹.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

vida cotidiana de las clases urbanas populares. Los más conocidos son: el *Kitāb fī l-ḥadāb al-ḥisba* del malagueño al-Saqafī²⁷ (1er 1/3 s. XIII), la *Risāla fī l-qāḍā' wa-l-ḥisba* del sevillano Ibn 'Abdūn²⁸ (s. XI-XII). Aparte de estos contamos con los *Aḥkām al-sūq* de Yaḥyā b. 'Umar²⁹ (s. IX), el primero de los conocidos en al-Andalus, y dos *risālat* sobre el tema, una de Ibn 'Abd al-Ra'ūf (andalusí) y otra de 'Umar al-Ŷarsīfī (magrebí afincado en al-Andalus), ambos de «finales de la Edad Media», de acuerdo con su editor, E. Lévi-Provençal³⁰.

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

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

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

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

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

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

II – ABASTECIMIENTO Y CONSUMO

1. Cereales y leguminosas

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

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

En el mercado de cereales, el más importante en los zocos andalusíes, con un alcabalero propio en ocasiones³⁶, se vendían, aparte de diversas variedades de trigo, cereales secundarios — cebada, centeno³⁷, sorgo — y leguminosas — habas, lentejas, garbanzos y guisantes —. No obstante, es el trigo el que recibe una mayor vigilancia y atención por parte de los almotacenes.

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

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

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

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

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

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

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

y de igual modo expuestas por al-Saqatī⁴².

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

El ámbito relativo a los cereales — en el que incluimos los productos derivados y alimentos elaborados a partir de ellos — es uno de los más amplios y reglamentados de los zocos, y con más arraigo. Todo quedaba regulado, de forma tal que la casuística y la improvisación tenían poca cabida en este espacio específico del mercado urbano, de aquí que los gremios con él relacionados estaban muy especializados: harineros, garbeladores, tahoneiros⁴³, panaderos (*jabbāzūn*) y vendedores o tratantes de trigo y harina (*ḥannātūn*), horneros (*farrānūn*) que hacen el pan⁴⁴. Además, existían pesas y medidas específicas para el trigo y el pan⁴⁵.

— Harinas y panificación

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

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

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

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

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

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

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

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

— Sopas y potajes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

— Pastas

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

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

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

2. Carne

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. Pescado

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

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

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

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

4. Huevos

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

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

5. Leche

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

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

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

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

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

6. Grasas

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

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

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

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

7. Frutas y verduras

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

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

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

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

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

8. Dulces

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

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

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

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

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

CONCLUSIONES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

NOTAS

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

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

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

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

APÉNDICES TEXTUALES

I - Productos alimenticios objeto de comercio en los zocos andalusíes

CEREALES Y LEGUMINOSAS

Trigo (*hīnṭa/qamīḥ*), cebada (*šā'īr*), centeno? (*šīntayya/ba(i)šna*), sorgo (*dura*), trigo *qāmarī* (*qamīḥ q.*, es decir, procedente de Cádara, en la provincia de Málaga), habas (*fūl/bāqillā*), lentejas (*adas*), garbanzos (*ḥimmiṣ*), guisantes (*ŷulbān*).

FRUTAS

Higos (*tīn*), manzanas (*tuffāḥ*), uvas (*'inab* — tanto para consumir frescas como para elaborar vino), melocotones (*jaw*), dátiles (*tamar/ruṭab*), cabrahigos (*dukkār*), pasas (*zabīb*),

ciruelas/peras (*injāṣ*), frutas frescas/secas (*fākiha rāṭuba/yābīsa*), aceitunas frescas (*zaytūn gaḍq*).

HORTALIZAS Y VERDURAS

Lechugas (*jass*), achicorias (*saṛīs*), zanahorias (*ŷazar*), alfcoces (*faqqūs*), ajos (*tawm*), cebollas (*baṣal*), pepinos (*jiyār*), cohombros (*qittā*), habas verdes (*fūl rāṭuba*), melones (*biṭṭī*), trufas (*tarfās*).

FRUTOS DE CORTEZA DURA

Bellotas (*ballūṭ*), castañas (*qaṣṭāl*), nueces (*ŷawz*), almendras (*lawz*).

CARNE Y VÍSCERAS

Carne: (*laḥam*, pl., *lūḥūm*): magra (*l. mahzūl*), gorda (*l. samīn*), de la cabeza (*l. al-qa's*), de cabra (*l. al-mi'az*), de cordero (*l. al-qa'n*), mortecina (*l. miyyat*), de vaca (*l. baqarī*), de caza (*l. al-ṣīd*), de volatería/aves de corral (*l. al-tayr*), de carnero (*l. al-kabiš*), de oveja (*l. al-ṣāt*), de buey (*l. al-tawr*), de conejos (*l. al-qunīyyāt*), de perdices (*l. al-hājāt*).

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

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

PESCADO

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

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

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

Queso (*ŷubn*): de vaca (*ŷ. baqarī*), de oveja (*ŷ. ganāmī*), de cabra (*ŷ. al-mi'az*), fresco (*ŷ. ṭarī/raṭb*), añaño (*ŷ. ū'aff*).

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

PRODUCTOS GRASOS

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

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

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

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

PRODUCTOS ENDULZANTES

Miel ('asa^l), buena miel andalusí ('asa^{l andalusī}), buena miel marroquí (tayyib 'idwī), jugo de caña de azúcar ('asa^{l al-qasab}).

ESPECIAS Y CONDIMENTOS

Especias en general (ibazār), culantro seco (kuzbara yābis), azafrán (za'farān), sal (milt), vinagre (jall).

OTROS

Huevos (buyūd), vino (jamr).

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

Harineros ('amalat al-daqīq/daqqāq), garbeladores (garbālūn), amasadores ('amalat al-jubz), tahoneiros (taħħānūn), panaderos (jabbāzūn), vendedores de pan; hornero (sābib al-furn/farrān), vendedores o subastadores de trigo (dallalūl al-ħinṭa/ħannātūn), alcabalero del mercado de cereales (mutaqabbil al-raħāb), molinero (ṣāħib al-raħā).

Carniceros (ŷazzārūn), sacrificadores de reses (dābahū al-ŷazzūr).

Fabricantes y vendedores de almojabanas, buñuelos y harīsa ('amalat wa-bā'at al-muŷabbanāt wa-l-isfanŷ wa-l-harīsa – estos últimos tienen también nombre propio de oficio, harrāsūn, igual que los buñueleros, saffāyūn).

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

Tenderos (aṣħāb al-ħawānīt), vinagrero (jallāt), lecheros (labbānūn).

Cocineros (tabbājūn), freidores (qallā'iūn).

Vidrieros (zayyāyūn), alfareros (fajjār).

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

III - RELACIÓN DE LOS PLATOS MÁS POPULARES

1 - Cereales y Leguminosas

PANES

— darmak – ḥuwwārā: pan blanco, adárgama.
— samīd: pan de sémola, aceite.

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

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

SOPAS Y GACHAS

- sawiq
- tarid/a
- hasw
- bulyāt
- harīra
- 'asīda
- harīsa
- samīd
- īašiš/a

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

PASTAS

- ſa'iriyā: pastas en general, fideos de cebada
- fidawš: fideos
- ītriyya: aletrías
- kuskusū: alcuscús

2 - Carnes

- bundūq, pl. banādiq: albóndigas
- baqliyyāt (qar'iyya, qunnabi'iyya,...): estofados de carne y verduras
- taħfayāt: guiso de carne
- sikkāy/mujallal y zirbāy: guisos de carne a la vinagreta
- madīra: guiso de carne y leche agria
- asfida, pl. sufūd, pinchitos
- mirkās/mirqās: especie de embutido, salchicha
- aħraš: variedad de albóndigas
- ba(i)lāya

3 - Pescado

- taħfayāt

4 - Productos lácteos

- aqīt: variedad de queso elaborado con leche agria
- rā'ib: leche cuajada
- 'aqid: cuajada
- šīrāz: requesón
- īubn: queso

5 - Frutas

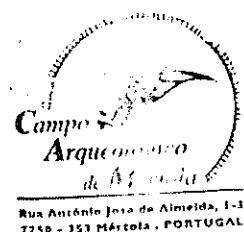
- *murabbā*: confitura, mermelada
- *širāb*: jarabe, zumo
- *jamr*: vino
- *nabīd*: cierta bebida espirituosa
- *rubb*: arrope

6 - Dulces

- *muŷabbana*, pl. *muŷabbanāt*: almojábanas
- *isfānī*: buñuelos
- *zalābiyya*: figuras de masa fritas y mojadas en miel
- *qatā'īt*: dulces fritos en general
- *fālūdāy*: dulce elaborado a base de miel o azúcar, aceite, almidón y almendras
- *balw*: turrón
- *jabīs*: especie de albóndigas hechas con migas de pan o sémola de trigo, cocidas con miel y azúcar, y rociadas con almendras partidas

- *qubbayt*: pasta a base de miel y huevos, en forma redondeada y rellena de almendras y miel
- *‘a’išāt*: dulces en forma de ciudades
- *ka’k*: rosquillas
- *musammanāt*: mantecadas

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



LA PRODUCCIÓN DE PAN Y ACEITE EN AMBIENTES DOMÉSTICOS.

LIMITES Y POSIBILIDADES DE UNA APROXIMACIÓN ETNOARQUEOLÓGICA*

SONIA GUTIÉRREZ LLORET**

*A Vicente Lillo Sabater,
maestro panadero.*

1. LA POTENCIALIDAD DE LA APROXIMACIÓN ETNOARQUEOLÓGICA

El objetivo de este trabajo es el estudio de algunos elementos significativos de la producción y transformación de ciertos alimentos, en tanto que informan sobre el control de determinados recursos productivos importantes para la comunidad. Para este menester la etnoarqueología se convierte en un instrumento útil con evidentes ventajas, pero también riesgos encubiertos que a menudo se obvian. Entre las primeras está el hecho innegable de que a partir del conocimiento de las sociedades tradicionales actuales se puede extraer

conclusiones aplicables al estudio arqueológico de sociedades desaparecidas, al permitirnos observar en funcionamiento aspectos y mecanismos sociales comparables a los perdidos. Ahora bien, entre sus límites está precisamente el carácter eminentemente antropológico de la etnografía, frente a la dimensión histórica de la realidad que nosotros estudiamos como arqueólogos, es decir, el hacer hincapié en lo que permanece inmóvil en lugar de poner el acento en lo que cambia (WICKHAM, 1985, 843 y ss.).

La evidencia de esta contradicción — uso de métodos antropológicos para interpretar una realidad histórica — apenas se aprecia (o mejor, no es significativa) en los primeros niveles de una aproximación etnoarqueológica — es decir, en la comparación de objetos y estructuras (GUÉRIN *apud* BONET *et alii*, 1991, 86) — pero se torna muy problemática en cuanto se supera el marco meramente productivo, para adentrarnos en aspectos sociales más complejos. La magnitud de este

* Quiero agradecer la colaboración de diversos colegas que han aportado sugerencias, referencias bibliográficas, datos inéditos de sus investigaciones personales o material gráfico: Lorenzo Abad (Universidad de Alicante), Rafael Azuar (Museo Arqueológico Alicante), Marga Borrego (Alicante), Joan Cardona (Servicio Municipal de Arqueología de Gandía), Blanca Gamo (Madrid), Josep A. Gisbert (Servicio Municipal de Arqueología de Denia), Pierre Guérin (Universidad de Valencia), Juan López Padilla (Alicante), Héctor Lillo (Alicante), Mercedes Mezquida (Museo de Paterna), Rubí Sanz (Museo de Albacete), Rosa Saranova (Alicante), Jose Luis Simón (Universidad de Alicante) y Josep Torró (Alcoi).

** Universidad de Alicante.

riesgo ya ha sido puesta en evidencia por los protohistoriadores, que han utilizado las sociedades bereberes magrebíes como referente analógico del mundo ibérico en ciertos aspectos urbanísticos y tecnológicos (BONET y GUÉRIN, 1989) y así lo demuestra la siguiente reflexión de P. Guérin (BONET *et alii*, 1991, 86):

«Iberos y bereberes pudieron tener aspectos arquitectónicos comunes, pero esto no autoriza a establecer paralelismos entre sus modelos económicos y su organización social»

Pero esta lúcida advertencia del peligro que entraña la analogía social descontextualizada no es sólo válida entre iberos y bereberes — sociedades a todas luces distantes en el tiempo y el espacio —, sino que tampoco la autoriza entre sociedades islámicas andaluzas — por poner uno de los ejemplos más recurrentes — y sociedades magrebíes actuales, por más que entre ambas se suponga una cierta identidad cultural. De hecho, ha sido práctica común el intentar apoyar la hipótesis de la temprana «berberización» étnica de algunas regiones de al-Andalus, como el *Sārq*, en base a determinados motivos decorativos comunes¹ o a ciertas similitudes tecnológicas², lo cual, sin ser necesariamente falso, no es *a priori* probatorio, puesto que muchos de los elementos de comparación se documentan ya en yacimientos magrebíes del I milenio a. J. C. o bien proceden de contextos culturales muy recientes, a menudo documentados por la literatura colonial, y su antigüedad únicamente se presume en base a la supuesta inmutabilidad cultural de estos pueblos (MARION, 1957).

Dicha analogía sólo sería válida como argumentación probatoria, por ejemplo de un similar origen étnico o cultural, cuando pudiera establecerse entre dos sociedades

comparables no sólo desde un punto de vista antropológico sino también histórico. Es decir, en el ejemplo que nos ocupa el paralelismo habría de establecerse entre grupos sociales bereberes andalusíes y sociedades bereberes magrebíes medievales. En conclusión, las comparaciones tecnológicas pueden ser etnográficas o paleoetnográficas³ — y éstas serán abundantemente utilizadas en este trabajo en un primer nivel de aproximación —, pero las sociales deben ser necesariamente históricas, so pena de caer en la acronía más absoluta y por supuesto en absoluto inocente. Así pues, la etnoarqueología se convierte en un útil aliado a la hora de reconstruir los procesos productivos y es en este sentido en el que será utilizada en las páginas que siguen.

Nos centraremos en dos tipos de alimentos básicos, los cereales panificables y el olivo, pero más que por su importancia nutricional, que es indudable, por su valor como recursos productivos. Además, ambos productos agrícolas son objeto de significativas transformaciones, necesarias para su conversión en pan y aceite, cuyas huellas arqueológicas son perfectamente reconocibles a través de diversos elementos. No obstante, es necesario señalar que no vamos a tratar aquí todo el proceso de transformación del cereal o la aceituna, puesto que desbordaría el marco por fuerza restrictivo de un trabajo de estas características. Por el contrario, nos centraremos en determinados temas que presentan un especial interés social. En el caso del proceso de transformación de los cereales analizaremos dos aspectos, uno vinculado con un tipo particular de molienda y otro relacionado con la cocción y el consumo. En cuanto a la aceituna nos centraremos en el proceso concreto de obtención del aceite.

2. LA TRANSFORMACIÓN DE LOS CEREALES

Aun cuando no es nuestro objetivo analizar temas relacionados con la historia de la alimentación⁴, es necesario recordar que en la Antigüedad Tardía y en la Edad Media se consumían, con porcentajes variables, distintos tipos de cereal en varias formas, de las que el pan no era necesariamente la más importante. Las dos formas de consumo más comunes eran las gachas o papillas y las tortas o el pan propiamente dicho. De hecho, las gachas parecen constituir la base alimenticia preferente de la mayoría de las sociedades preindustriales (BRAUDEL, 1979, I, 110) y son sin duda un alimento básico en al-Andalus, como lo demuestra la importancia de las diversas sopas hechas a base de cereal cocido (DÍAZ GARCÍA, 1985, 180; GARCÍA SÁNCHEZ, 1988 a, 187 y 1988 b, 55).

Con la elaboración de gachas y papillas debe relacionarse uno de los procesos de preparación de los cereales más característico: el tostado previo a la molienda, forma de precocción que permite obtener una harina más duradera, evitando la fermentación del grano, sobre todo en el caso de la cebada (AMOURETTI, 1986, 135 y ss.). Esta actividad se suele realizar en cazuelas

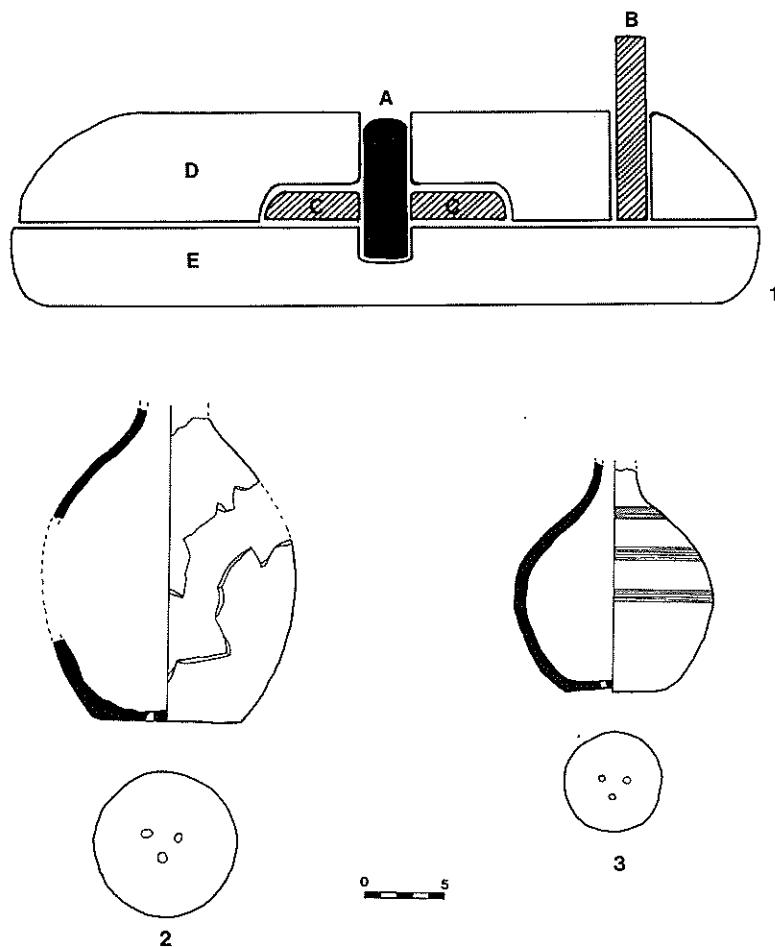


Fig. 1 - 1 - Restitución de un molino de mano giratorio: A) eje, B) mango, C) lavija, D) muela corriente o volandera, E) muela durmiente o solera; 2 - Dosificador de El Zambo (Novelda, Alicante); 3 - Dosificador de Arcavica (Cuenca) según Y. Alvarez Delgado (1989, 119, Fig. 4, 7).

amplias y muy abiertas, con las que cabe relacionar un útil cerámico, el *testu* o *ṭābaq*, que sirve también para cocer un tipo de tortas de pan poco fermentado (GUTIERREZ LLORET, 1990-91, 171 y ss.).

Por el contrario, la elaboración de pan propiamente dicho requiere una harina obtenida a partir del grano maduro pero crudo y suele suponer la adición de un fermento, la levadura, que a menudo es únicamente un poco de pasta agria vieja; no obstante, también es frecuente la confección de tortas de pan acimo sin levadura. De otro lado, es común el uso de todo tipo de cereales, no sólo los panificables en sentido estricto, junto con legumbres, vegetales, frutos secos y otros productos convenientemente secos y molidos, en la confección del llamado «pan de escasez», propio de períodos de carencia alimenticia (BOLENS, 1980 y 1990).

2.1. La molienda: el molino manual

En cualquiera de los casos antes expuestos, la molienda del cereal —tostado o crudo— es el paso previo a su preparación para el consumo humano⁵. Mucho se ha escrito sobre los molinos hidráulicos como ingenios fundamentales en las formas de producción campesina andaluza. En los trabajos de R. Martí y de M. Barceló (*apud* BARCELÓ *et alii*, 1988) se sugirieron las profundas diferencias existentes entre los molinos campesinos, tanto andaluces como cristianos, y los «señoriales»; mientras los primeros, accionados por una rueda horizontal, estaban bajo control de la propia comunidad campesina o en el caso de los alfores urbanos en manos de ciertos particulares, los molinos «señoriales», basados en la rueda vertical, eran un monopolio feudal, pero no por ello necesariamente más productivos que los campesinos; si el molino «señorial» se impuso, fue en palabras de M. Barceló (1988, 236), porque era «...un medio eficaz de control del volumen de la producción campesina de cereales, junto con el horno “señorial”, también impuesto». R. Martí y M. Barceló (BARCELÓ *et alii*, 1988, 187 y 236) coinciden en subrayar el valor «fraudulento» que, desde la óptica feudal, adquieren ciertas formas de molienda campesina «incontroladas», representadas en la abundancia de molinos manuales giratorios, convertidos así en verdaderos instrumentos de evasión fiscal. Esta perspectiva aclara y pone en evidencia el valor social de los molinos manuales en la sociedad feudal, pero deja abierto el problema de su presencia en la sociedad islámica, donde curiosamente se ignoran aunque abundan.

Los llamados molinos manuales «giratorios», conocidos al menos desde época ibérica, terminaron por sustituir a los prehistóricos, basados en la frotación, al permitir

moler más grano con menor esfuerzo. Están formados por dos ruedas o muelas circulares superpuestas: la inferior — solera, durmiente o *meta* en el mundo clásico — es fija mientras que la superior — volandera, corriente o *catillus* — gira sobre ella. La primera lleva encastado un eje de madera o metal en el que se introduce la muela superior, que dispone de una perforación central destinada a tal fin y de una lavija de medera o metal, cuya finalidad es lograr un mejor asiento de la muela volandera, que a menudo presenta la caja de dicha lavija tallada en su cara interna; así mismo, la rueda volandera suele tener una o dos perforaciones en su cara superior, donde se introduce un mango de madera destinado a facilitar la rotación, que puede ser accionada por una o dos personas, según tamaño y peso del molino (Fig. 1, 1).

El cereal se vierte por el mismo agujero del eje y va cayendo ya molido por la ranura entre ambas ruedas, acción favorecida por la forma ligeramente troncocónica que a menudo presenta la rueda durmiente (Fig. 2). Para facilitar la recuperación de la harina, el molino se puede situar sobre una estera y suele ser necesario añadir sal o un poco de agua para ablandar el grano durante el proceso de molienda (GAST y ADRIAN, 1965). Esta podría ser la finalidad de ciertas piezas de cuello estrecho que presentan tres pequeñas perforaciones en la base, hechas con anterioridad a la cocción: una vez lleno el recipiente de agua, el líquido saldría en finos chorros por las perforaciones al levantar el pulgar que sellaría la boca, sirviendo así de aguamanil o dosificador. En la actualidad se conocen dos piezas semejantes, procedentes ambas de contextos altomedievales: un ejemplar del Zambo (Novelda, Alicante) y una pieza hallada en el monasterio visigodo de Arcavica en Cuenca (ALVAREZ DELGADO, 1989, 119), en un área de almacenaje donde



Fig. 2 – Restitución del funcionamiento de un molino de mano giratorio, según Juan López Padilla.

aparecieron numerosos recipientes con restos de alimentos carbonizados y ruedas de molino y donde es de suponer que se realizarían los trabajos de molienda (Figs. 1, 2 y 1, 3). Una función similar — como aguamaniles o dosificadores — debieron tener otras piezas con mayor número de perforaciones de posterior cronología, halladas respectivamente en el cementerio de Ýabal Farūh, en Málaga (PERAL y FERNÁNDEZ, 1990, 36, lám. 1-6) y en Valencia (MINGOTE, 1993, 68, Fig. 7), si bien sus diversos contextos, funerario en un caso y urbano en otro, les confieren una finalidad específica quizá algo distinta a la aquí propugnada.

El molino manual, con diversas formas y tamaños, se documenta en numerosos asentamientos de cronología variada, en particular entre el siglo VII y el XI, si bien también los hay con posterioridad llegando a aparecer en diversos contextos rurales y urbanos hasta la época nazarí. Es el caso de los fragmentos hallados en las viviendas de época visigoda del Tolmo de Minateda (Hellín, Albacete) o los del castro de Yecla en Burgos (GONZÁLEZ SALAS, 1945, lám. IX), también de época visigoda; los del Cabezo del Moro (Barinas, Murcia); los del Castillón de Montefrío en Granada (MOTOS GUIRAO, 1991, 179 y ss.); los de Vascos en Toledo (IZQUIERDO BENITO, 1979, 365) o los de la ciudad de Murcia⁶. En el caso de Vascos y El Castillón, las muelas son abundantes y presentan variaciones en la forma de las perforaciones, tanto del eje como del enmangue, aunque en general predominan los cilíndricos de

sección aplanada, frente a los ligeramente cónicos; de otro lado los tamaños suelen oscilar entre 30 y 50 cm de diámetro, fabricándose preferentemente en piedras duras como el granito o las rocas volcánicas⁷. Existen también versiones semirupestres de este instrumento, como ocurre en un gran edificio del extremo norte del cerro de Marmuyas (Montes de Málaga), donde se halló tallada en la roca la base de un molino manual con un orificio central; esta estructura estaba relacionada con un contenedor cerámico, cuya función en opinión de los excavadores era la de guardar la harina, y con un lagar para pisar la uva (FERNÁNDEZ LÓPEZ, 1986, 168 y 1991, 345).

La relativa abundancia de estos molinos en ambientes domésticos parece indicar la importancia de la molienda en pequeña escala, destinada seguramente al consumo familiar. No obstante, determinadas evidencias arqueológicas permiten sospechar que las muelas eran también instrumentos cotizados, objeto de comercio y/o rapiña. El hallazgo de veinte muelas fabricadas en rhyolita del Estèrel en el pacio «des Jarres» (Agay, Var), hundido en las costas de Provenza en el sur de Francia, ha hecho que D. Brentchaloff y a Ph. Senac se cuestionen si el barco y su cargamento se debe relacionar con las actividades corsarias de Fraxinet o si más bien denota la existencia de intercambios comerciales entre el mundo musulmán y la Provenza oriental en la Alta Edad Media (BRENTCHALOFF y SENAC, 1991, 79).

En cualquier caso parece evidente la necesidad de explicar la abundancia de estos instrumentos en al-Andalus, donde no pueden entenderse como testimonios de los intentos campesinos de evadir rentas señoriales. Quizá no se trate tanto de un problema social como tecnológico, para el que no existe una única solución; su dilucidación depende de otros temas de gran importancia, como el momento de la generalización del molino hidráulico (lo que podría explicar la gran extensión del instrumento manual en contextos altomedievales) o la imposibilidad física de diseñar en ciertos casos un sistema que permitiera la instalación de un molino hidráulico, como ocurre en algunos asentamientos de altura alejados de nacimientos y cursos de agua. Sin embargo, ninguna de estas explicaciones es plenamente satisfactoria puesto que la coexistencia de ambos ingenios — molino manual y molino hidráulico — está probada en numerosos ejemplos, como ocurre en la ciudad de Murcia. Parece tratarse por tanto de instrumentos de uso común y extendido como una opción privada de molienda, de carácter doméstico, adaptada a las necesidades familiares cotidianas y seguramente destinada a evitar los problemas de conservación de la harina, sin olvidar tampoco un cierto interés fiscal⁸.

2.2. La cocción: el *tannūr*

La cocción de la masa fermentada da lugar a la obtención del pan propiamente dicho que presenta una significativa ventaja sobre las gachas: su mejor y más larga conservación y la variada gama de formas de consumo que ofrece, una

vez rehidratado en caldos, sopas o guisos. La cocción del pan se suele realizar en hornos diseñados para ese fin, que a menudo son obras fijas, con una única cámara abovedada, donde se realiza la combustión primero y la cocción propiamente dicha después, una boca y en ocasiones un tiro. Un ejemplo de *furn* de estas características se encuentra en la vivienda oriental de servicios de Madīnat al-Zahra' en Córdoba (VALLEJO, 1989-90, 190, lám. 20-22). Junto al *furn* ha sido constatado arqueológicamente otro tipo de horno, el *tannūr*, recientemente documentado en el sureste de al-Andalus en sus dos versiones: portátil y estático (GUTIÉRREZ LLORET, 1990-91).

El *tannūr* es más bien un hornillo cilíndrico o troncocónico con dos aberturas, una superior u ojo por donde se introduce el pan y otra en la parte inferior, boca, que actúa como tiro y que en ocasiones ocupa toda la pared, de manera que el horno adquiere la forma de una herradura, característica de algunos *tanāñir* marroquíes. Una vez calentado el horno, es decir reducido a resollo el combustible que previamente se ha encendido en su interior, se introducen las alcorzas de pan por la abertura superior; éstas se adhieren a las paredes del horno, que a menudo presentan a tal fin unas características estrías interiores, cuya función no es obviamente decorativa. El pan se cuece cerrando todas las aberturas del horno con tapaderas o piedras planas (Fig. 3).

Este tipo de horno responde a una tradición específicamente semita de cocción, presente en Egipto y el Próximo Oriente desde la prehistoria, hasta tal punto que su nombre parece proceder, en opinión de P. Cintas de la raíz acadia *Tinuru* (1962, 235). Los *tanāñir* se documentan también en la Biblia (BARROIS, 1939, 321 y ss.) y aparecen en diversos puntos de la costa del Magreb desde

al menos el siglo V a J. C., donde son conocidos por la denominación de *tābūna* o *tābūn* (CINTAS, 1962, n. 5). Aunque R. J. Forbes (1966, 64) señala que entre ambos términos — el *tannūr* próximo oriental y el *tābūn* magrebí — existe una diferencia de tamaño y envergadura, que hace de los *tābūnat* hornos más pequeños y a menudo portátiles, en la práctica ambos términos son sinónimos en lo que respecta a la técnica de cocción. De hecho, se trata del horno característico de las casas púnicas (siglos V-III a J. C.) de la ciudad de Kerkouane (FANTAR, 1985, II, 157) y su funcionamiento aparece representado en una terracota procedente de la necrópolis púnica de Bordj Jedid en Cartago (TLATLI, 178, Fig. 24). Estos datos parecen sugerir una introducción fenicia en el Magreb de este tipo de hornos (FANTAR, 1985), si bien su generalización suele relacionarse con la conquista islámica (CINTAS, 1962, 239; FORBES, 1966, 64), hasta el punto de continuar siendo de uso común en la actualidad en todo el norte de África.

Por tanto, parece tratarse de un tipo de horno ajeno a las tradiciones grecolatinas de cocción, puesto que si bien algunos autores han señalado la posibilidad de documentar uno en Thasos, se insiste también en el origen oriental de la técnica ya conocida en Mesopotamia y Egipto (AMOURETI, 1986, 150). A tenor de estos datos, en un reciente trabajo propusimos que este tipo de horno, ausente en la tradición indígena tardorromana, debió introducirse en el sureste de al-Andalus con posterioridad a la conquista islámica (GUTIÉRREZ LLORET, 1990-91, 168 y 172). No obstante, recientes hallazgos de hornos similares en contextos prerromanos requieren alguna puntualización. En las fases orientalizantes de algunos asentamientos protohistóricos, como Huelva⁹ y en varios poblados ibéricos valencianos de los siglos V a III a J.

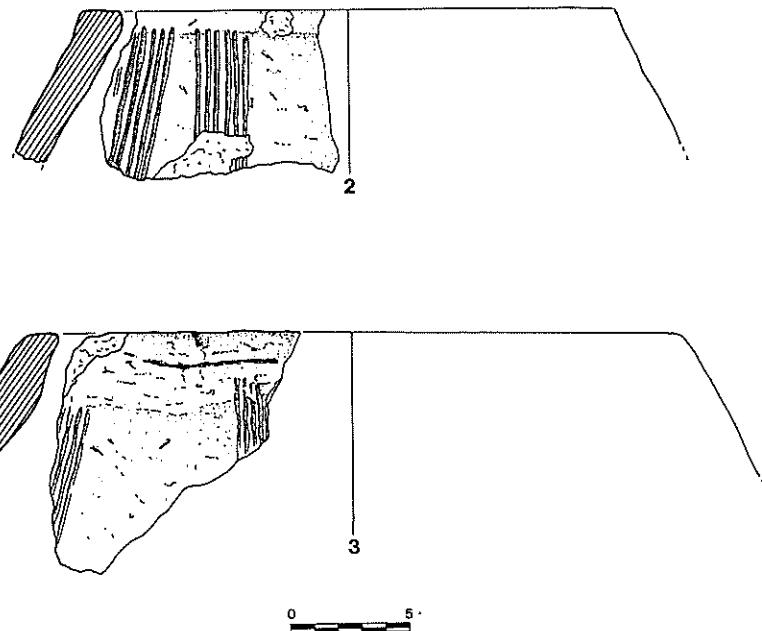


Fig. 3 – 1 - Restitución del funcionamiento de un *tannūr* según fotografía tomada en Kerkouane en 1976 (FANTAR, 1985, II, 287, PL. CXVII); 2 - Fragmento de *tannūr* del Castillo de Callosa del Segura (Alicante); 3 - Fragmento de *tannūr* del Castellar de Sierra (Tobarra, Albacete).

C., se han hallado hornos que podrían relacionarse con la tradición del *tannūr*, si bien el escaso alzado de sus restos impide afirmarlo con certeza (BONET y GUÉRIN, 1989). Este es también el caso de algunos asentamientos protohistóricos del sur de Francia, donde se sugiere la existencia de hornos tipo *tannūr* destinados a la cocción de galletas o tortas (GARCÍA y RANCOULE, 1989, 118), aunque en la mayoría de los ejemplos su estado de conservación los hace difícilmente distinguibles de los de cúpula (NIN, 1989, 124). En cualquier caso y aún aceptando su posible existencia en la Península Ibérica en contextos protohistóricos, seguramente vinculados con la órbita fenicia, todos los datos y en particular su ausencia en los conjuntos romanos indican la introducción (o reintroducción) y posterior generalización de este tipo de hornos en el sureste de al-Andalus durante la época islámica. Este ejemplo hace nuevamente evidentes los límites de una interpretación únicamente etnográfica; ésta posibilita la reconstrucción del funcionamiento y las características técnicas de los *tannūr*, pero no permite distinguir los hornos púnicos de los actuales, ni por supuesto proporciona una argumentación cronológica decisiva.

En al-Andalus han sido constatadas dos versiones de *tannūr*: la portátil y la estática. La primera corresponde a un útil cerámico transportable; sus dimensiones medias son unos 30 cm de altura, 25 cm de diámetro superior y entre 30 y 50 cm de diámetro inferior, según se trate de la versión cilíndrica o de la troncocónica. Son piezas modeladas a mano o con torneta, realizadas en pastas bajas con abundante desengrasante vegetal y chamota. Suelen presentar señales de fuego y huellas en el borde inferior de haber estado enterrados en el suelo unos centímetros, seguramente para lograr un perfecto asentamiento y conservar el calor. Los mejores ejemplos proceden de la Rábida califal (Guardamar), del Sompo (Cocentaina) (lám. 1), ambos en Alicante (GUTIÉRREZ LLORET, 1990-91, 164, Fig. 2), y del silo de la Ermita de les ànimes en Gandía, Valencia¹⁰. Aunque estas piezas corresponden a contextos relativamente antiguos, fechados entre fines del siglo IX y el XI, los *tannūr* portátiles perduraron también en contextos más tardíos, como lo demuestra el horno hallado en el barrio almohade de El Fortí, en la ciudad de Denia (Alicante). Se trata de un horno de forma hemiesférica con base plana circular y una boca cuadrangular, a cuyos lados han sido representadas por incisión dos espigas (GISBERT *et alii*, 1992, 176); sin embargo, no tenemos certeza de que se trate de un auténtico *tannūr*, siendo casi más probable que sea una versión reducida del *furn* de cúpula (lám. 2). Pese a que la pieza no presenta un contexto claro, parece evidente que procede de un ambiente urbano a diferencia de otros ejemplares.

La versión estática de este tipo de horno se corresponde con una estructura similar encastrada en un banco de obra o directamente construida en el suelo de una habitación o más comúnmente de un patio o área abierta. Puede tratarse tanto de una pieza cerámica empotrada en la obra como de una estructura de piedras y fragmentos de cerámica con un revestimiento interno de arcilla, en el que pueden practicarse diversas incisiones. De la rábida de Guardamar proceden

los dos ejemplos más antiguos hasta ahora conocidos: uno, de pequeño tamaño, se halló en el interior de la mezquita XXI, mientras que en la calle meridional se exhumaron los restos de otro muy deteriorado de forma ultrasemicircular, formado por una capa de arcilla y un revestimiento exterior de piedra y argamasa¹¹. Este tipo de estructuras cuentan con numerosos paralelos orientales y magrebíes, entre los que destacan la isla de Failakah en Kuwait (PATITUCCI y UGGERI, 1984, 265), la ciudad de Julfar en los Emiratos Árabes (HARDY-GUILBERT, 1991, 175, Fig. 12) y algunos lugares de Marruecos (MIKANDER, 1985-86, 362, pl. VII).

Así pues, los restos arqueológicos evocan la antigüedad de esta forma en los contextos de primera época islámica y su temprana aparición en el sureste de al-Andalus

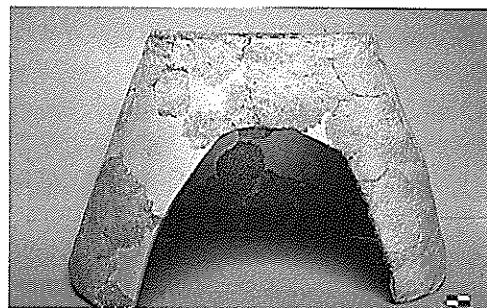


Lámina 1: *Tannūr* de El Sompo (Cocentaina, Alicante).

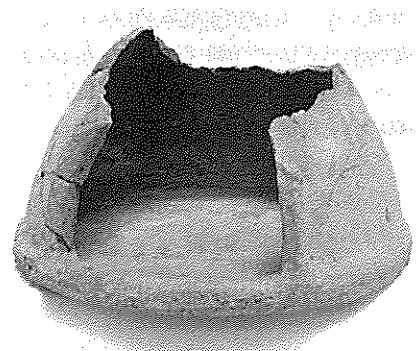


Lámina 2: Horno portátil de El Fortí (Denia, Alicante). Fotografía gentileza de J. A. Gisbert.

hace de ella, en nuestra opinión, un eficaz indicador de la paulatina islamización cultural de las poblaciones indígenas. Sin embargo, su difusión se limita, hoy por hoy, al sureste estricto de la Península, sin que aparezca documentado en otros grupos cerámicos emirales de al-Andalus¹². Esta particular distribución y el evidente origen alóctono de la forma sugieren una posible introducción a través del asentamiento de los *ŷundīs* egipcios en tierras de *Tudmīr*, pues su carácter portátil la hace especialmente adecuada para poblaciones o grupos de gran movilidad. De hecho, el transporte de hornos y molinos portátiles se atestigua en unos sugerentes versos del poema de Fernán González (IX, 387): «*Venien los almohades e los avenmarios: / traien en sus camellos sus fornos e molinos;*». Sin embargo, esta hipótesis obliga a plantear inmediatamente dos cuestiones: ¿por qué el *tannūr* no aparece en otras áreas de asentamiento *ŷundī*? y si se relaciona únicamente con las poblaciones de origen egipcio ¿por qué no se encuentran piezas similares en el sur de Portugal, donde, como es sabido, fueron alojadas parte de las tropas de este origen? Lamentablemente, estas preguntas deben quedar sin respuesta en tanto no dispongamos de series cerámicas de primera época completas y bien datadas en todo al-Andalus.

Pero con independencia de su origen, los *tanāñīr* se mantuvieron en uso a lo largo de toda la época islámica, a juzgar por los numerosos fragmentos que comienzan a ser reconocidos en distintos yacimientos de los siglos XII y XIII (NAVARRO, 1988, 21-2; AZUAR, 1989, 112 y ss.). El horno, en su versión estable, aparece también en contextos ya muy avanzados y en algún caso posteriores a la conquista cristiana; así ocurre en el Castillo del Río en Aspe (Alicante) donde se han exhumado al menos tres hornos de

estas características, situados en un área abierta: dos de la fase islámica de la vivienda, y un tercero, hecho de arcilla con las características incisiones internas, correspondiente al nivel posterior a la conquista (AZUAR, 1994, 228). Similar morfología parecen tener el hornito empotrado en un banco de la alquería valenciana de Torre Bufilla en Bétera (BAZZANA, 1992, 132, pl. CCXXV) y algunos ejemplares de Paterna, situados en los patios de las viviendas del siglo XIV¹³. El *tannūr* portátil también se documenta en contextos cristianos, como lo demuestran el ejemplar procedente del Palau Real de Valencia (COLL *et alii*, 1988, nº 53) o la pieza hallada en Paterna, ya concebida como un anafe más que como un horno propiamente dicho (MESQUIDA y AMIGUES, 1986, 542, lám. 1).

Así pues, la arqueología pone de manifiesto la perduración del *tannūr* hasta época cristiana y su uso continuado en los siglos XIII y XIV, tanto en ambientes rurales como urbanos, lo que obliga a reconsiderar una de las conclusiones parciales de un trabajo previo en el que se proponía que este tipo de horno portátil debía ser característico de contextos rurales¹⁴. Además, a la argumentación arqueológica hay que sumar en este caso la incuestionable evidencia que proporciona un sugerente documento fechado en 1292¹⁵. El texto recoge la solución dada por Jaime II a la petición de un vecino de Valencia, que poseía los censos de un horno en la morería de la ciudad; la causa de su protesta era el obvio prejuicio que suponía la existencia de *tenores* dentro del término de exclusión del horno, en los que tanto cristianos como sarracenos cocían sus propios panes, burlando así el monopolio impuesto del horno señorial¹⁶. El término *tenores* remite claramente al vocablo árabe que designa este tipo de horno, *tannūr*, atestiguado por demás en diversas fuentes árabes andaluzas (ROSSELLÓ, 1991, 19 y ss.), y que ha dado en castellano el término *atanor*, referido, en el sentido de hornillo, al fogón propio de los alquimistas (GUTIÉRREZ LLORET, 1990-91, 169); de otro lado, su identificación con los objetos arqueológicos que venimos analizando parece innegable. La solución del rey a este conflicto de intereses no puede ser más contundente, al prohibir terminantemente la cocción en los *tenores* particulares, ordenando de forma paralela su destrucción¹⁷.

Se trata de una de las más significativas plasmaciones del nuevo poder y de su capacidad de control sobre la producción y el consumo de cereales y hace patente, al mismo tiempo, las escasas posibilidades de la resistencia ciudadana o campesina a la integración en el nuevo orden feudal. Parafraseando una reflexión de M. Barceló sobre el molino feudal (BARCELÓ *et alii*, 1988, 237), el *furn*, o mejor el horno señorial, no se impuso sobre el *tannūr* porque fuera más eficiente sino porque era un instrumento eficaz en la profundización del proceso de destrucción de la autonomía —en este caso urbana— y la reorganización de la producción alrededor de la renta feudal. Es también la prueba más evidente de la intromisión coercitiva en una parcela fundamental e inviolable por principio de la sociedad islámica, el dominio privado doméstico. El ejemplo del

tannūr demuestra como la identificación arqueológica de estos hornitos, que no pasaba de ser una cuestión meramente ceramológica, se puede convertir en un valioso indicador social de la represión, pero esta segunda lectura ya no puede hacerse desde la etnografía, ha de ser necesariamente histórica.

3. LA PRODUCCIÓN DEL ACEITE: EL PROBLEMA DE LAS ALMAZARAS RUPESTRES

No pretendemos analizar aquí todas las fases del ciclo productivo del aceite ni tratar los distintos ingenios destinados a la obtención de tal sustancia. Por el contrario, el motivo de esta reflexión es un tipo concreto de estructura de prensado de tecnología muy sencilla, abundantemente representada en el yacimiento albaceteño del Tolmo de Minateda (Hellín). Antes de analizar pormenorizadamente este ingenio, conviene recordar lo que indicara E. Lévi-Provençal (1987, 157) al respecto de los tipos de aceite fabricados comúnmente en las almazaras (del árabe *maṣṣara*). Del prensado de la aceituna podían obtenerse tres clases de aceite: el de mayor calidad (»aceite del agua») era el extraído directamente de la molturación de la aceituna, lavado con agua caliente y decantado; le seguía el «de almazara», producto del prensado de la morca o pasta de aceitunas ya molida tras su decantación; por último, se podía volver a extraer aceite — el llamado «cocido» — reprensando los residuos del primer prensado con agua hirviendo (BOLENS, 1991, 264).

Estos datos demuestran la importancia del agua en el proceso de fabricación del aceite, ya que ésta se añade caliente a la morca para regular la viscosidad y favorecer el fluido y es la base del refinamiento del aceite en el proceso de decantación (CITTER y VELLUTI, 1993, 164). Su importancia es tanta que las áreas de prensado de aceituna suelen disponer de amplios depósitos de agua, a menudo procedente de la canalización y recogida de la lluvia como se aprecia en la almazara epigea de El-Beida, fechada entre el tercer cuarto del siglo VI y el VII d. J.C. (CATANI, 1976, 437). Así mismo, y dado que es necesario calentar el agua, suele existir un hogar o un lugar donde hacer fuego en las inmediaciones del área de prensado (CALLOT, 1991, 30); en general la mayoría de los autores clásicos coinciden en el hecho de que las almazaras deben ser cálidas (PÉREZ i JORDA, 1993, 35), siendo relativamente frecuente su construcción en ambientes semisubterráneos, que mantienen una temperatura constante (BASSET, 1925, 428, Fig. 3; KLONER y SAGIV, 1991, 65 y ss.; EITAM, 1987, Fig. 7) (18).

La tecnología de obtención del aceite es variada y no necesariamente compleja; generalmente contempla una primera fase de molturación, el prensado propiamente dicho y la decantación. La molturación requiere habitualmente molinos de tracción humana o animal, siendo los más comunes desde época romana el *trapetum* y la *mola olearia* (SÁEZ FERNÁNDEZ, 1987, 165 y ss.). No obstante, numerosos datos históricos y etnográficos indican que esta moltu-

ración mecánica puede ser sustituida total o parcialmente por sistemas mucho más rudimentarios, basados en el pisado o la torsión. Parece que uno de los sistemas más antiguos de molturación era el simple pisado con los pies previamente calzados con zuecos de madera (BARROIS, 1939, 324; LAPORTE, 1985, 132 y 146; AMOURETTI, 1986, 158 y 162). En algunos lugares, como en Córcega en el siglo XVIII, se prefería la torsión de la aceituna madura en el interior de un saco de pelo de oveja o cabra (*saccula*), con la ayuda de varas de madera (*torcini*), y su posterior pisado sobre un banco o pila de madera provisto de un agujero (*palmento*) (CASANOVA, 1991, 213), técnica atestiguada también en diversos lugares de la sierra de Huelva hasta nuestros días e identificada por P. Sáez Fernández con un sistema de molturación de aceitunas denominado por Columela *canalis et solea* — canal y zueco — (SÁEZ FERNÁNDEZ, 1987, 176-7). Así mismo, la molturación podía realizarse también en molinos manuales similares a los de cereal aunque con una cavidad excavada en la muela durmiente (BARROIS, 1939, 324; AMOURETTI, 1986, 159; PÉREZ i JORDA, 1993); en molinos muy rudimentarios, consistentes en huecos cóncavos excavados en la roca, donde se colocaban bloques redondeados destinados a triturar las aceitunas u otros elementos¹⁹, o bien en placas pétreas sobre las que se hacían rodar cilindros (AMOURETTI, 1986, 158-9).

La extracción del aceite se realiza en prensas cuya tipología también es variada, si bien parece que el sistema más extendido en la antigüedad era el de la prensa de viga, compuesta por un madero (*prelum*), uno de cuyos extremos estaba sólidamente anclado mientras que sobre el otro se ejercía una fuerte presión, producida bien por un mecanismo de palancas, poleas y cabestantes o

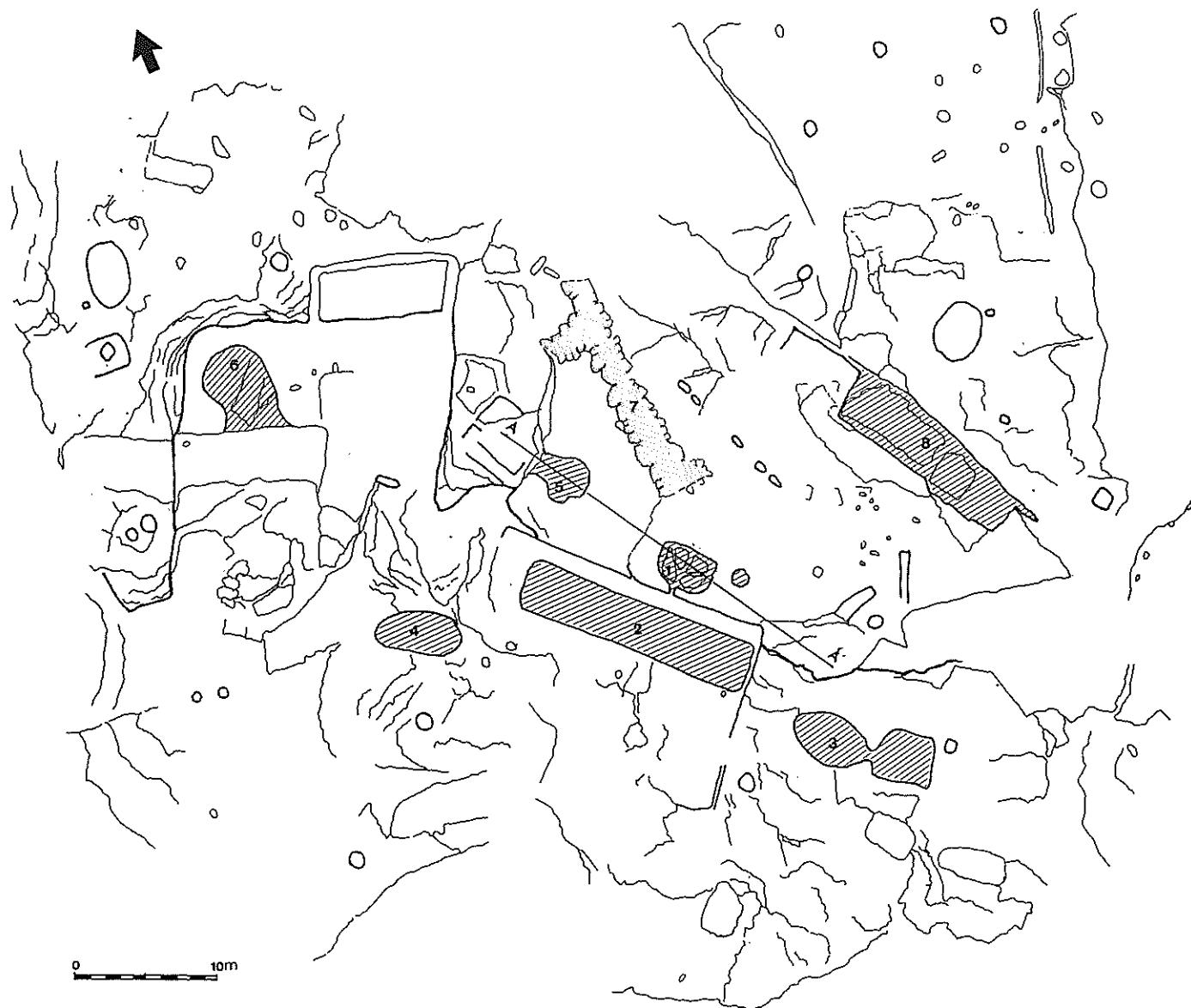


Fig.4 – Plano de la prensa rupestre del Tolmo de Minateda (Hellín, Albacete): 1) pie de prensa, 2) depósito excavado (¿agua?), 3 y 4) posibles balsas de decantación, 5) ¿implante de los arbores (*Pedicinus*)?, 6) rehundimiento ¿área de molienda?, 7) muro islámico (siglo IX), 8) depósito inacabado.

bien por un mastil atornillado al *prelum* y convenientemente contrapesado (SÁEZ FERNÁNDEZ, 1987; BRUN, 1986 y 1991). La viga cruza el pie de prensa, que suele estar rodeado por un canal destinado a recoger el aceite y que a menudo presenta acanaladuras internas con la misma finalidad; la presión que ejerce sirve para exprimir la morca dispuesta entre

los capazos o cofines de esparto, colocados sobre el pie de prensa. El líquido así obtenido, generalmente mezclado con agua caliente añadida durante el prensado, se recoge en recipientes cerámicos o discurre por canales tallados a tal fin hacia cubetas con agua donde se decanta por precipitación y trasiego.

Tras esta somera introducción al ciclo productivo del aceite hemos de recuperar el objetivo inicial de este análisis: las prensas del Tolmo de Minateda. En el propio Tolmo y en los cerros aledaños existe un interesante conjunto de pies de prensa rupestres situados normalmente en los farallones rocosos. Se

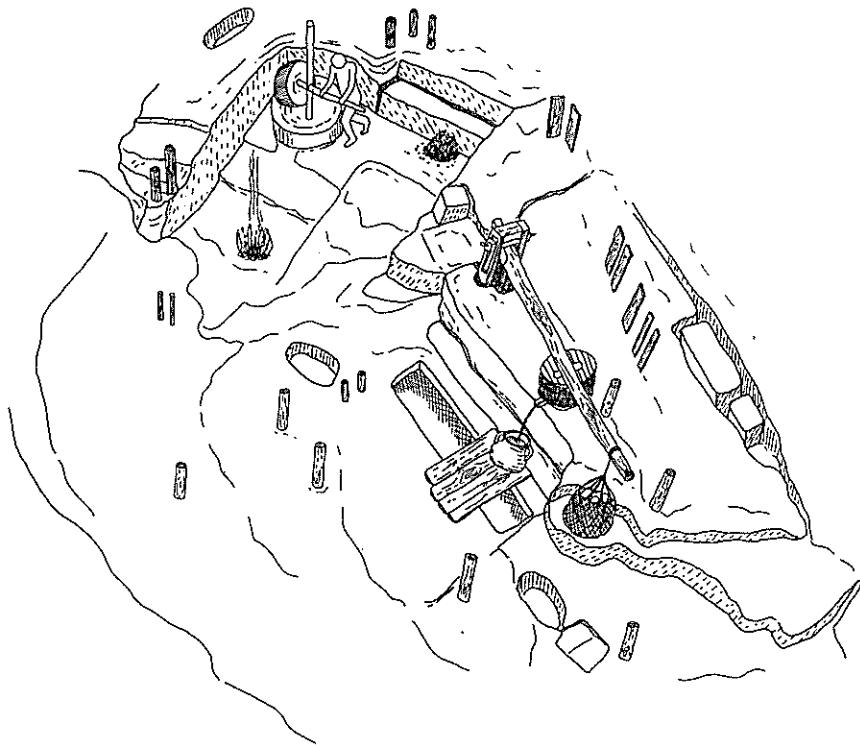


Fig. 5 – Restitución hipotética de la almazara. El *trapetum* es puramente conjetal.

documentan al menos dos tipos distintos de prensas aunque ambas parecen corresponder al tipo de viga. El primer tipo fue dado a conocer en un estudio basado en la prospección (JORDÁN y SELVA, 1986), mientras que el segundo ha sido reconocido a partir de los trabajos arqueológicos que comenzaron en 1988 (ABAD *et alii*, 1993 a y b). El primero se corresponde con un conjunto de más de 15 bases de presa labradas sobre escalones rocosos a menudo producidos por antiguos frentes de cantera. Pueden ser de forma circular, oval o subrectangular con canales internos de variada morfología («V», «Y», espina, asterisco o retícula) y un canal de desague que generalmente vierte hacia el escalón. Suelen estar en relación —comunicadas a veces directamente— con diversos depósitos y pocetas que a menudo presentan un rebaje para la tapadera. Diversas son también las huellas de los sistemas de anclaje de la viga, aunque en la mayoría de casos no se aprecian con claridad por la sedimentación. Aún así, encontramos una gran hoquedad irregular en posición transversal a la prensa, destinada seguramente a recibir los *arbores* que sostenían el *prelum*, como ocurre en la almazara excavada en 1990; también se documentan dos o cuatro perforaciones rectangulares más pequeñas en la parte superior o flanqueando la prensa, que podrían servir para anclar los *arbores* y los tornapuntas de apoyo. No obstante, en otras prensas no se aprecia impronta alguna de la superestructura, que habría que suponer encastrada en un muro

hoy arrasado; por último, en algunos frentes rocosos se observan entalladuras en la roca de diversa tipología que podrían corresponder a los sistemas de encastre de la cabeza de la viga, si bien no siempre parecen existir pies de prensa tallados bajo ellas²⁰.

En 1990 y en el marco del proyecto de investigación arqueológica que se viene desarrollando en el Tolmo²¹, se limpió y excavó una de las almazaras, situada en la ladera sur del cerro, cuyo depósito había sido ya parcialmente vaciado en antiguas excavaciones (SÁNCHEZ JIMÉNEZ, 1947, 59). Aunque la zona parecía muy erosionada y carecía de una potente sedimentación, los trabajos permitieron exhumar un amplio conjunto relacionado con la actividad industrial y formado por dos ambientes diferenciados: una estancia rectangular parcialmente excavada, con una depresión hemiesférica y señales de combustión; junto a ella y en un plano superior, el pie de prensa tallado, el hueco para los arbores y un depósito que nunca se terminó, a causa seguramente de la dirección de la diaclasa que habían aprovechado para comenzar a tallarlo; debajo de la prensa, en el mismo plano que la habitación antes descrita, se encuentra un gran depósito tallado en la roca y diversas pocetas; por toda el área aparecen numerosos huecos destinados a alojar los postes que sostendrían parte de la cubrición (Fig. 4).

Con los escasos datos disponibles resulta realmente difícil reconstruir el conjunto (Fig. 5), pero a juzgar por los paralelos, sobre todo los ejemplos argelinos (LAPORTE, 1985) (Fig. 6), el primer ambiente descrito podría destinarse a la molturación y preparación de la pasta; en tal caso parece que la cubeta situada al norte de la estancia debería relacionarse con el área de molienda²². Un problema sin resolver es el del depósito situado a los pies de la prensa y hacia el que parece

verter el zumo, si bien existe un escalón de un metro entre ambos planos: de un lado, sus grandes dimensiones²³ podrían sugerir una prensa de vino más que de aceite²⁴, pero de otro, la existencia de cubetas de decantación parece relacionarse con la segunda actividad, atestiguada en otras prensas con depósitos más reducidos. En el caso de tratarse realmente de una almazara, este depósito, que conserva restos de un revestimiento similar al *opus signinum*, podría destinarse al almacenamiento de agua, cuya importancia en el ciclo productivo del aceite ya ha sido indicada, hasta el punto de documentarse cisternas similares en otras instalaciones (CATANI, 1976). Este particular podrá resolverse cuando se concluya la excavación del depósito y se excaven otros.

El segundo tipo de prensa documentado en El Tolmo corresponde a una cubeta profunda excavada en la roca junto a una pared rocosa, que a menudo presenta un ligero rehundimiento central y señales de un rebaje en el borde. Esta cubeta se corresponde con una entalladura baja excavada en la roca. La limpieza reciente de unas terreras situadas en la ladera del farallón sur que delimita el Regeón, ha permitido localizar un conjunto de tres relacionado con algunas pocetas y posibilita reconsiderar algunas estructuras similares distribuidas por el cerro y hasta ahora difícilmente interpretables. Presas semejantes se documentan en Palestina (Fig. 7, 3), si bien todas son de antigua cronología (BARROIS, 1939, Fig. 121; EITAM, 1987, Fig. 7; FRANKEL, 1987, Fig. 2; KLEM y MAZAR, 1987, Fig. 1). Este tipo de prensa requiere un pie móvil y perforado, que se coloca en el rebaje de la cubeta y sobre él cual se disponen los cofines con la morca. La cabeza de la viga se introduce en el entalle de la roca, que suele estar bastante bajo, y por simple palanca se exprime el aceite, que cuela a la cubeta/depósito si-

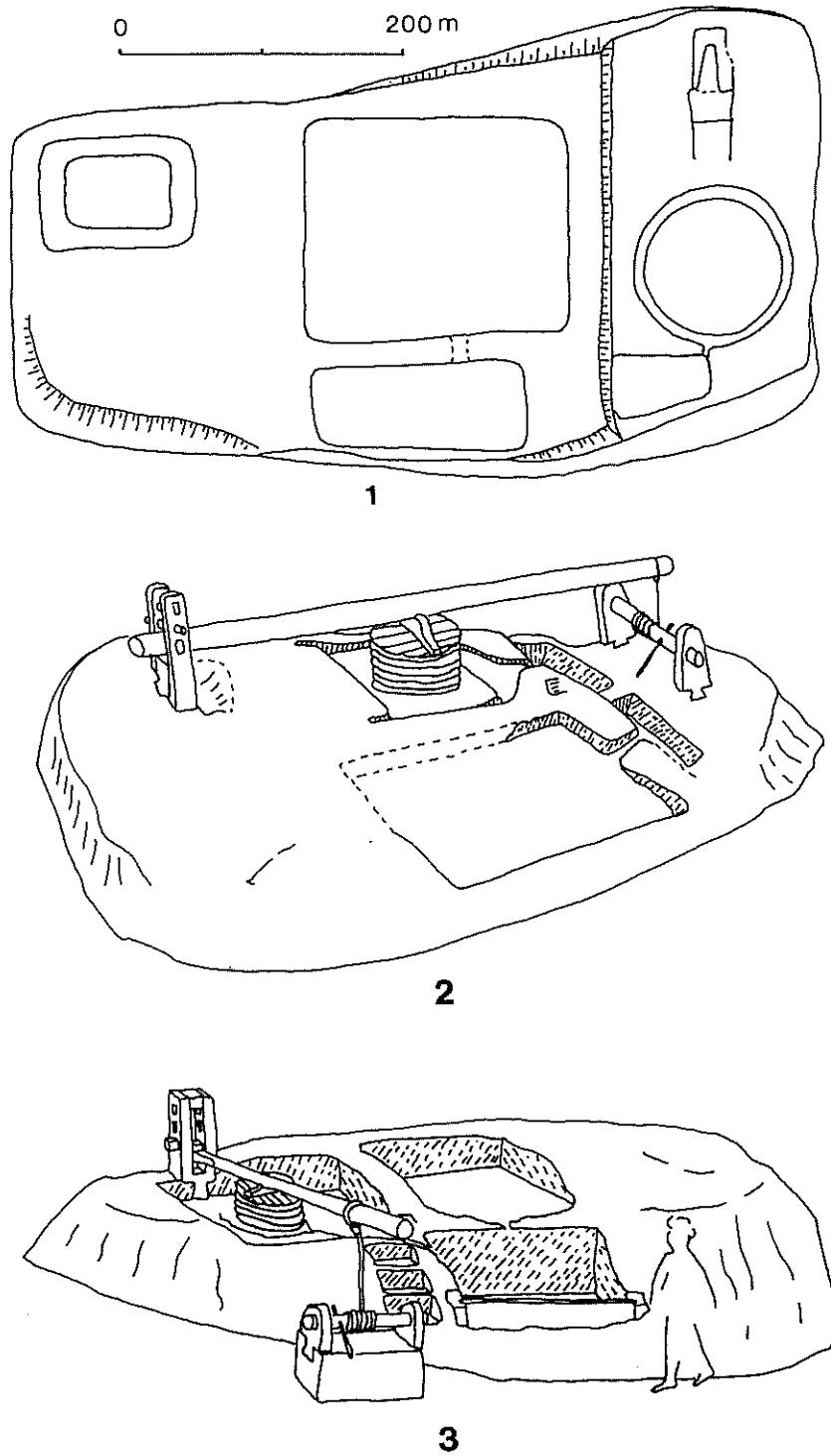


Fig. 6 – Almazaras rupestres de la Gran Kabylia (Argelia) según J.-P. Laporte (1985):
 1 - Planta de almazara en Azeffoun, 2 - Restitución de la almazara de El ma Ougelmine,
 3 - Restitución de almazara en Azeffoun.

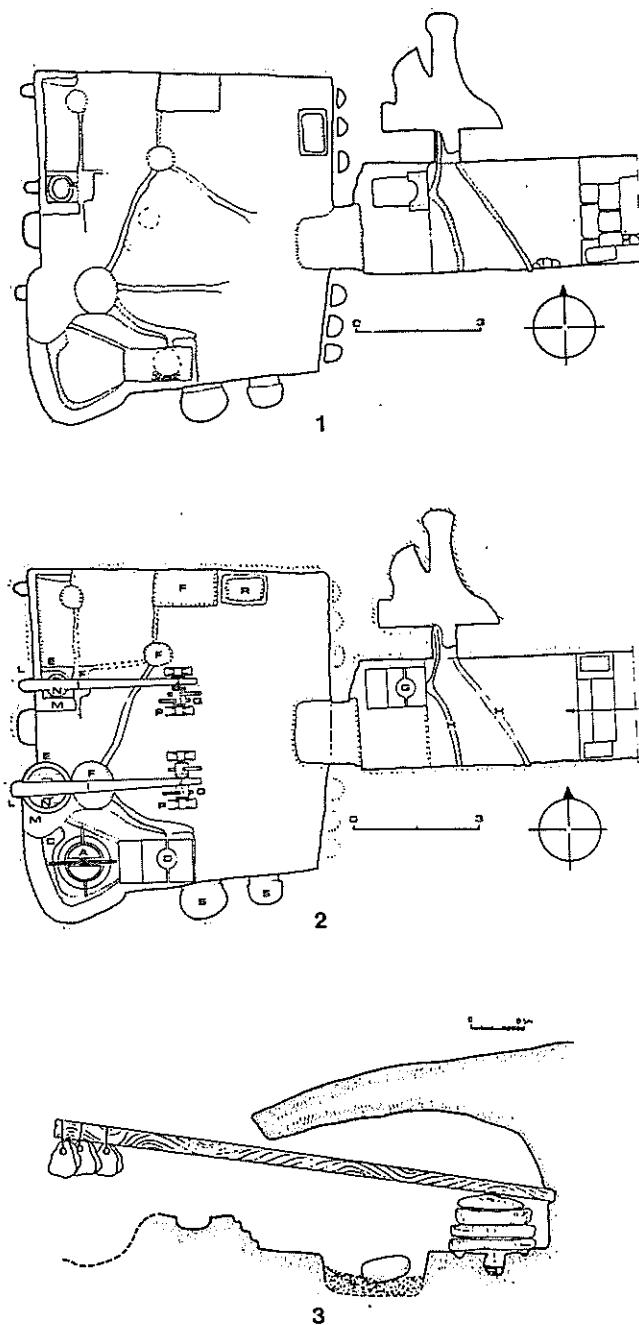


Fig. 7 - 1 - Planta general de la almazara hipogea de la factoría bizantina de El-Beida según E. Catani (1976, Fig. 8); 2 - Reconstrucción de la misma (Fig. 10): A) Trapetum, C) canales para la recogida del aceite exprimido, D) colector de la morca, F) cubetas de recogida y decantación del aceite, G) algibe, H) canales para la recogida del agua, I) viga o prelum, L) nichos para alojar la palanca, M) área de colocación de los capazos para exprimir, N) disco de madera que se coloca sobre la pila de capazos, P y Q) mecanismo de polea y palanca para ejercer la presión, R) balsa móvil para trasegar el aceite, S) probables contenedores del aceite; 3 - Prensa en cueva según D. Eitam (1987, Fig. 7 C).

tuado bajo el pie, para desde allí ser trasegado.

Evidentemente este tipo de estructuras rupestres plantea graves problemas de datación, difícilmente solubles en tanto no se excaven conjuntos con estratigrafía. En cualquier caso y dejando a un lado por el momento el segundo tipo, cuyos paralelos sugieren una cronología temprana, existen algunos argumentos cronológicos que conviene repasar. Habitualmente este tipo de instalaciones se consideraban ibero-romanas en parte por ser tal la cronología que la investigación clásica atribuía al asentamiento (BREUIL y LANTIER, 1945), supuestamente despoblado con posterioridad al siglo VI (JORDÁN *et alii*, 1984, 219 y ss.; JORDÁN y SELVA, 1986, 102; SELVA y JORDÁN, 1988). Hoy sabemos que la meseta estuvo ocupada desde la Edad del Bronce, llegando a convertirse en una importante ciudad altomedieval habitada al menos hasta finales del siglo IX o principios del X. La cronología de la almazara excavada es incierta, ya que el área estuvo frecuentada desde la Edad del Bronce — periodo al que corresponde un enterramiento hallado en el interior de una fosa excavada en la roca — y finales del siglo IX o principios del X, a juzgar por el material procedente del derrumbe de un muro, cuya construcción parece relacionarse con la obsolescencia de dicha estructura. La aparición del *opus signinum* podría indicar la cronología tardoibérica o romana de dicha instalación, si bien no puede descartarse que el revestimiento sea posterior a la excavación del depósito.

En cualquier caso, las prensas del Tolmo no guardan una evidente relación con instalaciones similares de época ibérica plena, excepción hecha de los dos pies procedentes de yacimiento valenciano de La Seña, que lamentablemente carecen de contexto estratigráfico (PÉREZ i JORDÁ, 1993); a este

dato hay que sumar el hecho de que, hoy por hoy, los niveles altoimperiales no son significativos en El Tolmo, aunque sí en sus inmediaciones. Es por esto que no es posible descartar la datación tardorromana o alto-medieval de las instalaciones industriales, puesto que es éste el momento de máximo apogeo del asentamiento y al que parece corresponder la mayoría de la edilicia urbana de la meseta, cuyo trazado respeta en términos generales dichas instalaciones²⁵. Así mismo, el excelente estado de conservación de muchas de ellas sugiere su uso en épocas recientes, sin por ello negar la posible antigüedad de otras. De otro lado, el material cerámico de superficie, escasamente significativo en el momento de su hallazgo, era relacionado con un ambiente romano de cronología indeterminada (ánforas, vasijas globulares semejantes al tipo Vegas 49, lebrillos de fondo plano), correspondiente a las actividades vinícolas u olearias (JORDÁN y SELVA, 1986, ns. 16 y 17). El conocimiento actual de las series más modernas permite reconocer la mayoría del material recogido como altomedieval, dándose el caso de que la mayoría de las asas de ánfora y bases planas toscas con desengrasante grueso son en realidad jarras y contenedores con paralelos en los niveles de época visigoda y emiral de la excavación; sin embargo, este dato tampoco es concluyente puesto que es lógico que aparezca el material más moderno en superficie.

La datación de los ejemplos más parecidos hallados en otras áreas geográficas tampoco resuelve de forma definitiva el problema, ya que presentan idénticos problemas cronológicos. El caso paradigmático es el de las instalaciones rupestres de la Kabylia (Fig. 6) que son tenidas por romanas en un sentido laxo, si bien se les otorga la consideración de «versión rústica de una técnica clásica»,

ligada a pequeños propietarios, por oposición a las grandes instalaciones espacializadas y casi «industriales» de la región de Cherchell o de Sétif con más de diez prensas (LAPORTE, 1985, 127, 142 y ss.). En cualquier caso, como el propio J.-P. Laporte indica, lo que es evidente es que este tipo de instalación, en ocasiones aislada o relacionada con pequeños asentamientos campesinos, responde a un sistema de organización de la producción totalmente distinto al de las grandes explotaciones. Quizá el mejor referente cronológico sea el de la almazara hipogea de la factoría bizantina de El-Beida, datada entre el siglo V y mediados del VI, continuando la actividad hasta la primera mitad del siglo VII en la instalación epigea (CATANI, 1976) (Fig. 7).

En Al-Andalus contamos también con algunas instalaciones semiruprestres de variada cronología. En la zona sur del yacimiento de Marmuyas (Málaga), la más alta, se halló una almazara en el interior de una gran vivienda (FERNANDEZ LOPOEZ, 1986, 164 y 1991, 345); de esta instalación se conservaba sobre la plataforma rocosa el basamento de la prensa de 2'25 m de diámetro, la cimentación del eje de 18 cm de diámetro, junto con un depósito excavado de forma rectangular (2,30 m de largo, 1,30 de ancho y una profundidad de 2,40 m); dicho depósito, cuya capacidad se estima en 7000 litros, presentaba un revestimiento de cal en las paredes con una moldura de cuarto de bocel en las aristas, mientras que el suelo apareció baldosado de barro (RIU, 1980-81, 248-9). Existe otra base de prensa rupestre en el asentamiento morisco de Adsubieta (Alcalá de la Jovada, Alicante), con un canal circular para recoger el zumo y una entalladura vertical para sostener el mecanismo (BAZZANA, 1992, II, LXXII, 104).

Aun en el supuesto de que su cronología sea anterior a la que aquí nos ocupa, las características de este tipo de instalaciones nos obliga a plantear varias cuestiones. En primer lugar son de pequeño tamaño y muy numerosas, a pesar de encontrarse en un ambiente urbano²⁶, dato que sugiere un sistema productivo por fuerza diverso al de las grandes explotaciones agrícolas romanas de las inmediaciones; sin embargo, algunos depósitos son grandes — no todos, puesto que uno de los de mayor capacidad quizás sea el de la prensa excavada —, por lo que podría suponerse su función como lugar de almacenamiento del agua utilizada en el proceso de fabricación del aceite, más que como depósito del propio producto, habitualmente almacenado en recipientes cerámicos. Si los futuros trabajos arqueológicos confirman su uso entre los siglos VI y VIII, este tipo de instalación podría encontrar su paralelo en Marmuyas, si bien en este caso M. Riu (1980-81, 252) ya señaló que la almazara, junto con otras instalaciones de singular importancia productiva, como el lagar y el molino, se hallaban en lo que él designó como «edificio-fortaleza», en la acrópolis del poblado, planteándose el posible carácter de ciudadela de este sector.

De ser cierta la antedicha interpretación, la centralización de estos medios de producción podría ser un indicador de los procesos de señorrialización de ciertos *ashâb*, herederos de la aristocracia visigoda, en los *husûn*-complejos

con población de origen indígena (ACIEN, 1989, 145 y 1993, 166). De hecho, recientes estudios arqueológicos en asentamientos feudales demuestran que el monopolio señorial de ciertas actividades se manifiesta en la existencia de un control directo sobre determinados procesos productivos de vital importancia para el mantenimiento de la comunidad, a menudo representados en una única instalación para cada actividad, surgida de la propia iniciativa señorial; es el caso del horno de pan o de la instalación de prensado de aceituna de Rocca San Silvestro en Livorno, situada en las inmediaciones del área señorial, al sur de la iglesia y separada de ésta por una de las pocas calles pavimentadas del castillo, casi en la frontera con el *borgo* (CITTER y VELLUTI, 1993, 174). La multiplicidad de prensas en el Tolmo sugiere en principio un fenómeno distinto, de dispersión de la producción y elaboración doméstica o al menos no centralizada. En cualquier caso, el tema sigue abierto y pendiente de que la investigación sistemática de las prensas del Tolmo y de otros asentamiento arroje luz sobre el control de la producción de ciertos recursos en la transición del mundo romano al medieval, un periodo en el cual la economía se contrae hasta niveles de subsistencia como señalan C. Citter y G. Velluti (1993, 173).

NOTAS

- 1 Sobre este particular pueden verse el interesante trabajo de M. C. Delaigue sobre la posible influencia bereber en la cerámica valenciana (1983-84), las reflexiones de H. Kirchner (*apud* BARCELÓ *et alii*, 1988, 92 y 98) y P. Guichard (1990 b, I, Document 30 e); si bien éste último autor ha cuestionado recientemente la efectividad de la vía arqueológica para zanjar esta cuestión (1990 a, 471).
- 2 Una muestra evidente del riesgo que entraña la comparación social a partir de la similitud tecnológica se aprecia en el caso de ciertos tipos de cerámica doméstica altomedieval del sureste de al-Andalus, en particular los realizados a mano o con torneta (ACIÉN, 1986; GUTIÉRREZ LLORET, 1988 y 1993). La comparación etnográfica con el norte de África ha posibilitado la reconstrucción del modelo y las técnicas de producción, permitiéndonos suponer cuál era el papel que dichas producciones ocuparon en el conjunto social y valorar la probable importancia del trabajo femenino en su elaboración. Sin embargo y pese a lo tentador que pudiera resultar en principio la relación de estas producciones con el poblamiento bereber, la investigación más reciente, tanto histórica como arqueológica, apunta en una dirección distinta, la de su vinculación con el poblamiento indígena (ACIÉN, 1993; GUTIÉRREZ LLORET, e. p.).
- 3 En el sentido de que también es útil la comparación, en estos niveles, con sociedades más antiguas, como la ibérica, la griega o la romana.
- 4 Sobre este particular pueden verse los interesantes trabajos de Oliveira Marques, Expiración García, Miguel Telles y João Pais, en este mismo seminario.
- 5 Sin embargo, el grano entero, previamente picado y remojado, puede ser también consumido en distintos guisos.
- 6 Los datos de Murcia no figuraban en la redacción original de este trabajo, realizada para la reunión celebrada en Mértola en septiembre de 1993 (*Formas de habitar e alimentação na Idade Média*), y proceden de una comunicación de A. Robles y E. Navarro (1993), leída en el IV Congreso de Arqueología Medieval Española (octubre, 1993).

- 7 Este es el caso de muchos de los molinos del Tolmo de Minateda, fabricados con rocas del cercano volcán de Cancarix (JORDÁN y SELVA, 1986).
- 8 Según Ibn 'Abdūn el que vendiera trigo o aceite en su casa o los trajera de su heredad no debería de pagar alcabala (GARCÍA GÓMEZ y LEVI-PROVENÇAL, 1992, § 65), de la misma forma que quien moliera en su casa se ahorraría los pagos correspondientes al molinero (*Idem*, § 185).
- 9 Se trata de estructuras de unos 90 cms de diámetro, formadas por una base de guijarros, sobre los que se asienta una placa de arcilla, de la que arranca una cúpula del mismo material (GARCÍA SANZ, 1988-89, 151-3, fig. 6).
- 10 Según información inédita de Joan Cardona Escrivà.
- 11 Datos inéditos gentileza de Rafael Azuar Ruiz.
- 12 Sobre este particular puede verse el reciente volumen colectivo *La cerámica altomedieval en el sur de Al-Andalus*, editado por A. Malpica en Granada en 1993.
- 13 Según comunicación inédita de Mercedes Mezquida.
- 14 GUTIÉRREZ LLORET, 1990-91, 169. No obstante, es cierto que la tradición de los hornos portátiles hechos en cerámica se ha mantenido viva en los ambientes rurales hasta nuestros días. Particularmente significativo es el ejemplo del "horno de campo" de Doublier (PETRUCCI y THIERY, 1993), útil portátil adaptado a la cocina antigua y rural basada en la cocción prolongada de legumbres secas y carne. Son piezas complejas con base, horno y tapadera que se adaptan bien el modelo de hábitat rural disperso asociado a explotaciones alejadas de la aldea. En la Península Ibérica contamos con el ejemplo de Pereruela en Zamora, donde se siguen fabricando hornos de pan con torneta, muy similares morfológicamente al hallado en Denia y que a menudo se compran para empotrarlos en la obra, transformándolos en una estructura estática (CORTÉS, 1954).
- 15 ACA, reg. 92, fol. 186 r. v. Tanto la noticia de este documento como su transcripción son una gentileza de Jose Torró i Abad, quien ha estudiado algunos de los aspectos que se desprenden del texto en un reciente trabajo todavía inédito, presentado al *VI simposio Internacional de Mudejarismo* (Teruel, 1993).
- 16 "...fecerunt infra terminos dicti furni tenores in quibus decoquunt panes suos..."
- 17 "...faciatis destrui tenores..."

- 18 H. Basset indica un curioso prejuicio que afecta a las almazaras en ciertas zonas de Marruecos, donde no se considera bueno que el aceite nuevo vea la luz del sol pues puede contaminarse (1925, 428, n. 3).
- 19 J.-P. Laporte recoge este tipo de práctica en una prensa rupestre de Tensa, cerca de Tizgirt en Argelia, donde existen tres concavidades en una antigua área de pisado usadas para triturar la aceituna y para triturar los fragmentos de cerámica destinados a ser los desengrasantes de los nuevos recipientes (1985, 137, fig. 9).
- 20 A juzgar por los ejemplos argelinos cabe sospechar que sea ésta la finalidad de la entalladura cruciforme situada en el farallón rocoso que flanquea el Reguerón por el sur, en la subida a la torre rupestre (BREUIL y LANTIER, 1945, 5); de hecho, según J.-P. Laporte tanto la supuesta capilla cristiana de Bejaia como el pretendido megalito de Bougie fueron en realidad almazaras rupestres (1985, 137, ns. 17 y 18, fig. 3 C). Semejante función otorgaron H. Bruij y R. Lantier a ciertas entalladuras del Tolmo (1945, lám. VI, 3).
- 21 Cuyos directores son L. Abad Casal, Rubi Sanz Gamo y yo misma.
- 22 En la reconstrucción didáctica se ha situado en este hueco un molino tipo *trapetum*, aunque no existen evidencias arqueológicas de su existencia. Dicha restitución se inspira en la almazara rupestre de la factoría bizantina de El-Beida, construida entre finales del siglo IV o principios del V y en uso hasta mediados o finales del siglo VI (figs. 7, 1 y 7, 2). En esta almazara el molino se situaba en un ángulo, sobre una plataforma rocosa (CATANI, 1976, 443, figs. 8 y 10). No obstante, tampoco es posible descartar un sistema de molturación más sencillo, como el pisado, o el simple aprovechamiento de esta concavidad para molturar con ayuda de una piedra redondeada, en una técnica similar a la de la prensa de Tensa antes citada (*vid supra*: LAPORTE, 1985, 137).
- 23 Boca de 0,64 por 3,40 metros y forma interna piriforme. La capacidad interior es difícil de precisar puesto que el depósito no ha sido excavado totalmente.
- 24 De hecho, no es posible descartar que ésta sea la finalidad de muchas de las prensas del asentamiento, puesto que el sistema de prensado es muy similar y ambas prensas únicamente difieren en el tamaño, ligeramente menor en las de vino (SÁEZ FERNÁNDEZ, 1987, 36). Sin embargo, los ejemplos semejantes se suelen interpretar como almazaras (LAPORTE, 1985), lo que explica por otro lado la abundancia de cubetas de decantación.
- 25 La aparición de *opus signinum* en el depósito tampoco es óbice para defender la posible utilización de las prensas entre los siglos VI y VIII, puesto que dicha técnica se documenta, entre otros ejemplos, en el edificio principal de Recópolis, según información que agradezco a Lauro Olmo Enciso. No obstante, tampoco conviene olvidar la importancia del asentamiento entre los siglos III y I a. J. C., periodo al que también podrían corresponder las estructuras rupestres.
- 26 A los ejemplares de El Tolmo habría que sumar algunas diseminadas por los cerros aledaños, tanto el de El Lagarto como el de La Torricita.

BIBLIOGRAFIA

- ABAD CASAL, L., GUTIÉRREZ LLORET, S., y SANZ GAMO, R., 1993 a: «El Tolmo de Minateda (Hellín, Albacete). Nuevas perspectivas en el panorama arqueológico del sureste peninsular», *Arqueología en Albacete, Jornadas de Arqueología de la U.A.M.*, 145-176, Madrid.
- ABAD CASAL, L., GUTIÉRREZ LLORET, S., y SANZ GAMO, R., 1993 b: «El Tolmo de Minateda (Hellín, Albacete) a la luz de las últimas excavaciones (1988-1992)», en *El Acequión (Albacete) y El Tolmo de Minateda (Hellín). Síntesis de las investigaciones*, Albacete.
- ACIÉN ALMANSA, M. 1989: «Poblamiento y fortificación en el sur de al-Andalus. La formación de un país de *Husún*», *III Congreso de Arqueología Medieval Española*, (Oviedo, 1989), I, 135-150, Oviedo.
- ACIÉN ALMANSA, M. 1993: «La cultura material de época emiral en el sur de al-Andalus. Nuevas perspectivas». *La cerámica altomedieval en el sur de al-Andalus* (Salobreña, 1990), 153-172, Granada.
- ACIÉN ALMANSA, M., 1986: «Cerámica a torno lento en Bezmiliana. Cronología, tipos y difusión», *I Congreso de Arqueología Medieval Española* (Huesca, 1985), IV, 243-267, Zaragoza.
- ÁLVAREZ DELGADO, Y., 1989: «Cerámicas del siglo IX de Arcávica (Cuenca)», *Boletín de Arqueología Medieval*, 3, 109-123.
- AMOURETTI, M.-C., 1986: *Le pain et l'huile dans la Grèce antique. De l'araire au moulin*, Centre de Recherche d'Histoire Ancienne, vol. 67, Paris.
- AZUAR RUIZ, R., 1989: *Denia islámica. Arqueología y poblamiento*, Alicante.
- AZUAR RUIZ, R., 1994: *El castillo del Río (Aspe, Alicante). Arqueología en un asentamiento andalusí y la transición al feudalismo (siglo XII-XIII)*, Alicante.
- BARCELÓ, M. et alii, 1988: *Arqueología medieval en las afueras del «Medievalismo»*, Barcelona.
- BARROIS, A. G., 1939: *Manuel d'Archéologie Biblique*, tome I, Paris.
- BASSET, H., 1925: «Les troglodytes de Taza», *Hesperis*, V, 427-443.
- BAZZANA, A., 1992: *Maisons d'al-Andalus. Habitat médiéval et structures du peuplement dans l'Espagne orientale*, 2 vols., Madrid.
- BOLENS, L., 1991: «Al-Andalus: la vigne et l'olivier, un secteur de pointe (XIè-XIIIè siècles)», *La production du vin et de l'huile en Méditerrané de l'Age du Bronze à la fin du XVIè siècle* (AMOURETTI, M.-C.; BRUN, J.-P. y EITAM, D., eds.), (Aix-en-Provence/Toulon, 1991), Pré-actes, 257-268.
- BOLENS, L. 1980: «Pain quotidien et pains de disette dans l'Espagne musulmane», *Annales E. S. C.*, Ns 3-5, mai-août, 462-476.
- BOLENS, L. 1990: «Les aliments de disette au Moyen Age: une diététique à base de pains végétaux», *L'Andalousie du quotidien au sacré. XIe-XIIIe siècles*, Hampshire-Vermont, 1-6.

- BONET, H. y GUÉRIN, P., 1989: «Techniques de construction et aménagements des espaces domestiques ibériques en région valencienne», *Habitats et structures domestiques en Méditerranée occidentale durant la protohistoire* (pré-actes), Arles, 128-132.
- BONET, H., LLORENS, M.-M. y PEDRO, M.-J. de, 1991: *Un segle d'arqueologia valenciana*, Servei d'Investigació Prehistòrica de la Diputació de València, València.
- BRAUDEL, F., 1979: *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XVe-XVIIe siècle*, I, Paris (2^a ed.).
- BRENTCHALOFF, D. y SENAC, PH., 1991: «Note sur l'épave sarrasine de la rade d'Agay (St-Raphaël, Var), *Archéologie islamique*, 2, 71-80.
- BREUIL, H. y LANTIER, R., 1945: «Villages préromains de la Péninsule Iberique II, Le Tolmo, à Minateda (Albacete)», *Archivo de Prehistoria Levantina*, II, 213-237.
- BRUN, J.-P., 1986: *L'oléiculture antique en Provence. Les huileries du département du Var*, Supplément à la Revue archéologique de Narbonnaise, CNRS, Paris.
- BRUN, J.-P., 1991: «L'oléiculture et le viticulture antiques en Gaule d'après les vestiges d'installations de production», *La production du vin et de l'huile en Méditerrané de l'Age du Bronze à la fin du XVIème siècle* (AMOURETTI, M.-C.; BRUN, J.-P. y EITAM, D., eds.), (Aix-en-Provence/Toulon, 1991), Pré-actes, 177-197.
- CALLOT, O., 1991: «Les huileries et l'huile au Bronze Récent: quelques exemples syriens et chypriotes», *La production du vin et de l'huile en Méditerrané de l'Age du Bronze à la fin du XVIème siècle* (AMOURETTI, M.-C.; BRUN, J.-P. y EITAM, D., eds.), (Aix-en-Provence/Toulon, 1991), Pré-actes, 27-34.
- CASANOVA, A., 1991: «Types de pressoirs et types de productions à partir de l'exemple de la Corse à la fin du XVIIIème siècle», *La production du vin et de l'huile en Méditerrané de l'Age du Bronze à la fin du XVIème siècle* (AMOURETTI, M.-C.; BRUN, J.-P. y EITAM, D., eds.), (Aix-en-Provence/Toulon, 1991), Pré-actes, 211-229.
- CATANI, E., 1976: «Il frantoio della fattoria bizantina di El-Beida», *Quaderni di Archeologia della Libia*, 8, 435-448.
- CINTAS, P., 1962: «Tabūn», *Oriens Antiquus*, 1, 233-244.
- CITTER, C. y VELLUTI, G., 1993: «Il frantoio di Rocca San Silvestro (Campiglia M.-Li): appunti per la ricostruzione del ciclo dell'olio di oliva», *Archeologia Medievale*, XX, 151-183.
- COLL, J.; MARTI, J. y PASCUAL, J., 1988: *Cerámica y cambio cultural. El tránsito de la Valencia islámica a la Cristiana*, Madrid.
- CORTES, L. L., 1954: «La alfarería en Pereruela (Zamora)», *Zephyrus*, V, 141-163.
- DELAIGUE, M.-C., 1983-84: «Possible influence berbère dans la céramique médiévale de la région valencienne», *Bulletin d'Archeologie Marrocaine*, XV, 493-522.
- DIAZ GARCIA, A., 1985: «La alimentación en el Reino Nazarí a la luz de un tratado sobre alimentos de la época», *II Jornadas de Cultura árabe e islámica* (1980), 177-184, Madrid.
- EITAM, D., 1987: «Olive-oil production during the biblical period», *Olive Oil in Antiquity, Israel and neighbouring countries* (Haifa, 1987), 16-36.
- FANTAR, M., 1985: *Kerkouane. Cité Punique du Cap Bon (Tunisie)*, tome II.- Architecture domestique, Túnez.
- FERNÁNDEZ LOPEZ, S., 1986: «Marmuyas (Montes de Málaga): análisis de una investigación», *I Congreso de Arqueología Medieval Española* (Huesca, 1985), III, 163-180, Zaragoza.
- FERNÁNDEZ LOPEZ, S., 1991: «Marmuyas (Montes de Málaga): urbanismo musulmán en un ámbito rural», *Simposio Internacional sobre la ciudad islámica*, Zaragoza, 343-352.
- FORBES, R.J., 1966: *Studies in Ancient Technology*, Vol. VI.- «Heat and heating. Refrigeration. Light», Leiden.
- FRANKEL, R., 1987: «Oil presses in western Galilee and the Judaea. A comparison», *Olive Oil in Antiquity, Israel and neighbouring countries* (Haifa, 1987), 63-80.
- GARCÍA GÓMEZ, E. y LEVI-PROVENÇAL, E., 1992: *Sevilla a comienzos del siglo XII. El tratado de Ibn 'Abdūn*, Sevilla, 3^a edición.
- GARCÍA SÁNCHEZ, E., 1988 a: «Los cultivos de al-Andalus y su influencia en la alimentación», II Jornadas de Cultura Islámica «Aragón vive su historia», Teruel, 183-192.
- GARCÍA SÁNCHEZ, E., 1988 b: «Aspectos dietéticos de la alimentación en al-Andalus», *Historia y Cultura del Islam español (Curso de Conferencias 1986-87)*, Escuela de Estudios Árabes, C.S.I.C, Granada, 43-65.
- GARCÍA SANZ, C., 1988-89: «El urbanismo protohistórico de Huelva», *Huelva Arqueológica*, X-XI, 3, 143-175.
- GARCÍA, D. y RANCOULE, G., 1989: «Les aménagements des espaces domestiques protohistoriques en Languedoc-Roussillon», *Habitats et structures domestiques en Méditerranée occidentale durant la protohistoire* (pré-actes), Arles, 117-121.
- GAST, M. y ADRIAN, J., 1965: *Mils et sorgho en Ahaggar. étude ethnologique et nutritionnelle des procédés de mouture*, Paris.
- GISBERT, J. A., BURGUERA, V. y BOLUFER, J., 1992: *La cerámica de Daniya – Dénia –*, València.
- GONZÁLEZ SALAS, S., 1945: «El castro de Yecla, en Santo Domingo de Silos (Burgos)», *Informes y Memorias*, 7, Comisión General de Excavaciones Arqueológicas, Madrid.
- GUICHARD, P., 1990 a: «Faut-il en finir avec les berberes de Valence?», *Al-Qantara*, XI-2, 461-473.
- GUICHARD, P., 1990 b: *Les musulmans de Valence et la Reconquête (XI - XIII siècles)*, 2 vols., Damas.
- GUTIÉRREZ LLORET, S. 1988: *Cerámica común paleoandalusí del sur de Alicante (siglos VII-X)*. Alicante.
- GUTIÉRREZ LLORET, S. 1990-91: «Panes, hogazas y fogones portátiles. Dos formas cerámicas destinadas a la cocción del pan en al-Andalus: el hornillo (*tannūr*) y el plato (*tabaq*)», *Lucentum*, IX-X, 161-175, Alicante.
- GUTIÉRREZ LLORET, S. 1993: «La cerámica paleo-andalusí del sureste peninsular (Tudmir): producción y distribución (siglos VII al X)», *La cerámica altomedieval en el sur de al-Andalus* (Salobreña, 1990), 37-66, Granada.
- GUTIÉRREZ LLORET, S., (e. p.): *La Cera de Tudmir: de la Antigüedad tardía al mundo islámico*, Casa de Velázquez/Instituto de Cultura «Juan Gil-Albert».
- HARDY-GUILBERT, C., 1991: «Julfar, cité portuaire du Golfe arabo-persique à la période islamique», *Archéologie islamique*, 2, 161-203.

- IZQUIERDO BENITO, R., 1979: «Excavaciones en la ciudad hispano-musulmana de Vascos (Navalmoralejo, Toledo). Campañas 1975-1978», *Noticiario Arqueológico Hispánico*, Arq. 7, 248-392.
- JORDÁN, J.F. y SELVA, A. 1986: «Sectores de trabajo en la ciudad ibero-romana del Tolmo de Minatea (Hellín, Albacete)», *Arqueología espacial*, 10. *Coloquio sobre el microespacio-4*,
- JORDÁN, J.F.; RAMALLO, S. y SELVA, A., 1984: «El poblamiento romano en el valle de Minatea-Agramón», *Congreso de Historia de Albacete, I.- Arqueología y Prehistoria*, 211-240, Albacete.
- KLEM, G. I. y MAZAR, A., 1987: «7Th century B. C. E. Oil presses at Tel Batach. Biblical Timnah», *Olive Oil in Antiquity, Israel and neighbouring countries* (Haifa, 1987), 121-125.
- KLONER, A. y SAGIV, N., 1991: «The technology of Oil Production in the Hellenistic Period at Maresha, Israel», *La production du vin et de l'huile en Méditerrané de l'Age du Bronze à la fin du XVIème siècle* (AMOURETTI, M.-C.; BRUN, J.-P. y EITAM, D., eds.), (Aix-en-Provence/Toulon, 1991), Pré-actes, 61-68.
- LAPORTE, J. P., 1985: «Fermes, huileries et pressoirs de grande Kabylie», *Histoire et archéologie de l'Afrique du Nord, IIe Colloque International (Grenoble, 1983)*, *Bulletin Archéologique du Comité des Travaux Historiques et Scientifiques*, nou. ser., 19 B, 127-146.
- LEVI-PROVENÇAL, E., 1987: «España musulmana hasta la caída del Califato de Córdoba (711-1031 de J. C.); instituciones y vida social e intelectual», *Historia de España* dirigida por R. Menéndez Pidal, V, 5^a edición.
- MARION, J., 1957: «Les ruines anciennes de la région d'Oujda (Dir du Ras-Astfour), *Bulletin d'Archéologie Marocaine*, II, 117-173.
- MESQUIDA, M. y AMIGUES, F., 1986: «Hallazgo de un 'pozo' de cerámica en el casco antiguo de Paterna», *I^{er} Congreso de Arqueología Medieval Española* (Huesca, 1985), V, 541-557, Zaragoza.
- MIKANDER, L., 1985-86: «La tirghemt d'Irghem Melloul», *Bulletin d'Archéologie Marocaine*, XVI, 349-392.
- MINGOTE CALDERÓN, J. L., 1993: «La necesidad de una visión etnológica en los estudios arqueológicos. El mundo agrícola», *IV Congreso de Arqueología Medieval Española* (Alicante, 1993), I, ponencias, Alicante, 57-84.
- MOTOS GUIRAO, E., 1991: *el poblado medieval de «El Castillón» (Montefrío, Granada)*, Granada.
- NAVARRO POVEDA, C., 1988: *Petrer islámico*, Alicante.
- NIN, N., 1989: «Les aménagements des espaces domestiques en Provence occidentale durant la Protohistoire», *Habitats et structures domestiques en Méditerranée occidentale durant la protohistoire* (pré-actes), Arles, 122-127.
- PATITUCCI, S. y UGGERI, G., 1984: *Failakah. Insediamenti medievali islamici. Ricerche e scavi nel Kuwait*, Roma.
- PERAL BEJARANO, C. y FERNÁNDEZ, I., 1990: *Excavaciones en el cementerio islámico de Ḥabat Farūh*, Málaga.
- PÉREZ i JORDA, G., 1993: *La producció d'oli al món ibèric: l'exemple del Cam del Túria*, Memoria de Licenciatura Inédita, Valencia.
- PETRUCCI, J. y THIÉRY, D., 1993: «Le four de campagne du Doublier», *Mémoires de l'Institut de Préhistoire et d'Archéologie des Alpes-Maritimes*, XXXV, 91-108.
- RIU, M., 1980-81: «Marmuyas, sede de una población mozárabe en los Montes de Málaga», *Mainake*, II-III, 235-262.
- ROBLES, A. y NAVARRO, E., (1993): «Aportaciones de la Tecnología Comparada aplicada al estudio del utilaje andalusí», *IV Congreso de Arqueología Medieval Española* (Alicante, 1993), II, Alicante, 535-542.
- ROSELLÓ BORDOY, G., 1991: *El nombre de las cosas en al-Andalus: una propuesta de terminología cerámica*, Palma de Mallorca.
- SÁEZ FERNÁNDEZ, P., 1987: *Agricultura romana en la Bética*, I, Monografías del Departamento de Historia Antigua de la Universidad de Sevilla, Ecija.
- SÁNCHEZ JIMÉNEZ, J., 1947: «Excavaciones y trabajos arqueológicos en la provincia de Albacete de 1942-1946», *Informes y Memorias*, 15, Comisaría General de Excavaciones Arqueológicas, Madrid.
- SELVA, A., JORDÁN, J.F., 1988: «Notas sobre la red viaria romana en la comarca de Hellín-Tobarra (Albacete)», *Vías Romanas del Sureste* (Murcia, 1986), 85-99, Murcia.
- TLATLI, S. E., 1978: *Le Carthage Punique*.
- TORRÓ ABAD, J., (e. p.): «El urbanismo mudéjar como forma de resistencia. Alquerías y morerías en el Reino de Valencia (siglos XIII-XVI)», *VI Simposio Internacional de Mudejarismo* (Teruel, 1993)
- VALLEJO TRIANO, A., 1989-90: «Crónica del conjunto años 1988-90», *Cuadernos de Madinat al-Zahrā*, 2, 181-222.
- WICKHAM, C., 1985: «Comprendere il quotidiano: antropologia sociale e storia sociale», *Quaderni Storici*, 60, 839-857.

A PLEA FOR RECOGNITION: FAUNAL ANALYSIS AS A HISTORICAL DISCIPLINE

ARTURO MORALES MUÑIZ*

ABSTRACT:

History is a complex science integrated by a host of disciplines each contributing in their own way to the reconstruction of past events. Archaeozoology is one of such disciplines providing data of great interest. But, as this paper aims to evidence, it is only through close cooperative work that the most relevant results are achieved. For this reason, archaeozoologists want to be accepted as true historical scientists and not mere providers of information.

KEYWORDS:

FAUNA, ARCHAEOZOOLOGY, HISTORY, MIDDLE AGES, IBERIA, PALAEOECONOMY.

INTRODUCTION

History strives within a plural universe. Beyond theories and ideas, such a pluralism implies levels of complexity which do not allow for a reductionistic approach to problems in many cases. It is such contingencies, and not only the irreversibility of historical processes, what prevents historians from reaching unrrefutable, predictive, results (Popper, 1973).

Pluralism, then, lies at the root of a multidisciplinar approach to history, one which, beyond collaboration and complementation, integrates independent

avenues of knowledge into a coherent whole which trascends, in objectives and methodologies, each one of the sciences involved.

Archaeozoology now seeks recognition within History. Archaeozoology deals with the analysis of animal remains in archaeological sites, both from the distant and from the recent past. But archaeozoology is not primarily the study of animals from a zoological perspective. Archaeozoology is, above all, a paleocultural quest into the ways which, throughout the ages, people have made of their animal resources. It deals, thus, with subsistence strategies, paleoenvironmental reconstructions or epiphenomenical events, much in the same way that the archaeologists deals with artifacts or the historian with documents. It is, therefore, the ultimate objective of the analysis what makes Archaeozoology an integral historic discipline and not, as so many have stated, a mere «auxiliary science» of History (Estévez, 1984: 297).

* Laboratorio de Arqueozoología. Depto. Biología. Cantoblanco. Universidad Autónoma de Madrid. 28049 Madrid. Spain.

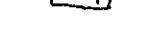
CHRONO-CULTURAL SEQUENCE	TAXA (+/-)	TAXA (+/+ +/+ + +)	SPECIES(TYPES)	FRACTURES
714-1055 Ad (TAIFA)	FALCONS GENET? CAT DONKEY	DONKEY(+ + +) HORSE(+ +)	BERBER DONKEY ARAB HORSE	
1055-1170 Ad (MEDINA)	DROMEDARY	HORSE(+ + +)	MERINO SHEPP	
1170-1250 Ad (LORDSHIP) (AZAGRA)	DUCK GOOSE PIG	CATTLE(†) PIG(+ + +)?	DROUGHT HORSES DROUGHT DONKEYS FIGHTING DOGS (ALANO)	
1250+ AD (CROWN ARAGON)	WILD BOAR BEAR RED DEER ETC	CATTLE(+ + +)		

Fig. 1 – Albarracín. A chrono-cultural sequence from the Middle Ages exemplifying the four main ways in which animals can be of use in detecting different cultural patterns. The chart is actually a working hypothesis.

But Archaeozoology is also a plural field. Many archaeozoologists have a background as natural scientists but, and this is specially the case in the United States and the United Kingdom, many others have approached the field from history and archaeology. Some even have a double training (Delort, 1984). Much in the same way that historians have stepped into faunal studies in the hope of solving certain conundrums, so have many archaeozoologists stepped out of zoological analysis and into history in the hope of explaining a host of apparently disconnected faunal data through conventional historical methodologies. This process, is exemplified by the functional «ecofact vs. technofact» dichotomical approach to which Hesse & Wapnish (1985) refer.

In the Iberian Peninsula, historians have not been keen at realizing in full the potentials of archaeozoology despite some forceful claims in the recent past (eg. Morales, 1991a,b). For this reason, our aim in the present paper is double:

- to evidence, through some selected case studies from faunal analysis,

the range of questions which animal remains can help the historian addressing

- to defend, from an archaeozoologist's perspective, the need for an integration of archaeozoology within traditional historical sciences while at the same time delimiting the fields and ways which our discipline could adopt in future studies.

THEORETICAL ASPECTS: ANIMALS REMAINS AS SOURCES OF CONTRAST AND REFUTATION OF HISTORICAL DATA

Animal remains not only provide raw data for researchers. After their adequate historical contextualization, they can also help refine and, eventually, contrast historical data themselves. Such an accomplishment can be brought about in four different ways (exemplifying four progressively more integrated levels of data analysis):

Presence/Absence of taxa

This constitutes the most basic level of data contrast. It relies in the close association of particular cultures with particular animal species and depends only on an adequate identification of animal taxa (archaeozoologist) and chronostratigraphic stages (archaeologist) (Fig. 1).

As an example of this, we know that in the Middle Ages, two widely contrasting cultures (the visigoths from central europe and the muslims from northern Africa and the middle east) appear in the Iberian Peninsula. Both worlds are known to be associated with particular animal species to the extent

that they can be considered their introducers in our soil. Muslims, for example, were the introducers of the camel (*Camelus dromedarius*). Written sources have mentioned their use as burden beasts in the invading armies of the almohads during the 12th and 13th centuries. Though the finding of camel remains would not automatically label a site or level as muslim, the correspondence of the species with one of the existing cultures of the time would greatly help in contextualizing other types of data.

In a similar way to camels, cats (introduced by the romans in Europe but never found in Iberia before medieval times) or genets (*Genetta genetta*) would help define the presence of muslim elements at a particular site. In the case of the visigoths, it would be some species of domestic birds such as ducks (*Anas platyrhynchos f. domestica*) and geese (*Anser anser f. domestica*) what would help in identifying a level or context as visigoth (Hernández & Aguilar, in press).

All these species could also help in the opposite way (i.e., their absence could help characterize a culture just as much as their presence). In this last context one need only recall the muslim rule for not consuming pork. Since in most medieval cities of the Iberian peninsula the populations were mixed, presence/absence of certain species in certain areas of an urban center could, in theory, even help identify the living quarters of the different cultures within the town. And we stress in theory since unless different quarters had different assigned areas for dumping their kitchen and house refuse, chances are that all garbage turned up together in the same dumping yards blurring any hint of a pattern from the faunal assemblage.

Abundances of taxa

This method would constitute a second stage of cultural inference through the fauna. Presence/absence criteria, though useful in principle, are difficult to detect for many reasons. More often, what one is able to detect is a change in frequencies of different species in different cultural contexts (Fig. 1). Medieval Iberia was a perfect testing ground for phenomena involving the transfer and interchange of technologies among cultures and domestic animals can aptly be considered a part of this phenomenon of acculturation. This is another reason why presence/absence criteria do not work as we would like them to in so many occasions. Instead, what one would probably detect would be a change in frequencies with donkeys and cats being comparatively more common in muslim sites, pigs and waterfowl in christian sites, etc. Most of these hypothesis, nevertheless, can be only formulated with the information provided by conventional written sources (e.g. Glick, 1991) and archaeozoological analysis could afterwards work as an independent method of contrast (e.g. Fig. 1). Alternatively, faunal studies could become the sources of data themselves and break away from a strictly refutative role of historical records.

Characteristics of the taxa and of their populations

At this stage we start dealing with more complex problems having to do with races and raciation as well as stockbreeding practices, intensifying our degree of interaction between faunal and conventional historical data.

The guiding principle, nevertheless, is still simple: though the animal species present at various synchronic sites might be the same, differences in historical and functional conditioning, dictate that there might still exist racial differences among them. On top of this, different practices associated with each culture, might also dictate differences in the way to raise livestock, or to sacrifice it.

In Medieval Iberian sites, for example, we have been able to detect strong racial differences between the horses of the muslim sites, of arab type, and those from christian sites. At Fuenteungrillo (prov. Valladolid), for example, we have retrieved a large population of extremely robust horses whose juveniles are, in fact, much bigger than the adults from muslim sites (Morales & Cereijo, in prep.). It is clear that there might be functional reasons for this being so (i.e. Christians used their horses to pull carts, plough the fields and carry armoured knights) but, from the strictly archaeozoological point of view, the fact remains that one is able to treat a horse bone much in the same way as the archaeologist would deal with his/her artifacts.

The horse is no exception in the medieval panorama of Iberia. Historical records often speak about big shepherd dogs and of dogs used for hunting bears by Christian cultures and there seems to exist a tradition for raising extremely large donkeys in northern Spain since medieval times (races of León, Ampurdán, Poitou, etc...) (Aparicio, 1960).

These records have been archaeozoologically confirmed in the case of dogs (Fuenteungrillo, Cereijo, com. verb.) Muslims, on the other hand, are the culture which introduced the world-renowned merino sheep in the peninsula (Glick, 1991; Laguna, 1986) and, despite a lack of conclusive osteological research segregating this race from Christian sheep, there are some data which indicate such a discrimination to be possible (Calavia, 1984).

Stockbreeding practices can be inferred from an evaluation of sex and age of the animals which constitute a population. This is, actually, a second way to differentiate, at this level of analysis, cultures or, more properly, to assign a particular site or setting to a particular culture. But this type of analysis, from the paleocultural perspective, is prone to error since, for the most part, functional and environmental reasons are, beyond cultures or cultural inertia, the causes which determine in the long run which stockbreeding practices will be successful in a particular situation (Driesch, 1972; Miguel, 1987; Morales, 1990 a, b).

Manipulation of bones

Archaeozoological remains occasionally evidence traces of human manipulation. When a strict biunivocal correspondence can be established between a particular type of activity and a particular type of trace left on a bone, the bone becomes, *ipso facto*, an artifact or tecnofact (sensu Hesse & Wapnish, 1985) and, as such, might turn into a powerful element of paleocultural inference. Such would be the case when butchering a carcass. On most occasions, archaeozoologists are forced to simply record the phenomenon or to give a functional explanation to it. But if, for example, butchering practices can be

further contrasted with written records, the possibility exists that one might detect a cultural practice behind the specific fracture or cutmark itself. In this case not only can documents be confirmed by the osteological evidence but, more important, the osteological evidence itself becomes a major source of historical information (Fig. 1) (Morales, 1989).

Though most of what has been said is mainly theoretical and restricted to domestic animals, other types of faunas, not necessarily vertebrates, might provide historical data in the strict sense of the term, illuminating questions of different nature to the one referred to in the previous paragraphs. It is mostly to illustrate the scope and range of historical problems which can be addressed with faunal remains but, above all, to shift from the theoretical to the empirical side of the problem, that the second part of this paper will be devoted to present a series of case studies from Iberian Medieval samples.

CASE STUDIES

Experience with faunal analysis for more than twenty years has allowed us to collect a lot of information, mostly unpublished, from Iberian Medieval sites. These sites include extremely important assemblages from Visigoth (Recópolis, Begastri, El Burgalés), Moorish (Calatrava La Vieja, Calatarifa, Mértola) and Christian (Fuenteungrillo, Cartuja de Santa María de las Cuevas) cultures as well as sites, where a sequential occupation of Moors and Christians has taken place such as those from Albarracín (Torre del Andador, Castillo, etc...) (Serrano, 1985; Morales et al., 1987, 1989, in press, in prep.; Morales, 1989; Roselló, 1989; Aguilar, 1990; Hernández, 1990, 1993, in press; Roselló & Morales, 1991).

The analysis and comparative studies of these faunas, together with the *a posteriori* confrontation with documentary data, though still in an incipient stage, has allowed us to evidence four types of situations where faunal and written information interact. These four cases are: a) concordance (i.e., agreement) of data, b) data complementation where historical information plays the leading role, c) instances of complementation with archaeozoology playing the leading role, and d) discordance of data. We will briefly review examples of each one of them.

Concordance of data

This is the case when archaeozoological data not only complement but seem to fully agree with documentary information. As an example of this, we want to highlight Nores & Liesau's combined toponymic-documentary and zoological results on the existence of the highly elusive equid, *Equus hydruntinus*, in the Iberian Peninsula (Nores & Liesau, 1992). According to this study, the

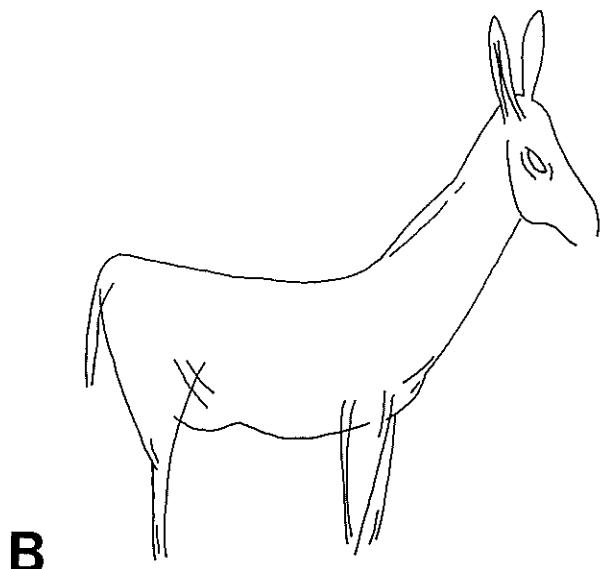
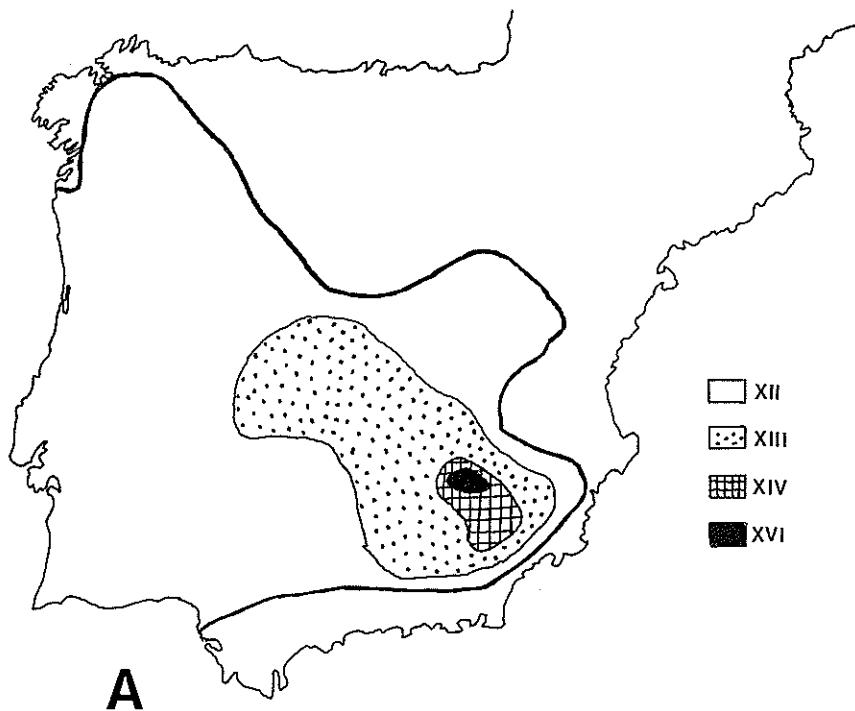


Fig. 2 – (A) Map of the Iberian Peninsula showing a progressive reduction through the Middle Ages of toponyms referring to the cebro or encebro (i.e., wild half-ass *Equus hemionus* of the Iberian Peninsula) (B) a pictorial representation of an ass or half-ass (i.e. onager) from the paleolithic cave of Les trois frères in France. (A, taken from Nores & Liesau, 1992; B, taken from Sutcliffe, 1985).

progressive reduction of the species distribution in the peninsula has been traced on the indirect basis of toponyms referring to this animal (e.g. zebro, cebro, encebro, Cebros, etc...) and was combined with historical documents (Fernández-Galiano, 1957) and osteological data to provide a biogeographical chronology of its extinction (Fig. 2).

Since most instances which we have studied from the strictly faunal perspective fully agree with what historical sources state about the animals (i.e. the case of robust horses in Christian sites, the introduction of domestic waterfowl from Central Europe, etc...) we will not comment further on this topic and will only conclude by saying that when one is able to verify a particular fact, hypothesis, etc, in methodologically different ways, so much more robust do the conclusions become.

Complementation when historical sources play the leading role

For the archaeozoologist, forced so often to interpret faunal samples without complementary sources of direct information, work on medieval assemblages means having the possibility to contrast data with documentary records, a temptation that few would refuse. This is so, among other things, because on many occasions, faunal samples do not offer clear-cut stories about past events, but only hints.

One such instance happened in the archaeozoological collection from the Almohad site of Calatrava La Vieja (prov. Ciudad Real) whose ornithocenosis is shown on Fig. 3. Beyond taxonomical questions, the most interesting aspect of this sample was its taphonomic diversity. It was very clear that we had here several of what Gautier called taphonomic groups (Gautier, 1987). The sedi-

ment was apparently a consumption refuse heap and, as such, it included a lot of bones with evidence of having been processed by people. But together with these, whole specimens or skeletal portions in anatomical connexion were also retrieved from species of no economic interest, with no trace whatsoever of human manipulation, as well as occassional remains of corpses. Particulary disturbing was the presence of the same taxon in more than one taphonomical group. The most disturbing thing, of course, was the fact that many of these taxa did not fit at all with a conventional refuse heap/filling.

Documentary records then came to our rescue and we learned about the siege, storming and sacking of Calatrava by christian troops on the last days of june and beginning of july 1212 AD (Retuerce & Lozano, 1986; M. Retuerce, com. verb.). We learned how catapults partially destroyed during the night one of the towers of the city and how our conventional refuse heap became, for a short period, a mass grave for humans and animals alike. The nocturnal destruction of one of the towers was important for then we can expect many of the birds nesting commensally on stork nests to be caught by surprise by the falling structures and to die together with the stork's chicks without having the possibility to fly away (Aguilar, 1990; Hernández, in prep.; Morales et al., in prep.).

Documentary records have been similarly decisive in the interpretation of the faunal association retrieved in a cesspit from the Cartujan monastery of Santa María de las Cuevas (prov. Sevilla) (Hernández, 1990; Roselló, 1991/1992). Though these friars were not allowed to eat meat, lots of mammal bones were retrieved, together with an extraordinary variety of fish taxa whose contagious distribution through strata turned out to be disturbing and inexplicable from the archaeozoological

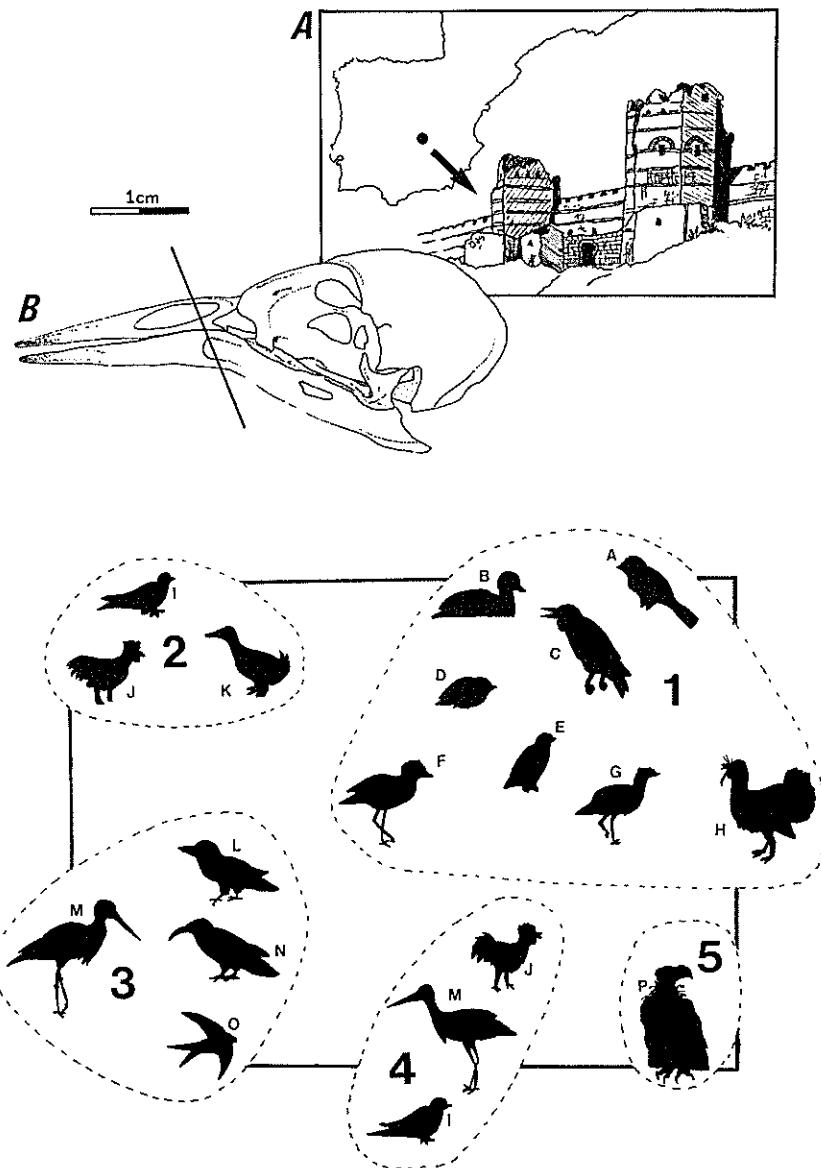
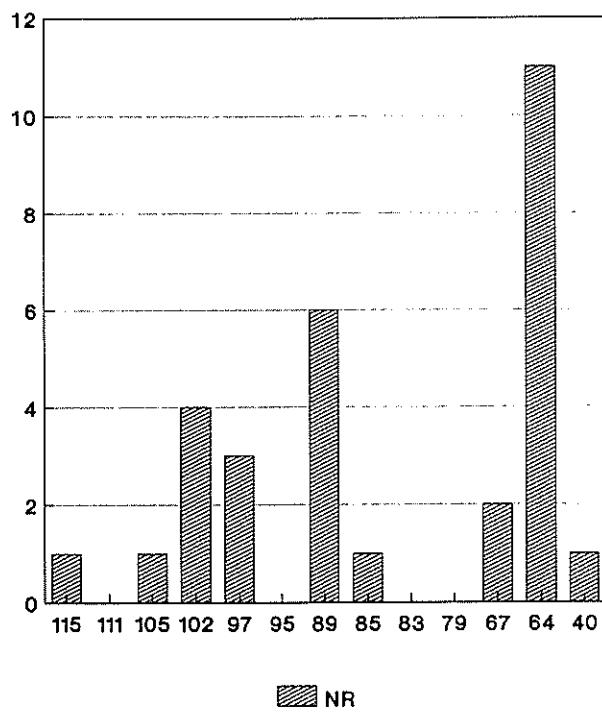


Fig. 3 – A taphonomical classification of the bird assemblage from the Muslim city of Calatrava La Vieja (prov. Ciudad Real, Southern Spain). 1: hunted taxa; 2: domesticates; 3: urban birds; 4: corpses; 5: taxa of uncertain taphonomic origin. Taxa codes are as follows: A: *Miliaria calandra*; B: *Fulica atra*; C: *Sturnus spp.*; D: *Coturnix coturnix*; E: *Alectoris rufa*; F: *Burhinus oedicnemus*; G: *Tetrax tetrax*; H: *Otis tarda*; I: *Columba livia*; J: *Gallus gallus f. domestica*; K: *Anas platyrhynchos f. domestica*; L: *Corvus monedula*; M: *Ciconia ciconia*; N: *Pyrrhocorax pyrrhocorax*; O: *Hirundo rustica*; P: *Aegypius monachus*. Though the assignment of certain taxa to a particular taphonomic group is, in view of scarce or conflicting osteological information, occasionally uncertain, the taphonomical analysis reveals data of unusual relevance in taxonomical/anatomical determinations. In Calatrava, for example, industrial processing of starlings is revealed by a series of specific fractures of the skeleton such as the systematic oblique chopmarks to remove their bills (B). Data taken from Aguilar (1990) and Morales et al. (in preparation).

Conger conger



Merluccius merluccius

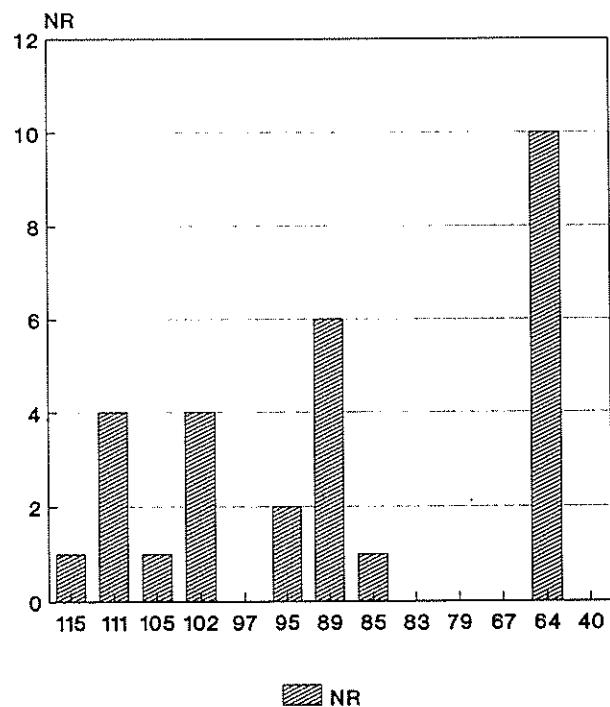


Fig. 4 – A contagious distribution of remains of two species of fishes (conger eel and hake) through the chronostratigraphical sequence of the Cartujan monastery of Santa María de las Cuevas (prov. Sevilla) (taken from Roselló et al., in press).

point of view (Fig. 4). Documents and complementary data, informed us that the cesspit was located in the prior's quarters, a place reserved for people of the nobility or the royal house (Cuartero & Huertas, 1950). Not only were these guests exempted from the Cartujan rule not to eat meat but were actually encouraged to ask for those dishes «they were most fond of» (Amores, com. verb.). In such a situation, there are serious reasons for believing both the high diversity and contagious distributions of fish taxa to be the direct expression of particular guests' culinary preferences, a phe-nomenon which, if confirmed, would place archaeozoological analysis at its finest level of resolution.

A third, and anecdotal, case illustrates the use of historical information in archaeozoological analysis. In the moorish site of Angosta de los Mancebos (prov. Madrid), a correspondence analysis carried out on the scapulae of bovids detected a total absence of scapular blades at this site, a situation which contrasted with that found at both roman villas (La Torrecilla, Madrid) and other moorish-christian sites (Torre del Andador, Teruel) (Morales et al., 1986;

Morales, 1989). Later we learned that scapular blades from these animals had a use as schoolchildren's tablets in order to have, among other things, the alphabet engraved on them. For this reason, all these blades had been removed by the archaeologists prior to the sending of the faunal remains to our laboratory for study! (M. Retuerce, com. verb.).

Complementation when archaeozoological data play the leading role

There are instances and phenomena where history remains mute for the most part. In general, these are not important questions in

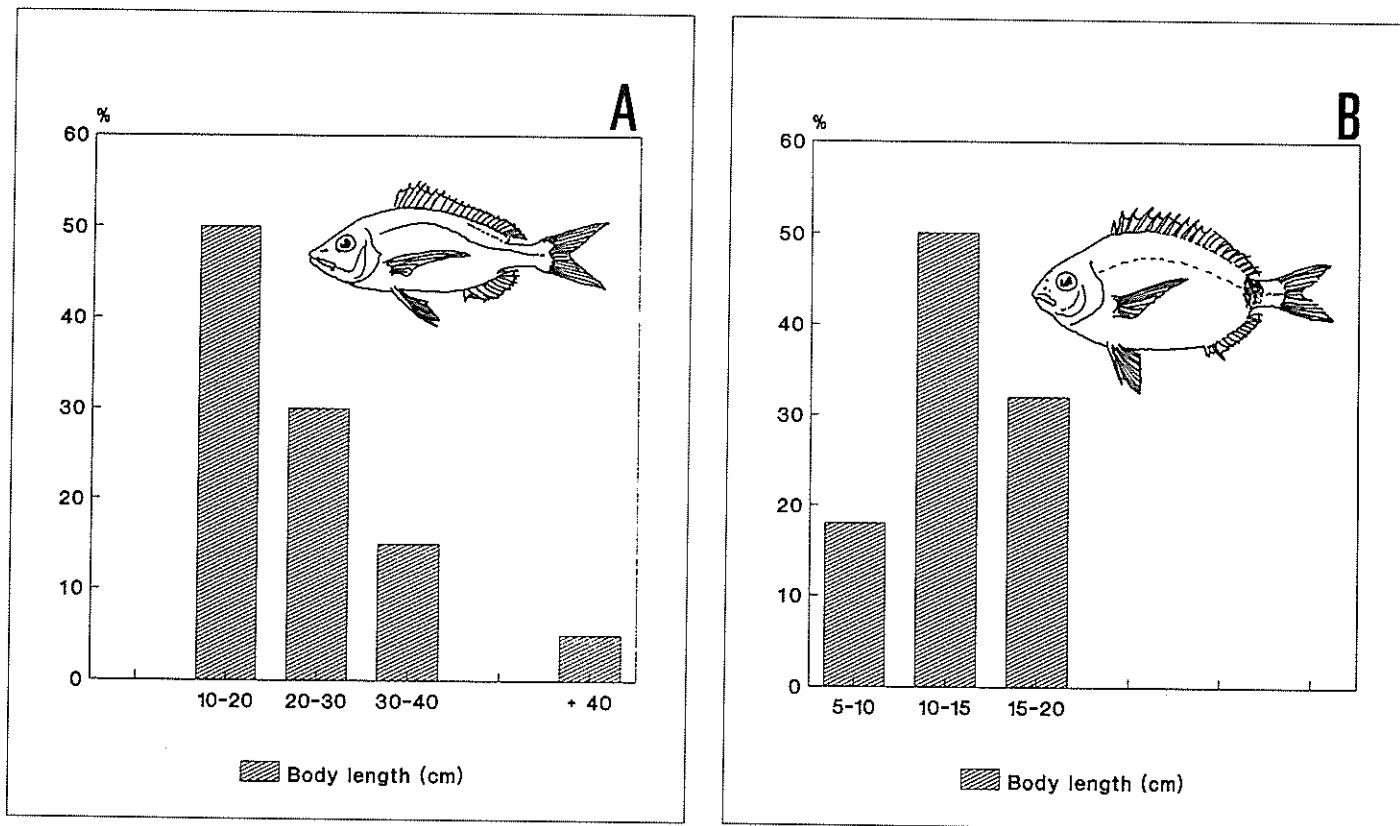


Fig. 5 – Reconstruction of the body length (SL in cm) of *Pagellus* sp. (A) and *Diplodus* sp. (B) found at Saltés (prov. Huelva) with indication of the number of skeletal elements (taken from Lentacker, in press).

the historic sense of the term and usually relate to popular practices which, apparently, have little or no relevance in the development of societies. In some instances, these practices might be known but not officially accepted, while in other cases they might have simply passed unnoticed either because of lack of knowledge, taboo, etc. Occasionally, however, the problems might be more important from the strictly historical perspective. In many of these cases, archaeozoology might become a vital source of information and we have ample evidence from our medieval faunal analyses to substantiate this claim.

Fish remains, for example, have been recently used to demonstrate the existence of a commercial route along the Guadiana valley during almohad times in the Iberian penin-

sula (Morales et al., in press). This route evidenced the existence of a link with the western (i.e. atlantic) sector of the southern iberian coasts by the recovery at Mértola of a particular species of sea-bream (*Pagellus bellotti*) which, at present, is not officially recorded as part of the iberian fauna reaching only Morocco's atlantic waters (Whitehead et al., 1986). Though archaeozoological data are unable to detect whether this commercial route, which probably involved the transport of more goods than fishes, was fluvial or terrestrial, the fact remains that it has been through the fish faunas that we have been able to substantiate vague claims made in the past by historians (Glick, 1991).

The detailed analysis of the fishes from three of the most relevant almohad sites (Saltés, Mértola and Calatrava La Vieja) also provided data of historical importance.

At Saltés, for example, on the basis of the taxa retrieved and, in particular, of their sizes, both an inshore and an offshore fishery have been inferred (Lentacker, in press, Fig. 5). At Calatrava La Vieja, on the other hand, faunal data testify to the existence of a commercial fraud (Roselló & Morales, 1991).

The two most common marine species at Calatrava La Vieja, the pilchard (*Sardina pilchardus*) and the sardinella (*Sardinella aurita*) are both clupeids of

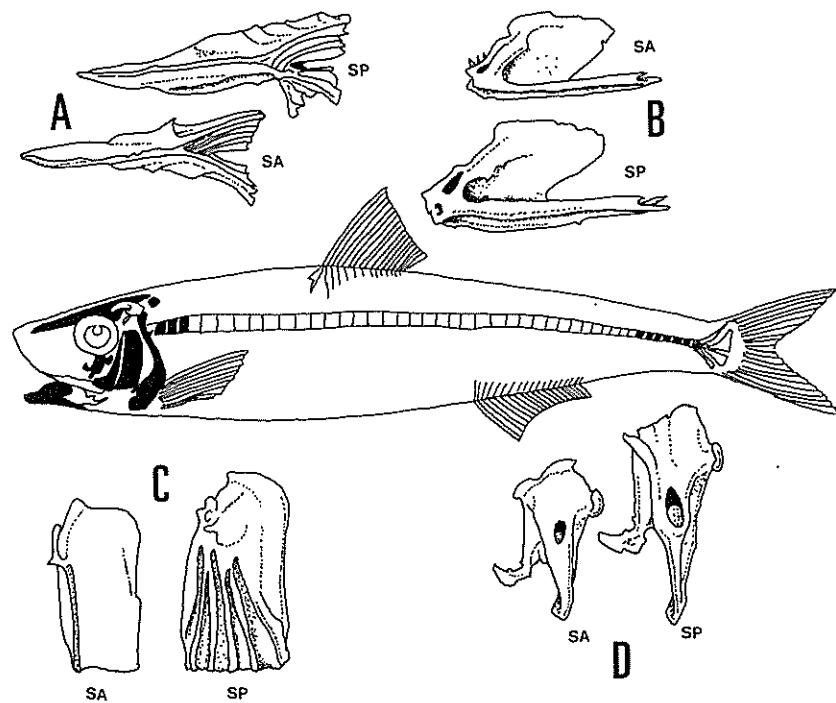


Fig. 6 – Osteological differences between pilchards (*Sardina pilchardus*, SP) and round sardinella (*Sardinella aurita*, SA) in a series of selected elements (A: frontale; B: dentale; C: operculare; D: hyomandibulare) and the bones retrieved from clupeids in Calatrava La Vieja (shown in black) evidencing the existence of complete individuals at the site. Partially taken from Roselló & Morales (1991).

similar size and general appearance. So similar are these species in fact that untrained observers easily mistake one for the other. Their differences, though, are not exclusively osteological (Fig. 6), for the pilchard's flesh is much more tasty and appreciated than that from sardinella which, at present, is mainly marketed as fish flour. Obviously, both species command different prices at fish auctions. That this was probably so already in almohad times one can suspect from the fact that whereas pilchard is the single one species which all moorish documents of the times mention when speaking about fishes (i.e. Díaz, 1978, 1979; García, 1978; Malpica, 1984) never a single mention has been made of the lower quality sardinella. Such documentary information is further confirmed by our faunal analysis, for pilchard has been retrieved, often in important numbers, at Saltés, Mértola and Calatrava La Vieja, but sardinella only in the last site (Roselló & Morales, 1991; Lentacker, in press; Roselló, in press).

Similar appearance, enhanced by the fact that at Calatrava La Vieja both clupeids had been processed (probably smoked and salted), and similar abundance (actually sardinella has a greater number of remains) (Roselló & Morales, op. cit.) made us suspicious on the possibility that sardinellas could have

been intentionally marketed as pilchards. Confirmation of such an idea is unlikely to come from written records, for these have not paid proper attention to these problems in the past in the same way that they do not so at present.

Data discordance

Data discordance between written sources and faunal samples can be occasionally found, but this can actually prove to be positive for it leads one to consider additional possibilities which might have passed unnoticed.

Morales (1992) has made a review of pig husbandry in Iberian Visigoth sites and finds an apparent contradiction between what can be deduced from documentary information on the abundance of this species and what is, in fact, retrieved in the archaeozoological samples. More important than this, the study evidences a wide range of pig abundances in previous, roman age, settlements (from 4-71% Morales, op. cit.: 150) and, when both roman and visigoth levels appear on the same site, she actually sees a reduction (not an increase) in the stock of pigs when reaching the Middle Ages. Clearly, such a state of affairs is in need of further study.

In the case of Cartuja's fishes, a discordance of data was found in the case of bluefin tuna (*Thunnus thynnus*), a most unusual occurrence in the samples which should have been very common on account of documentary data: the emperor Charles V ordered to give each year five of these fishes to the prior of the monastery (Chisvert & de Amores, com. verb.). The conundrum was easily solved and allowed for the interpretation of the osteological sample from tunas (mainly bones of the fin skeleton): the animals had been previously marinated and, for this reason, most bones

were either left behind or destroyed by the acetic acid in vinegar (Roselló, 1991/1992).

CONCLUSIONS

The briefly commented cases will hopefully make it clear that faunal information should be useful for the archaeozoologist and historian alike. Archaeozoology can provide the historian with precise calendars of introduction or distribution of species in foreign lands as well as indirect information of the landscapes existing in different places at different times. For this last task, only a few vertebrate species are truly useful and most of the data would come through the study of soil animals (mites, ticks, insects, some land snails) or arthropods in general (Buckland & Coope, 1991; Schelvis, 1992). Many of these animals can be further of use to trace the appearance and spread of certain contagious diseases. The list of potential topics could go on forever and has been reviewed, among others, by Delort (1984) and Morales (1991, a,b).

Future work has to be made on the basis that archaeozoologists are not technicians or providers of raw data for others to interpret but only a special kind of historical scientists. Data interchange will work both ways as ours is a cooperative option in need of further research. And it will take keen, open-minded scientists, to realize the potentials of all this cooperation in order to make full use of it.

BIBLIOGRAPHY

- Aguilar, A.L. (1990) — Calatrava La Vieja: Primer informe sobre la fauna de vertebrados recuperados en el yacimiento almohade. Segunda parte: Aves. *Boletín de Arqueología Medieval*, 4: 285-309.
- Aparicio, G. (1960) — *Zootecnia especial. Etnología compendiada*. Córdoba.
- Buckland, P.C. & G.R. Coope (1991) — *A bibliography and literature review of Quaternary Entomology*. Collis, London.
- Calavia Ruiz, J.J. (1984) — *Aportaciones a la clasificación etnológica de ovinos españoles mediante distancias morfométricas*. Institución Fernando el Católico, Zaragoza.
- Cuartero y Huertas, B. (1950) — *La Cartuja de Nuestra Señora de las Cuevas de Sevilla y su filial de Cazalla de la Sierra*. Real Academia de la Historia, Madrid.
- Delort, R. (1984) — *Les animaux ont une histoire*. Editions du Seuil, Paris.
- Díaz, A. (1978-1979) — Un tratado nazarí sobre alimentación. *Cuadernos de Estudios Medievales*, VI-VII: 5-37.
- Driesch, A. von den (1972) — Osteoarchäologische Untersuchungen auf der Iberischen Halbinsel. *Studien über frühe Tierknochenfunde von der Iberischen Halbinsel*, 3: 1-267.
- Estévez, J. (1984) — Paleontología/Arqueología versus Paleoconomía/Arqueología. Primeras Jornadas de metodología de investigación prehistórica. Soria 1981: 293-298. Ministerio de Cultura, Madrid.
- Fernández-Galiano, D. (1957) — El encebro o asno salvaje en el Teruel Medieval y consideraciones sobre su extinción. *Teruel*, 17/18: 127-141.
- García, E. (1978) — Contribución al estudio de la alimentación en Andalucía Islámica. Memoria de Licenciatura (unpublished Master Thesis). Universidad de Granada.
- Gautier, A. (1987) — Taphonomic groups: How and why?. *Archaeozoologia*, I(2): 47-52.
- Glick, T.F. (1991) — *Cristianos y musulmanes en la España Medieval (711-1250)*. Alianza Editorial, Madrid.
- Hernández, F. (1990) — Los restos aviares de la Cartuja de Sevilla. I. Celda del Prior. Memoria de Licenciatura (unpublished Master thesis). Universidad Autónoma de Madrid.
- Hernández, F. (1993) — Una fauna medieval inusual: las aves de Cava Baja (prov. Madrid). *Archaeofauna*, 2: 169-174.
- Hernández, F. (in press) — Los restos de aves del yacimiento medieval de Mértola. *Arqueología Medieval*, 2.
- Hernández, F. (in press) — Segundo informe sobre las aves de Calatrava La Vieja. *Boletín de Arqueología Medieval*, 6.
- Hernández, F. & A.L. Aguilar (in press) — La explotación de las aves en el mundo medieval: musulmanes y cristianos. *Trabalhos de Antropologia e Etnologia*.
- Hesse, B. & P. Wapnish (1985) — *Animal Bone Archaeology*. Taraxacum, Washington D.C.
- Laguna, E. (1986) — *Historia del Merino*. Publicaciones Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid.
- Lentacker, A. (in press) — Preliminary analysis of the fish remains from the medieval moorish town of Saltés (Huelva, Spain).
- Malpica, A. (1984) — El pescado en el Reino de Granada a fines de la Edad Media: especies y nivel de consumo, in Menjot, D. (ed.): *Manger et boire au Moyen Age*. Pub. Faculté de Lettres et Sciences Humaines de Nice, nº 27 (1^{era} serie), Vol. II: 103-117.
- Miguel, F.J. de (1987) — Estudio comparado de las faunas de vertebrados asociados a yacimientos holocénicos ibéricos. Tesis Doctoral (unpublished Ph.D. Thesis). Universidad Autónoma de Madrid, Madrid.
- Morales, A. (1989) — On the use of butchering as a paleocultural index. *Archaeozoologia*, II(2): 65-92.
- Morales, A. (1990a) — Multiple hypothesis, unrefutable theories: a case sample from the polycultural theory, in: Schibler, J. et al. (eds.): *Festschrift für H.R. Stampfli*: 131-140. Helbing & Lichtenhahn, Basel.
- Morales, A. (1990b) — Arqueozoología teórica: usos y abusos reflejados en la interpretación de las asociaciones de fauna de yacimientos antrópicos. *Trabajos de Prehistoria*, 47: 251-290.
- Morales, A.; P. Chaves; L. Serrano & M.A. de la Torre (1986) — La fracturación intencionada de osamentas animales como indicador paleocultural en yacimientos arqueológicos.

- Actas del I Congreso de Arqueología Medieval Española. Tomo I: 353-376. Diputación General de Aragón, Zaragoza.
- Morales, A.; R. Moreno & M.A. Cereijo (1988) — Calatrava La Vieja: Primer informe sobre la fauna de vertebrados recuperada en el yacimiento almohade. Primera Parte: mamíferos. *Boletín de Arqueología Medieval*, 2: 7-48.
- Morales, A.; E. Roselló; A. Lentacker & D.C. Morales (in press) — Fishing and fish trade in medieval Iberia: Archaeozoological findings on Almohad sites. *Trabalhos de Antropologia e Etnologia*.
- Morales, A. & M.A. Cereijo (in prep.) — La fauna del asentamiento de Fuenteungrillo (prov. Valladolid).
- Morales, A.; E. Roselló; F. Hernández & M.A. Cereijo (in prep.) — Calatrava La Vieja. Estudio de una fauna almohade del Valle del Guadiana.
- Morales, D.C. (1991a) — Contribución de las investigaciones historiográficas en los análisis zooarqueológicos. *A Distancia*, enero 1991: 189-192.
- Morales, D.C. (1991b) — Zoohistoria: Reflexiones acerca de una nueva disciplina auxiliar de la ciencia histórica. *Espacio, Tiempo y Forma*, S. III, H^a Medieval, 4: 367-383.
- Morales, A. (1992) — Pig husbandry in visigoth Iberia: Fact and theory. *Archaeofauna*, 1: 147-155.
- Nores, C. & C. Liesau (1992) — La Zoología Histórica como complemento de la Arqueozoología. El caso del Cebro. *Archaeofauna*, 1: 61-71.
- Popper, K. (1972) — *La lógica de la investigación científica*. Tecnos, Madrid.
- Retuerce, M. & I. Lozano (1986) — Calatrava La Vieja: Primeros resultados arqueológicos. Actas del I Congreso de Arqueología Medieval Española. Tomo III: 57-75. Diputación General de Aragón, Zaragoza.
- Roselló, E. (1989) — Arqueoictiofaunas ibéricas. Aproximación metodológica y bio-cultural. Pub. Universidad Autónoma de Madrid, Madrid.
- Roselló, E. (1991/1992) — Preliminary comments on a late Medieval Fish Assemblage from a Spanish Monastery. *Journal of Human Ecology*, 2(3/3(1): 371-390.
- Roselló, E. (in press) — Análisis de los peces recuperados en la Ciudad de Mértola (Portugal). *Arqueología Medieval*, 2.
- Roselló, E. & A. Morales (1991) — Calatrava La Vieja: Primer informe sobre la fauna de vertebrados recuperada en el yacimiento almohade. Tercera Parte: Peces. *Boletín de Arqueología Medieval*, 5: 113-133.
- Roselló, E.; A. Morales & D.C. Morales (in press) — Cartuja: Anthropic ichthyocenosis of culinary nature in a paleocultural context. *OFFA*.
- Schelvis, J. (1992) — Mites and Archaeology. Ph. D. Dissertation. Rijksuniversiteit Groningen. Groningen.
- Sutcliffe, A.J. (1985) — *On the track of Ice Age Mammals*. British Museum (Natural History). London.
- Whitehead, P.J.P.; M.L. Bauchot; J.C. Hureau; J. Nielsen & E. Tortonese (eds.) (1986) — *Fishes of the North-Eastern Atlantic and the Mediterranean*, Vol. II. U.N.E.S.C.O., París..

ALIMENTAÇÃO DE ORIGEM ANIMAL EM REGIME ISLÂMICO - ALCARIA LONGA E CASA II DA ALCÁÇOVA DE MÉRTOLA

MIGUEL TELLES ANTUNES*

1. INTRODUÇÃO

Apresentámos elementos e interpretações acerca da alimentação e aspectos correlativos da economia em contextos islâmicos, com base em colheitas de R. Varela Gomes no Castelo de Silves (ANTUNES, 1991, 1993). Mau grado o conhecimento adquirido, ficamos aquém de uma desejável visão de síntese, na medida em que o permitem eventuais diferenças de condicionalismos locais e regionais. Novos dados, permitindo aproximar-nos deste desiderato, advêm de escavações promovidas pelo Campo Arqueológico de Mértola, sob a direcção de Cláudio Torres, em Alcaria Longa e na casa II da alcáçova mertolense, da responsabilidade, respectivamente, de J. Boone e Santiago Macias.

As de Alcaria Longa (BOONE, 1992) forneceram informes sobre uma comunidade rural, cuja cronologia discutiremos. A casa II diz respeito a meio urbano e ao período almóada, desde a 2^a metade do século XII até o 1^o terço do séc. XIII. Deu amostragem mais numerosa, incluindo restos humanos, quase todos relacionados com o cemitério (séc. XIV a XVI) implantado nas ruínas. O espólio diz respeito a alimentação humana, sem embargo de incluir raras peças passíveis de interpretação diferente.

Aproveitámos elementos de comparação referentes a sítios estudados deste ponto de vista: Castelo de Silves, desde os primórdios (séc. VIII) até a primeira

conquista cristã (1189); Travessa da Portuguesa, em Setúbal, dos séculos XIII e/ou XIV, sítio explorado por Carlos Tavares da Silva e Joaquina Soares (ANTUNES, em publicação).

Trabalhos paralelos de João Pais levantam parte do véu que encobria a componente vegetal.

2. ALCARIA LONGA

2.1. Dados locais

A nossa preferência inicial por este sítio, de que trata o Resumo preliminar, justifica-se pela simplicidade da estratigrafia; pelo carácter peculiar; e pela menor quantidade de material.

Segundo BOONE (loc. cit., p. 56), foram escavadas estruturas de casas. Interessa aqui a «Structure 1» da «Trench I area»: «the remains of a single household compound consisting of two rectangular tile roofed

* Academia das Ciências de Lisboa. Departamento de Ciências da Terra, FCT da UNL, Quinta da Torre, 2825 Monte de Caparica, Portugal.

structures and a small connecting room». Os restos provêm de duas lareiras, H1 e H2 — não fornos — da «floor area along the north wall of the east room of Structure 1» (*ibid.*). Ainda segundo BOONE (*ibid.*), «animal bone fragments, ..., are often found mixed with associated ashes»; «these alkaline ash deposits are in fact the only places where animal bones are recovered ... Elsewhere, the bones have disappeared due to the very acidic soil conditions».

Outra verificação é importante, «we can conclude that the Trench I area ... is a relatively undisturbed area of the site» (*id.*, p. 61).

Enfim (p. 63): «excavations at Alcaria Longa reveal a rural settlement occupied during for relatively brief period spanning the Caliphal, Taifal, and possibly the early Almoravid periods (10th to the 12th centuries)». A idade foi (p. 61) considerada «consistent with the thermoluminescence dates»; mas também o é com a conclusão que apresentamos a seguir, a qual dá melhor aproximação.

2.2. Idade, discussão

A datação de BOONE (*loc. cit.*) assenta, ao menos em parte, nos achados de uma suposta moeda califal e de um quirate. Graças a Cláudio Torres, pudemos examiná-los. Aquela não é uma moeda, ainda que o pareça, mas sim uma peça monetiforme de chumbo (análise de J. Pais na microssonda TRACOR, do Departamento de Ciências da Terra da FCT da UNL), lembrando um dirheme califal mas com uma pseudo-legenda ilegível, ou que, pelo menos, resistiu a várias tentativas de leitura. Os dois furos que ostenta (de acordo com a prática, corrente entre árabes e berberes, de furar moedas com fins ornamentais e de transporte de valores) não chegam para afirmar ser uma moeda, e menos

ainda uma moeda califal. Será uma peça de contar? Seja o que for, não é demonstrativa de idade.

A moeda de prata, figurada mas não identificada (BOONE, 1992, p. 64, Fig. 11), tem valor cronológico. É um quirate cunhado em Beja pelo Amir, 'Abu Talib al-Zuhri, invocando o dirigente espiritual e temporal Ahmed ibn Qasi, em Jumada I de 539 AH (Novembro de 1144 AD), ou muito pouco depois (ANTUNES & SIDARUS, 1991-1992; 1993). Assim, não temos provas de a ocupação, aliás não muito prolongada, remontar ao período califal. Mantinha-se em período de taifas almorávidas, pouco após a queda desta dinastia, mas tudo leva a crer no abandono do espécime antes do advento do regime almóada na região de Mértola. Considerando que a moeda de Abu Talib, pouco circulada, deve ter sido perdida ou entesourada pouco após a emissão; bem como a ausência dos frequentíssimos dirhames almóadas (que podem ter começado a circular algo antes da anexação da Andaluzia, subsequente à invasão de 1161, reinando 'Abd al-Mumin, o 2º califa almóada), afigura-se como muito provável data de pouco depois de 1144 e ante-1161. Sítio e espólio situam-se, praticamente, na 1ª metade do séc. XII e, hipoteticamente, um pouco antes.

2.3. Arqueozoologia

O espólio, fragmentário e pouco numeroso, não suporta muito rigor interpretativo. Espécies em falta podem ter estado presentes.

Por outro lado, é notória a distorção no concernente à microfauna, que falta quase por completo.

Outras reservas são de formular. Com tão baixos números de restos, são ilusórias as percentagens correspondentes. Outra reserva resulta de a distinção entre carneiro e cabra nem sempre ser possível. Todas as peças mais características indicam *Ovis*, e não *Capra*; mas não é inteiramente segura, embora verosímil, a extração, com atribuição a *Ovis* de todo o material de ovinos e caprinos.

A composição é como segue (Quadro I), com indicação do número de peças e, a título indicativo, de percentagens (%), com fraco significado pela escassez.

2.4. Visão de conjunto

A comunidade de Alcaria Longa dedicava-se essencialmente à ovinicultura nos pouco acidentados terrenos circundantes. Alguns bois podem estar relacionados com lavoura. Tinham cães. A caça era pouco importante. Não há vestígio de suídeos; o porco não deve ter sido criado. A actividade venatória era de pouca monta.

QUADRO I

Fauna representada em Alcaria Longa
(Totalidade / só mamíferos)

Cervus elaphus – veado: N = 2; 2.6 %

Ovis aries – carneiro: 53; 69.7

Bos taurus – boi doméstico: 10; 13.2

Canis familiaris – cão: 2; 2.6

Lepus granatensis – lebre: 1; 1.3

Oryctolagus cuniculus – coelho, manso ou bravo: 1; 1.3

Rattus sp. – rato preto e/ou ratazana: >1 (roidela), % indeterminada

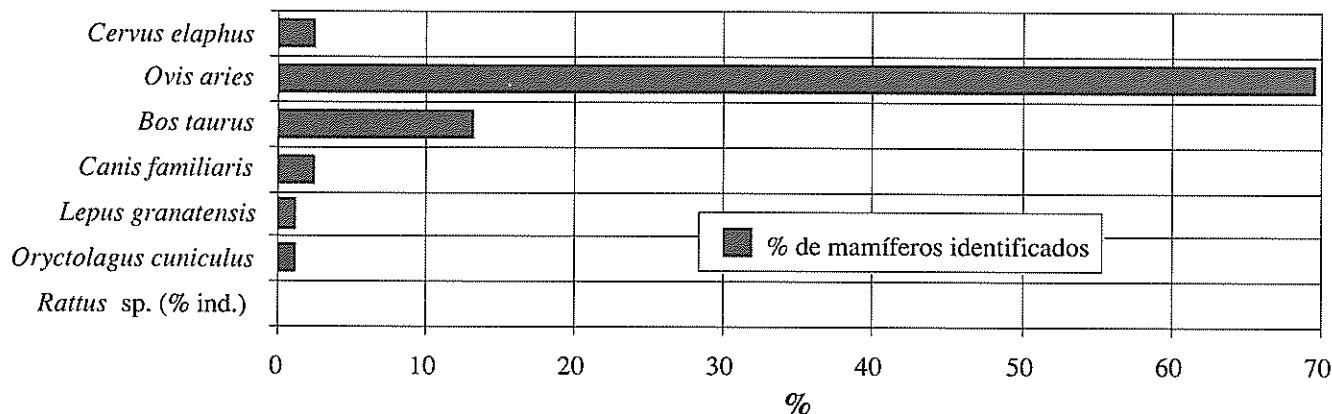
Restos ósseos indeterminados (de mamíferos): 153

Ave indeterminada, ? talvez *Gallus* (2 fragmentos ósseos)

Ave indeterminada (3 fragmentos de casca de ovo)

Pecten maximus – vieira; 2 fragmentos

Fauna representada em Alcaria Longa
(Mamíferos)



É de notar o *Pecten* tão longe do mar; não é de excluir que conchas tenham sido levadas como curiosidade ou objecto de adorno, como parece demonstrado na casa II de Mértola.

Na maior parte, estamos em presença de restos de cozinha, pouco expostos ao fogo. São de excluir assados na brasa ou em fornos, cuja eventual existência é infirmada pelas escavações.

Era provável o consumo de ovos. Rareiam fragmentos ósseos longamente expostos ao fogo, caídos ou atirados para a lareira.

3. CASA II DE MÉRTOLA

3.1. Dados locais – escavações, idade

O espólio osteológico provém do estrato de abandono sobre o pavimento e sob o telhado da casa II. É «datável do 1º quartel do século XIII ou um pouco

mais além (a reconquista de Mértola terá ocorrido cerca de 1238» (Santiago Macias, carta de 26 de Maio de 1993).

Como se vê, este sítio é mais recente do que o de Alcaria Longa na parte que nos interessa. Porém, a diferença cronológica é menor do que a suposta — meados do século XII (para Alcaria) versus 1º quartel do XIII.

Note-se que «o aparecimento de ossos humanos é acidental e decorre de condições excepcionais de inumação ocorridas no cemitério que cobriu por completo o local entre os séculos XIV e XVI» (Santiago Macias, *ibid.*).

Admitimos, contudo, que constitua excepção um dente lacteal humano, do qual trataremos adiante.

QUADRO II

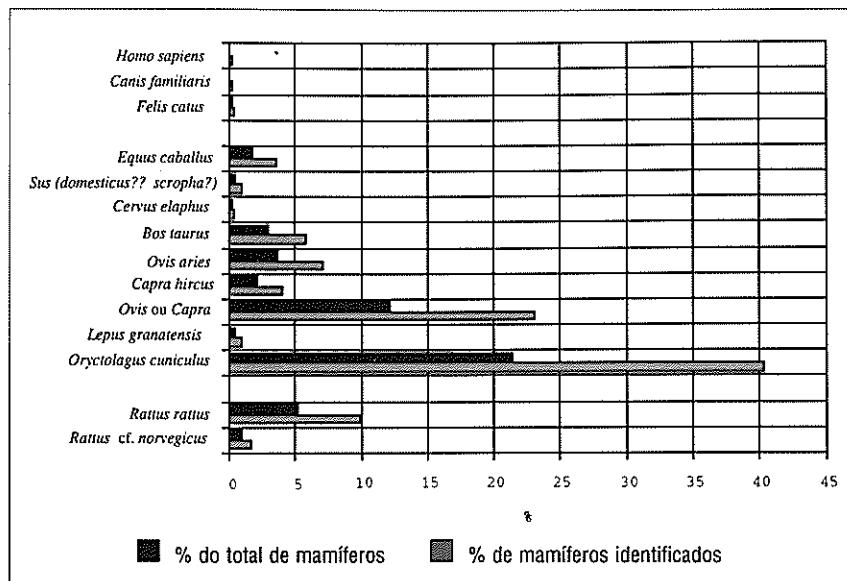
Fauna da casa II de Mértola

Taxa / Nome vulgar / Nº de peças / % do total de mamíferos ($\Sigma = 731$) / Id., identificados ($\Sigma = 388$)

<u>Homem e carnívoros domésticos, $\Sigma = 4$</u>				
<i>Homo sapiens</i>	Homem (*)	1	0.1	0.3
<i>Canis familiaris</i>	Cão	1	0.1	0.3
<i>Felis catus</i>	Gato	2	0.3	0.5
<u>Mamíferos aproveitados na alimentação (restos identificados), $\Sigma = 338$</u>				
<i>Equus caballus</i>	Cavalo	14	1.9	3.6
<i>Sus (domesticus?? scropha?)</i>	Porco?? Javali?	4	0.6	1.0
<i>Cervus elaphus</i>	Veado	2	0.3	0.5
<i>Bos taurus</i>	Boi	23	3.1	5.9
<i>Ovis aries</i>	Carneiro	28	3.8	7.2
<i>Capra hircus</i>	Cabra	16	2.2	4.1
<i>Ovis ou Capra</i>	Carneiro ou cabra	90	12.3	23.2
<i>Lepus granatensis</i>	Lebre	4	0.6	1.0
<i>Oryctolagus cuniculus</i>	Coelho	157	21.5	40.5
<u>Mamíferos aproveitados na alimentação (fragmentos ósseos não identificados, $\Sigma = 343$)</u>				
<u>Mamíferos comensais, $\Sigma = 46$</u>				
<i>Rattus rattus</i>	Rato preto	39	5.3	10.1
<i>Rattus cf. norvegicus</i>	Ratazana	7	1.0	1.8
<u>Aves, $\Sigma = 26$</u>				
<i>Gallus domesticus</i>	Galinha	19		
<i>Alectoris rufa</i>	Perdiz	5		
Passeriforme indeterminado		2		
<u>Peixes, $\Sigma = 147$</u>				
<i>Acipenser sturio</i>	Solho, esturjão	1		
<i>Barbus microcephalus</i>	Barbo	42		
+ <i>Barbus steindachneri</i>	Barbo			
Pequenos ciprinídeos (por lavagem; não contados) – ? <i>Chondrostoma</i> (boga), ? <i>Leuciscus</i> (bordalo, pardelha)				
<i>Pagellus acarne</i> (ou bogaraveo?)	Besugo	2		
Teleósteos indeterminados		102		
<u>Lamelibrânquios, $\Sigma = 222$</u>				
<i>Ostrea edulis</i>	Ostra	7	3.2	
<i>Mytilus galloprovincialis</i>	Mexilhão	2	0.9	
<i>Unio</i> sp.	Ameijoa de água doce	1	0.5	
<i>Pecten maximus</i>	Vieira	12	5.4	
<i>Ruditapes decussatus</i>	Ameijoa	198	89.2	
<i>Cerastoderma edule</i>	Berbigão	2	0.9	
<u>Gastrópodes, $\Sigma = 6$</u>				
<i>Rumina decollata</i>		1	% sem significado	
<i>Ferussacia follicula</i>		1	Idem	
<i>Parmacella valenciennesi</i>	lesma	1	Id.	
« <i>Helix</i> » <i>setubalensis</i>	caracol	2	Id.	
<i>Helix</i> sp. (não <i>setubalensis</i>)	caracol	1	Id.	
Número total de restos: 1132				
Número total de restos de mamíferos: 731				
Número total de restos de mamíferos identificados: 388				

(*) Um dente de leite, provavelmente contemporâneo da camada, não proveniente do cemitério suprajacente.

Fauna da casa II de Mértola (Mamíferos)



QUADRO III

Percentagem numéricas de restos de mamíferos aproveitados na alimentação, referentes ao total (681 e, à direita, apenas aos restos identificados (338))

	N	%	%
<i>Equus caballus</i>	14	2.1	4.1
<i>Sus (domesticus?? scropha?)</i>	4	0.6	1.2
<i>Cervus elaphus</i>	2	0.3	0.6
<i>Bos taurus</i>	23	3.4	6.8
<i>Ovis aries</i>	28	4.1	8.3
<i>Capra hircus</i>	16	2.3	4.7
<i>Ovis ou Capra</i>	90	13.2	26.6
ΣN , %, % <i>Ovis + Capra</i> (total)	134	19.7	39.6
<i>Lepus granatensis</i>	4	0.6	1.2
<i>Oryctolagus cuniculus</i>	157	23.1	46.6
$\Sigma =$	338	49.7	99.9

3.2. Arqueozoologia

3.2.1. Lista geral

A lista geral da fauna consta do Quadro II, e contém indicação dos táxones, nomes vulgares, número de peças e correspondentes percentagens numéricas.

O Quadro III inclui referências mais ponderadas aos mamíferos aproveitados na alimentação. Consideram-se elementos comparáveis, concorrentes a animais com quase igual número de peças esqueléticas (incluindo o cavalo, mas com exclusão do cão, gato, rato preto e possível ratazana).

Lembramos, a propósito, a discussão de aspectos metodológicos, que apresentámos (ANTUNES, 1993).

Os elementos indicados justificam as considerações seguintes, baseadas num número total de peças com certo significado, embora de valor questionável quanto aos pesos respectivos. Os resultados ponderais são os possíveis; a amostragem mais não permite.

3.2.2. Criação de animais e aproveitamento alimentar

O predomínio das actividades de pecuária recaiu nos ovinos e caprinos, sobretudo os primeiros. Uns e outros, especialmente os caprinos, permitiam a exploração de terrenos pobres.

A bovinicultura era limitada por condições ecológicas em geral pouco propícias. Os bois poderiam valer, não tanto pela carne e leite, mas como fornecedores de trabalho.

Funções de transporte (e, talvez, de trabalho) recaíram nos equídeos, representados pelo cavalo — a menos que alguns ossos fossem de muares, de problemática destrinça dos de cavalo. Isto não exclui aproveitamento alimentar, dada a presença de ossos cortados, com pátina idêntica à dos demais, que podem ter sido submetidos a processos culinários. Como os equídeos não deveriam ser normalmente consumidos, os seus restos fazem pensar em episódio(s) de carência alimentar.

Possivelmente, a criação preponderava no que concerne ao coelho: sendo pouquíssima a evidência de caça, é menos provável que,

no espólio, predominassem os restos de coelhos bravos. A cunicultura podia, portanto, ser corrente, embora não pareça possível comprová-la através da distinção, que não se afigura viável, entre ossos de domésticos e selvagens.

Os galináceos constituíam fonte complementar de alimento.

Raros (e inesperados) vestígios de suídeo põem problemas. Parecem insuficientes para reconhecer com segurança se são de porco, javali, ou ambos. O javali pode ser a melhor hipótese. Sabemos da criação de suínos por populações cristãs em contexto islâmico e, por conseguinte, que a suinicultura não era impossível, apesar dos preceitos corânicos; porém, não seria provável. O abate de algum javali talvez não fosse pecado demasiado grave quando apertasse a fome.

3.2.3. Pesca e recollecção fluviais

Aspecto inédito pela amplitude, no que diz respeito a sítios portugueses, é o contributo da pesca fluvial.

Seria de somenos relevância a recollecção de ameijoas de água doce (*Unio* sp.), as quais, além do restrito valor alimentar, são fonte de nácar e raras pérolas.

Interesse primacial recaiu nos peixes. Além de restos por identificar, podemos salientar a ocorrência de bastantes (e característicos) raios espinhosos de barbatana dorsal que, pela morfologia e robustez dos dentículos, são de atribuir aos barbos comuns no Guadiana: *Barbus steindachneri* Almaça 1967 e *Barbus microcephalus* Almaça 1967. Ossos cranianos e vértebras são-lhes provavelmente atribuíveis.

Não pudemos caracterizar pequenos ciprinídeos (bogas — *Chondrostoma willkommii* Steindachner, 1866 ou *Chondrostoma lemmingi* (Steindachner, 1876); bordalos — *Leu-*

ciscus pyrenaicus Günther, 1868) a que devem pertencer vértebras isoladas; nem teleósteos migradores como o sável, *Alosa alosa* (Lin., 1758) e a saboga, *Alosa fallax* (Lacepède, 1803); nem tainhas (ou muges) dos géneros *Mugil* e *Liza*, ainda correntes (ALMAÇA, 1986, table 1, p. 7). A presença é de esperar.

A presença do solho ou esturjão, *Acipenser sturio* Lin., 1758, é novidade em jazidas medievais portuguesas. Conhecêmo-lo no Mesolítico do Cabeço da Arruda, Muge (dado inédito, nossa observação); bem como no Calcolítico do Castro do Zambujal (von den DRIESCH & BOESSNECK, 1981, Tabelle 1, p. 312).

A espécie parece ainda fazer parte da fauna do Guadiana: «Adult specimens are fished from time to time at Mértola and Pomarão. To my knowledge, the last big specimen (nearly 70 kg) was captured at Mértola in the early 1970's. It seems that the species still is reproducing in the Guadiana: by the early 1980's small specimens (20-30 cm long) were commonly fished at Guerreiros do Rio» (ALMAÇA, 1986, p. 6). Na casa II, está representado por uma grande escama. Ao tempo, os pescadores do Guadiana tinham técnica suficiente para capturar adultos, cujo peso pode ser da ordem dos 40 kg, no macho, a 200, ou mais, nas fêmeas. Mais do que alarem redes, susceptíveis de romper, poderiam encaminhá-los para canais que, ainda hoje, são «máquina impressionante de apanhar peixe» (TORRES, 1989, p. 114).

Na Idade Média, o solho era comum nos grandes rios: Douro, Tejo e Guadiana, e excedia às vezes os tamanhos ulteriormente reconhecidos. Aquele, enorme, que o arrabi-mor dos judeus, D. Guedelha, ofertou ao rei D. Diniz aos 5 de Fevereiro de 1321, capturado nos campos de Valada, «era en longo dez e sete palmos e en grosso sete palmos bem medidos e pesou pelos pesos do concelho de Sanctarem dez e sete arrouas e meya ben pesadas que fazem quatro quintaaes e mays húa arroua e meya», ou seja, cerca de 3.7 por 1.5 metros e mais de 260 kg. Tão notável era, pelo tamanho, que justificou registo «Porende o dicto Senhor Rey teve por ben e mandou a mim Domingues Anes seu tabelion geeral ... Ihj desse ende hū testemūyo» (BEIRANTE, 1980, p. 108, 118).

3.2.4. Marisco e peixe de água salgada

As colheitas incluem lamelibrânquios de água salgada. O predomínio cabe, de longe, à ameija, seguida de ostras; indicam águas de baixa energia e sedimentação de areia fina a siltes e vasas. Mais do que o mar aberto, correspondem ao troço terminal de um grande rio, o Guadiana. Evocam intensa recollecção nos sapais de Castro Marim; e o transporte de mariscos para regiões a montante, quiçá em vivo, em recipientes com água. Ameijoas e ostras prestam-se a isso. Eram apreciadas.

Tomamos Castro Marim por referência, até pela paleogeografia diferente da actual. Reuniam-se possivelmente condições melhores do que as de agora, por

serem menores os efeitos do assoreamento e da acreção relacionada com transporte, marítimo e eólico, dos depósitos arenosos do litoral, a qual viria a possibilitar a fundação de Vila Real de Santo António.

Raridade de berbigão e escassez de vieiras indicam, já que a procura não devia ser menor, recollecção menos intensa em fundos arenosos. O pouco mexilhão denota fraca colheita em áreas com substrato propício.

Ao *Pecten* não corresponde só interesse alimentar. Um pedaço de valva perfurado por esponjas na superfície interna é clara indicação de apanha após a morte, sem partes moles. Já havia quem apreciasse conchas como curiosidade ou objecto ornamental, e/ou com intuições de colecionismo. Ainda que este ponto não haja, que saibamos, sido focado em Portugal, não é inesperado. Terá significado análogo o *Pecten* de Alcaria Longa — onde, por maioria de razão dada a distância acrescida, como comestível só salgado chegaria em condições. Aliás, a frequência das iluminuras representando conchas, pela beleza ou pelo efeito decorativo, mantém-se desde a Antiguidade.

Enfim, era consumido em Mértola algum peixe de água salgada. Besugo pequeno, jovem, é compatível, e mesmo mais contradíço, em águas salgadas de lagunas costeiras ou estuários (*Pagellus bogaraveo*, por exemplo, no estuário do Tejo, segundo ALMAÇA, 1986, p. 12). Vivem, sobretudo os jovens, em áreas alagadas comunicando com o mar, como na Reserva de Castro Marim, e ainda hoje os encontramos comumente no mercado mertolense. Ao parecer, a importância dos moluscos de água salgada para abastecimento de Mértola excedia a dos peixes. Uns e outros provinham da região vestibular do Guadiana.

3.2.5. Actividade venatória

Deixando os problemas do coelho, o qual parece pouco seguro como indicador de caça, e do possível (mas excepcional) javali, restam o veado, a lebre e a perdiz como animais certamente caçados. A sua presença no espólio da casa II é segura, mas também o é a raridade daquelas espécies, estando a perdiz pouco representada.

Como em Alcaria Longa, a actividade venatória corresponde a parcela ínfima da alimentação.

3.2.6. Tentativa de interpretação culinária

Dispensamo-nos de repetir as interpretações acerca de culinária em contextos islâmicos em Portugal, que iniciámos a propósito do castelo de Silves (ANTUNES, 1991, p. 47, 74) e posteriormente desenvolvemos (ANTUNES, 1993, comunicação e texto). Focaremos aspectos concernentes às jazidas aqui em estudo.

A boa conservação de materiais frágeis, por exemplo vértebras de peixes, não é em favor de processos muito destrutivos, como a fritura — e não há qualquer evidência de que se trate de artefacto por ausência de restos (muito

fragilizados e presumivelmente destruídos), que teriam sido submetidos a operações culinárias desta natureza. A fritura não é habitual na cozinha árabe.

O acompanhamento seria o pão ázimo e outros derivados de cereais, em particular de trigo duro, como os couscous e massas, de carnes lentamente estufadas a fogo brando, na lareira ou em cinzas, em recipientes fechados, de barro, do tipo «tajin», onde não se adiciona água. Também procederiam de modo semelhante, ou preparariam caldos ou sopas, recorrendo a peixe, galinha, coelho, etc. Este processo permite aproveitamento quase exaustivo da matéria alimentícia; como se dizia em tratados de culinária antigos, todas as forças ficam na carne cozinhada no «tajin» (cf. comunicação de Lucie Bolens no Colóquio *Formas de habitar e habitação na Idade Média*, Mértola, 17-20 de Setembro de 1993). O corte da carne em pequenos pedaços e subsequente submissão a um processo culinário em que os fragmentos ósseos não sofreram temperaturas elevadas nem contacto directo com o fogo (com raríssimas exceções de restos ósseos deitados à lareira, após consumo), evocam a culinária norte-africana e, de certo modo, a cozinha rural alentejana mais tradicional.

O prato mais evocativo será a Tanjia de Marrocos, cozinhada todo o ano, mesmo durante o Ramadão, pois pode ser preparado durante a noite, cozendo a fogo brando durante 12 a 24 horas. Deita-se na tanjia, uma espécie de ânfora de barro, pedaços de carne de vitela, vaca ou borrego, adicionando-se condimentos como cabeças de alho, cominhos, açafrão, limão, sal e azeite. Fecha-se o recipiente com papel forte (ou dantes com o testo), atado com cordel, colocando-o no hammam, onde coze docemente nas cinzas. Quanto mais prolongada for a cozedura, mais baixa deve ser a temperatura.

Tal como nos outros sítios em contexto islâmico, não há indícios de assados em forno, no espeto ou na brasa.

3.2.7. Comensais

Em tamanho, o limite inferior de resolução do método de colheita posto em prática corresponde a roedores habituais em habitações humanas. Faltam restos dos menores, como os ratinhos (*Mus*), cuja colheita carece de crivagem com malha mais fina.

Não encontrámos formas próprias de campo (*Apodemus*, *Pitymys*), arborícolas (*Eliomys*) ou aquáticas (*Arvicola*), se bem que a falta de algumas possa também ser artefacto de colheita, em consequência do pequeno porte, nulo interesse na alimentação humana ou inadequação ecológica. Estas razões valem para os insectívoros menores do que o ouriço cacheiro e para os quirópteros.

A espécie mais comum é o rato preto, há muito implantado na Península Ibérica. Parece coexistir com a ratazana, salvo se alguns ossos particularmente robustos, em que assenta a determinação (sob reserva) de *Rattus norvegicus*, couberem na gama de variação de *Rattus rattus*, mas não dispomos por enquanto de dados para melhor julgar. Admite-se que a ratazana seja um imigrante do Oriente, em data mais moderna, talvez em relação com as Cruzadas. Não dispomos de elementos suficientes para uma visão mais rigorosa da chegada e difusão desta peste. Aparentemente, a ratazana ainda não teria adquirido preponderância à custa dos autóctones concorrentes, os ratos pretos, que em larga medida viria a expulsar dos meios urbanos. O *status quo* sugere carácter recente da imigração da ratazana, conformemente com a idade do sítio.

3.2.8. Moluscos terrestres

Os poucos elementos disponíveis dizem respeito a formas comuns, mas ignoramos em que proporções ocorrem realmente. O «*Helix setubalensis*» parece próprio de Portugal meridional.

3.3. Breves observações sobre material humano

«O aparecimento de ossos humanos é acidental e decorre de condições excepcionais de inumação ocorridas no cemitério que cobria por completo o local entre os séculos XIV e XVI» (SANTIAGO MACIAS, carta de 26.05.93). Assim, o estudo dos restos incluídos na amostragem caberia apropriadamente no do material do cemitério.

Abrimos excepção para uma peça rica de significado, um 1º molar de leite, perdido em vida. Não corresponde a inumação, como as peças do cemitério. Pode, e provavelmente deve, ser reportado à camada arqueológica da casa II, o que redobra o seu interesse.

Trata-se de um D³ esquerdo, com rizálise completa; abrasão moderada; coroa estalada, podendo ter sido submetida a fogo; importante cárie distal; outra cárie ocluso-distal; outra ainda na porção distal da superfície vestibular; 3 perfurações menores na superfície oclusal; acentuadas hipoplasias ambientais, lineares e punctiformes, em todas as superfícies, particularmente profundas na superfície distal.

Tais cárries podem resultar de dieta assente em farináceos que, na boca mal higienizada, afectaram o esmalte e a dentina. Esta situação sugere, fortemente, alimentação em larga medida à base de cereais.

A intensidade das hipoplasias ambientais significa fortes carências alimentares durante a amelogénesis; como a erupção dos D³ se processa entre o 12º e o 15º meses de vida, a criança já sofrera malnutrição, o que reflecte carências alimentares da mãe, ainda durante a gravidez (para os D³, os germes começam a formar-se em curso da gestação, nascem entre 1 e os 4 anos, caindo aos 9 a 10 anos).

O indivíduo em causa sobreviveu até pelo menos os 9 anos.

4. COMPARAÇÕES

A comparação arqueozoológica dos sítios oferece possibilidades restritas, à partida: não são os mesmos nem a idade (ainda que a diferença não exceda os 3/4 de século); nem o contexto habitacional, rural em Alcaria Longa, urbano em Mértola; nem a vizinhança, em Mértola, do rio que era fonte de alimento e via de acesso de primacial importância; nem episódicas situações de risco,

visto que a cidade era objectivo militar apetecido, o que não sucedia com Alcaria Longa.

Como a amostragem de Alcaria é limitada, em número e qualidade, sustenta interpretação forçosamente incompleta. Sublinhe-se que a falta de dados não corresponde necessariamente a ausências. Não obstante, não é de crer em sérias distorções da realidade, sobretudo quanto às espécies comuns.

Pesem embora as reservas formuladas, chegamos a algumas ideias gerais.

O cotejo entre os espólios dos dois sítios evidencia a diferença que resulta das melhores condições de Mértola, onde era possível a pesca fluvial e onde chegavam mariscos e peixe da parte vestibular do Guadiana.

Outras diferenças, talvez mais aparentes do que reais, consistem na ausência de *Capra* e de suíno em Alcaria Longa. Tudo o mais não destoa, nem sequer o cavalo da casa II.

São do maior interesse as comparações entre cidades, interiores mas servidas por importantes vias fluviais, como Silves e Mértola, o que ainda não é possível em condições satisfatórias. No entanto, a comparação revela semelhanças básicas: predomínio de *Ovis* seguido de *Capra*, escassez de gado vacum, caça e de equídeos muito escassos, presença numerosa de coelho (presumivelmente manso, ao menos em parte) e frequente de galináceos, falta total (ou quase) de suínos, lamelibrânquios de água salgada e peixes em quantidade apreciável, frequência do rato preto e (possivelmente, pelo menos em níveis mais modernos) da ratazana. As técnicas culinárias parecem, tanto quanto é possível discernir, muito semelhantes ou idênticas.

Contudo, há diferenças de carácter local ou regional; avulta a grande preponderância de peixes dulçaúcolas em Mértola e a situação inversa em Silves, onde aqueles rareavam e era absoluto o predomínio de pescado de água salgada.

Relativamente à Travessa da Portuguesa (Setúbal), em contexto cristão, a componente fundamental é a dos ovinos e caprinos, com predomínio daqueles. O boi é bastante frequente, o que não surpreende no contexto de uma área aluvionar, a do Sado, com melhores possibilidades quanto a pastagens apropriadas. Semelhantemente, os equídeos rareiam; é ainda mais importante a contribuição do pescado, como seria de prever pela situação junto do estuário do Sado e do rico mar vizinho, onde também eram capturados golfinhos. De igual modo, a caça é pouca. Porém, às semelhanças junta-se uma diferença notória: a abundância de porco.

5. CONCLUSÕES

De acordo com o exposto, apresentamos as seguintes conclusões.

- As associações faunísticas de Alcaria Longa e da Casa II de Mértola são as indicadas nos Quadros 1 e 2.

- Trata-se de restos alimentares humanos, com as excepções de um dente de criança, de um fragmento de *Pecten* colhido *post mortem* com fins presumivelmente decorativos ou como curiosidade, e dos raros gastrópodes terrestres.

- Predominam os pequenos ruminantes, sobretudo o carneiro, na casa II associado a alguma cabra; é numeroso o coelho (que, no geral, pode ser doméstico) e frequentes os galináceos. Os bovinos escasseiam; seriam explorados mais pelo trabalho. O cavalo pode também ter sido consumido. Faltam os suínos (Alcaria Longa) ou quase (casa II); não parece demonstrável se porco, se javali, embora a última alternativa pareça de preferir. Nada prova suinicultura; portanto, não era aberta e continuadamente infringida a interdição corânica.

- A caça (veado, lebre, raro javali, perdiz) desempenhou papel muito modesto.
- A presença de cão é comum; a de gato foi detectada na casa II.
- Assume relevância (casa II) a pesca fluvial, sobretudo de barbos, além de pequenos ciprinídeos, outros teleósteos e solho (esturjão), cuja presença é reconhecida pela 1^a vez em arqueossítios medievais portugueses. Os barbos pertencem às espécies frequentes no Guadiana, *Barbus steindachnerii* e *Barbus microcephalus*.
- Não era despiciendo o contributo da ameijoa (*Tapes*), proveniente dos sapais de Castro Marim, complementada por ostras, outros lamelibrânquios e peixes de água salgada (*Pagellus*, besugo).
- Foram colhidas conchas de *Pecten* por motivos não alimentares, o que seria de

esperar mas, que saímos, não havia sido verificado em situações análogas.

- Quer o tipo de corte dos ossos em fragmentos reduzidos, quer a conservação de peças frágeis como diversos ossos de peixes apontam para culinária baseada em estufados em recipientes de barro a fogo lento, e em caldos.
- O quase certo consumo de cavalo; o de raro suídeo (possivelmente javali), ao arrepio de interdições religiosas; a grande escassez de caça; e as óbvias carências nutricionais detectadas em material humano parecem corresponder a situação de crise, com escassez geral de recursos, possível défice alimentar e dificuldade (ou perigo) de afastamento da povoação para expedições cinegéticas a áreas propícias; instabilidade e pobreza seriam prováveis.
- Comparações com outras jazidas islâmicas (Silves) e portuguesas (Travessa da Portuguesa, Setúbal) evidenciam enorme contraste no concernente aos suídeos, quase ausentes naquelas.
- Não obstante algumas particularidades, a constância das condições ecológicas determina semelhanças básicas no modo de vida, as quais perduraram através dos tempos — pelo menos até a melhoria das comunicações e a conservação pelo frio alterarem radicalmente os padrões do abastecimento.

Todavia, só dados mais completos permitirão, eventualmente, avaliar o grau de generalidade destas conclusões, pois ignoramos até que ponto a amostragem estudada é repre-

sentativa das populações que aí habitavam. Haveria gente mais abastada. Estratificação social e crise eram realidades.

AGRADECIMENTOS

Testemunhamos o nosso reconhecimento às instituições e pessoas que concorreram para a realização deste trabalho, em particular aos Drs. Cláudio Torres e Santiago Macias, do Campo Arqueológico de Mértola, bem como ao Prof. Dr. João Pais, do Departamento de Ciências da Terra da FCT da Universidade Nova de Lisboa, e aos Professores Drs. Carlos Almeida e M.J. Collares Pereira, da Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa.

BIBLIOGRAFIA

- ALMAÇA, C. (1986) — Fish and their environment in large european river ecosystems/ Tejo and Guadiana. *Sciences de l'eau*, 7(1), p. 3-19.
- ANTUNES, M.T. (1991) — Restos de animais no Castelo de Silves (séculos VIII-X)/ Contribuição para o conhecimento da alimentação em contexto islâmico. *Estudos Orientais*, II/ O Legado Cultural de Judeus e Mouros, p. 41-74, 5 fig. Instituto Oriental / Universidade Nova de Lisboa.
- ANTUNES, M.T. (1993) — Arqueozoologia medieval em Silves / Novos elementos da época Almorávida. *O Quotidiano na História Portuguesa / Encontro Internacional*, 22 a 24 de Abril/1993, p. 75. Faculdade de Ciências Sociais e Humanas / Universidade Nova de Lisboa/ Departamento de História [Comunicação apresentada em 22 de Abril de 1993].
- ANTUNES, M.T. (1993) [Em publicação] — Arqueozoologia Medieval em Silves / Novos elementos. [Desenvolvimento da Comunicação precedente].
- ANTUNES, M.T. & SIDARUS, A. (1993) — Mais um quirate cunhado em Beja em nome de Ibn Qasi e 'Abu Talib Al-Zuhri (Alcaria Longa — Baixo Alentejo). *Arqueologia Medieval*, 2. Mértola, p. 221-223.
- ANTUNES, M.T. & SIDARUS, A. (1991-1992) — Moedas árabes de Beja invocando Ibn Qasi / Nova leitura e interpretação histórica. *NVMVVS*, 2.º S., XIV/XV; Porto, Sociedade Portuguesa de Numismática, p. 25-38, 2 est.
- BEIRANTE, M.A.V.R. (1980) — Santarém Medieval. Universidade Nova de Lisboa / Faculdade de Ciências Sociais e Humanas. 310 p.
- COLLARES-PEREIRA, M.J. (1985) — Ciprinídeos do Alentejo. *Congresso sobre o Alentejo*, volume 2, pp. 537-545.
- DRIESCH, A. von den & BOESSNECK, J. (1981) — Die Fauna von Zambujal. *Madridrer Beiträge*, Band 5 / Zambujal / Teil 1, p. 303-314. Deutsches Archäologisches Institut, Madrid. Ed. Verlag Philipp von Zabern, Mainz am Rhein.
- TORRES, C. in TORRES, C. & SILVA, L.A. da (1989) — Mértola / Vila Museu. *Campo Arqueológico de Mértola*. 2.º ed., 155 p. Edição do Campo Arqueológico de Mértola com o apoio da Câmara Municipal de Mértola e da Associação de Defesa do Património de Mértola.

PALEOETNOBOTÂNICA (FINAIS SÉC. XI A SÉC. XIII/XIV) DO SUL DE PORTUGAL - SETÚBAL, MÉRTOLA E SILVES

JOÃO PAIS*

RESUMO

Apresenta-se tentativa de síntese acerca do material vegetal recolhido na Travessa da Portuguesa (Setúbal, séc. XIII e/ou XIV), alcáçova do Castelo de Mértola (finais séc. XI a inícios do séc. XIII) e no Castelo de Silves (fins séc. XII/séc. XIII).

Na Travessa da Portuguesa predominam fruteiras (figueira, pessegueiro, ginja, ameixeira, romãeira). Em Mértola, a presença de melão, linho, trigo e chícharos indica contexto agrícola com características de maior segurança. A associação recolhida no castelo de Silves, distingue-se, nomeadamente, pela presença de *Celtis australis* (lodão bastardo) e de *Juniperus phoenicea* (sabina), e pela ausência de *Pinus pinea* (umbrela pine).

ABSTRACT

A synthesis is presented of the plant material collected at Travessa da Portuguesa (Setúbal, XIII and/or XIV centuries), citadel of Mértola castle (end of XI to early XIII centuries) and Silves castle (end XII to early XIII centuries).

At Travessa da portuguesa fruit trees are predominant (fig tree, peach tree, morello tree, plum tree, pomegranate tree). The presence of melon, flax, wheat, peas (*Lathyrus cicera*) at Mértola castle, seems to indicate that farming activities were developed in a relatively dry environment. The Silves castle association is distinguished by the presence of *Celtis australis* and *Juniperus phoenicea*, and by the absence of *Pinus pinea* (umbrella pine).

INTRODUÇÃO

O Sul de Portugal é relativamente rico de espólio arqueológico referente à ocupação islâmica e início do domínio cristão. Escavações na alcáçova do Castelo de Mértola, dirigidas por Cláudio Torres; no Castelo de Silves por Rosa Varela Gomes; e na Travessa da Portuguesa em Setúbal, conduzidas por Carlos Tavares da Silva e Joaquina Soares, permitiram recolher algum espólio botânico — frutos, sementes e alguns esporos e pôlenes.

Nesta nota procura-se integrar a informação recolhida, estabelecendo comparações entre as jazidas.

O material do Castelo de Silves provém de estratos do século XII (de almorávida à 1ª conquista) e dos finais do séc. XII/séc. XIII (almóada, termina com a conquista em 1248). O da Travessa da Portuguesa, em Setúbal, foi atribuído ao séc. XIII e/ou XIV (PAIS, em publicação). Os restos de

* Centro de Estudos Geológicos da U.N.L., Quinta da Torre, 2825 Monte de Caparica.

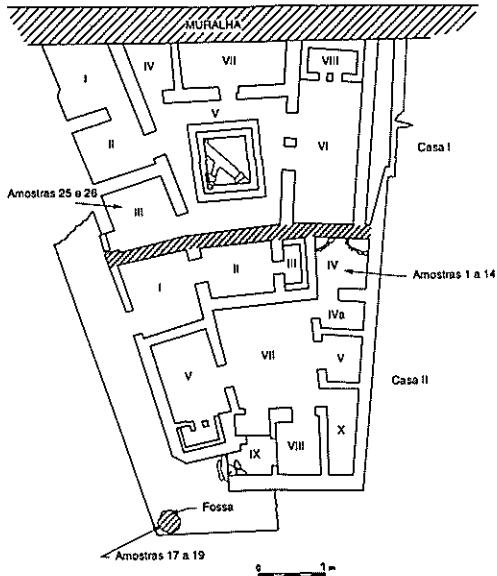


Fig. 1 – Planta das casas I e II com a localização da amostragem.

plantas da alcáçova do Castelo de Mértola datam de os finais do séc. XI a inícios do séc. XII (fossa 1), e do 1º quartel do séc. XIII (casas I e II), em pleno período almóada.

ALCÁÇOVA DO CASTELO DE MÉRTOLA

Escavações promovidas pelo Campo Arqueológico de Mértola executadas por Santiago Macias, permitiram recolher, em estratos de abandono das casas I e II, e no enchimento da fossa I (1º quartel do séc. XIII), bem como em alguns níveis dos finais do séc. XI a inícios do séc. XII (informação escrita de Santiago Macias, 25/05/93), abundantes fragmentos de carvão, em estudo, assim como frutos e sementes (Fig. 1). No quadro I dá-se conta do material identificado, sua ocorrência e abundância.

Entre o material mais antigo predominam a videira (*Vitis vinifera*), cuja frequência pode sugerir a produção de vinho, e o linho (*Linum usitatissimum*), explorado, provavelmente, para extração de fibras e de óleo. Raras bolotas (que não é possível discriminar se de sobreiro ou de azinheira, constituindo o

QUADRO I
Plantas reconhecidas na alcáçova do Castelo de Mértola

	Final séc. XI in. séc. XII			1º quartol séc. XIII												NTG OI Comp. III Am 25
	Am. 15	Q 7C N 1d Am. 16	S 1 N 1 Am. 24	Am. 1	Q7L N1c	Am. 2	Q7I N1a	Am. 11	Am. 12	Am. 14	Am. 17	Am. 18	fossa 1 Am. 19	fossa 1 Q7L N1		
<i>Pinus pinea</i>																
<i>Quercus</i> sp.	★	★														
<i>Ficus carica</i>	★				★											
<i>Olea europaea</i>																★
<i>Prunus domestica</i>																
<i>Instilla</i>																
<i>Prunus persica</i>							★									
<i>Vitis vinifera</i>																
<i>Prunus amygdalus</i>																
<i>Laurus nobilis</i>		●	●													
<i>Lathyrus sativus</i>																
<i>Medicago sativa</i>																
<i>Foeniculum vulgare</i>								●								
<i>Echium lycopsis</i>					●	●										

★ raro

● frequente

●● abundante

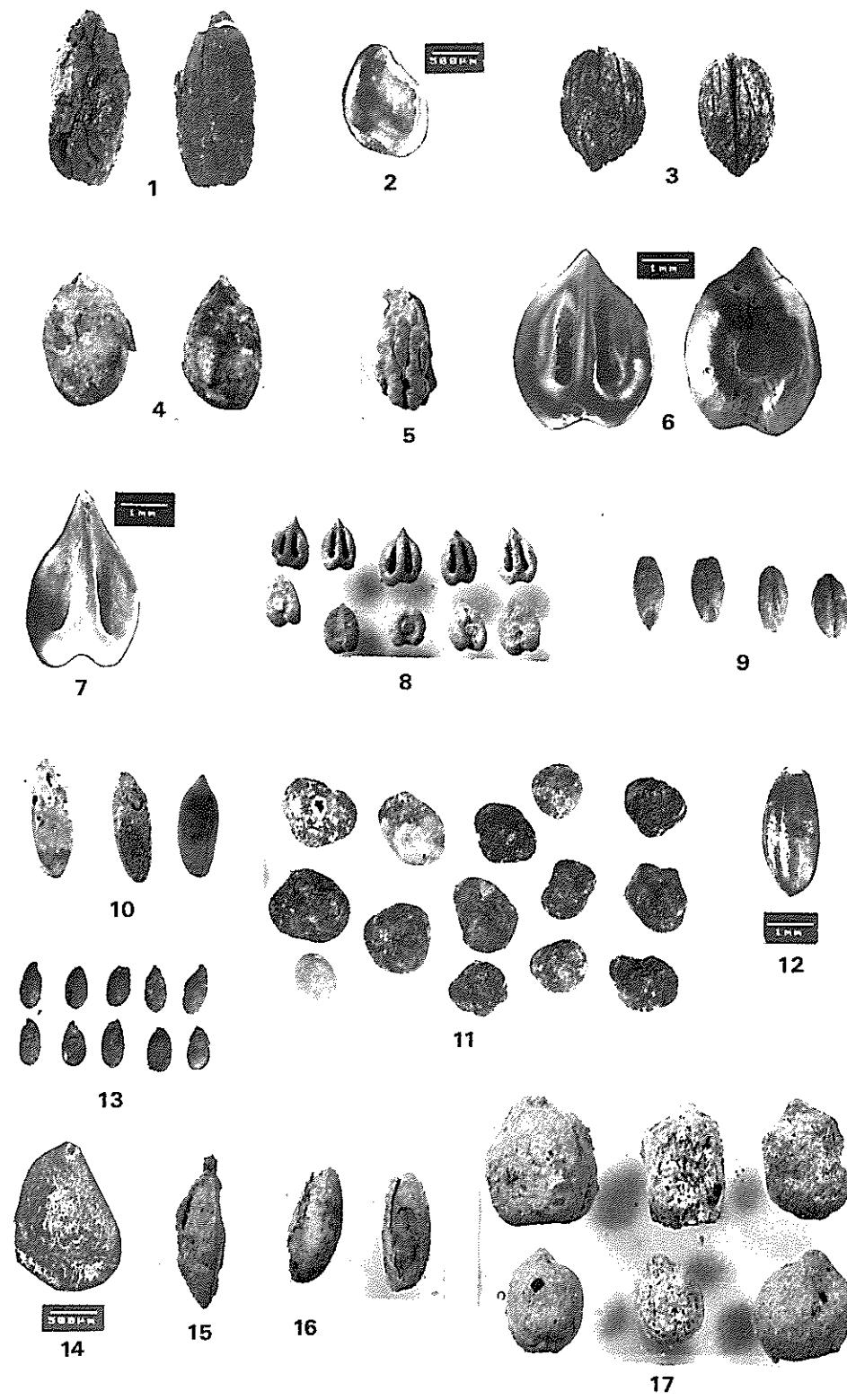
Árvores e
arbustos de
floresta

Árvores de fruto
e oleaginosas

Plantas e ou
infestantes

Infestantes

ESTAMPA 1



- Fig. 1 - *Quercus* sp.
 Fig. 2 - *Ficus carica* L.
 Fig. 3 - *Olea europaea* L.
 Fig. 4 - *Prunus domestica insititia* L.
 Fig. 5 - *Prunus persica* (L.) SIEB. & ZUCC.
 Fig. 6 - *Vitis vinifera* L. de tipo selvagem
 Fig. 7 - *Vitis vinifera* L. de tipo doméstico
 Fig. 8 - *Vitis vinifera* L. de tipo selvagem
 Fig. 9 - *Triticum aestivum* L.
 Fig. 10 - *Cucumis melo* L.
 Fig. 11 - *Lathyrus cicera* L.
 Fig. 12 - *Foeniculum vulgare* HILL
 Fig. 13 - *Linum usitatissimum* L.
 Fig. 14 - *Echium lycopsis* L.
 Fig. 15 - sementes não identificadas
 Fig. 16 - sementes não identificadas
 Fig. 17 - Coprólitos de ovelha (ou de cabra ?)

único testemunho da floresta local) podiam ser utilizadas para farinha, associadas ao trigo. Este, tal como a figueira, eram raros.

Nas casas I e II o material é mais abundante e variado. O estudo dos frutos e sementes permitiu reconhecer um elemento florestal, o pinheiro manso (*Pinus pinea*), além de espécies normalmente cultivadas: figueira (*Ficus carica*, abundante), oliveira (*Olea europaea*, rara), abrunheiro (*Prunus domestica insititia*, rara), pessegueiro (*Prunus persica*, raro), videira (*Vitis vinifera*, abundante), meloeiro (*Cucumis melo*, raro), trigo (*Triticum aestivum*, raro), chícharos (*Lathyrus cicera*, abundante) e linho (*Linum usitatissimum*, raro), além de ervas espontâneas aromáticas, como a erva doce (*Foeniculum vulgare*, frequente), e infestantes, como a soagem (*Echium lycopsis*, raro). *Cucumis melo* e *Foeniculum vulgare* foram reconhecidos pela primeira vez, em contexto arqueológico, em Portugal.

280

TRAVESSA DA PORTUGUESA (SETÚBAL)

O material de Setúbal já foi estudado (PAIS, em publicação).

Merece destaque a abundância de restos de pinheiro, videira, figueira e romãzeira, além de fruteiras (ginjeira, ameixeira, pessegueiro, ...), e de pôlenes de Chenopodiaceae/Amaranthaceae, Cistaceae e Ericaceae.

CASTELO DE SILVES

O material provém das camada C2 (Q18 e Q82) dos finais do séc. XII/séc. XIII, e C3 (Q8) do séc. XII (informação de Rosa Varela Gomes).

No quadro II apresenta-se a lista do material recolhido.

QUADRO II

Frutos e sementes do Castelo de Silves
(significado das cores e símbolos ver quadro I)

	<i>Juniperus phoenicea</i>	<i>Quercus</i> sp.	<i>Celtis australis</i>	<i>Ficus carica</i>	<i>Cucumis melo</i>	<i>Vitis vinifera</i>	<i>Prunus persica</i>	<i>Secale cereale</i>	<i>Linum usitatissimum</i>	<i>Echium lycopsis</i>	<i>Foeniculum vulgare</i>	<i>Medicago nigra</i>
Camada 2		★	●									
Camada 3	★		★	●	●							★

É particularmente interessante a ocorrência de pequenos ramos de *Juniperus phoenicea*, ainda hoje existente na região, e de sementes de *Celtis australis* (lodão bastardo), identificadas pela primeira vez em estações arqueológicas portuguesas. A abundância faz supor que os frutos seriam consumidos na alimentação. São de referir: raridade do trigo e de chícharos; a ocorrência muito rara, na camada 3, de centeio (*Secale cereale*) e de linho; bem como alguma escassez de videira (*Vitis vinifera*). Aparentemente, a camada 2 corresponde a um abandono das actividades agrícolas.

COMPARAÇÃO DOS ELEMENTOS PALEOBOTÂNICOS PROVENIENTES DAS DIFERENTES JAZIDAS, CONCLUSÕES

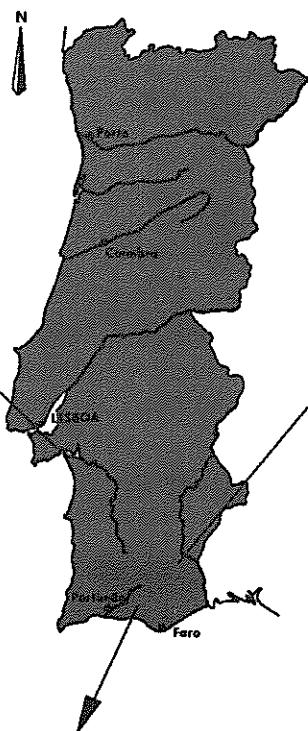
Na Fig. 2 apresenta-se a lista das formas identificadas nas estações arqueológicas em causa. O tipo mais grosso corresponde a espécies reconhecidas apenas numa jazida.

Comparativamente a material de idade próxima proveniente da Travessa da Portuguesa verifica-se, em Mértola, menor abundância de fruteiras. A presença de melão, linho, trigo e chícharos indica contexto agrícola provavelmente com irrigação (melão). A associação é semelhante à da camada 3 do castelo de Silves, que apenas se distingue pela presença de *Celtis australis* (lodão bastardo) e de *Juniperus phoenicea* (sabina), bem como pela ausência de pinheiro manso (*Pinus pinea*).

Em Setúbal, o ambiente é de várzea, com água abundante, e influência marítima marcada. As fruteiras eram frequentes, o que denota exploração agrícola importante.

SETÚBAL

Briófitas (raras)
 Fetos (raros)
Pinus pinea (frequente)
***Quercus* sp. (raro)**
***Ulmus* sp. (raro)**
Ericaceae (frequente)
***Ilex* sp. (raro)**
Ficus carica (abundante)
Juglans regia (raro)
***Morus* sp. (raro)**
Prunus cerasus (raro)
Prunus domestica (raro)
Prunus persica (raro)
Punica granatum (abundante)
Olea europaea (raro)
Vitis vinifera (abundante)
***Linum* sp. (raro)**
***Ranunculus* sp. (raro)**
Caryophylaceae (raro)
Chenopodiaceae (abundante)
***Rubus* sp. (raro)**
***Suaeda* sp. (raro)**
***Polygonum* sp. (raro)**
***Cistus* sp. (raro)**
Compositae (rara)
Euphorbiaceae (raro)
Medicago nigra (raro)
Viburnum tinus (raro)
Ruppia maritima (raro)
***Scabiosa* sp. (raro)**
Graminae (raro)



MÉRTOLA

Pinus pinea (raro)
***Quercus* sp. (raro)**
Ficus carica (frequente)
Olea europaea (raro)
Prunus domestica insititia (raro)
Prunus persica (raro)
Vitis vinifera (abundante)
Triticum aestivum (raro)
Linum usitatissimum (frequente)
Lathyrus cicera (abundante)
Cucurbita melo (raro)
Foeniculum vulgare (raro)
Echium lycopsis (raro)

SILVES

Juniperus phoenicea (raro)
***Quercus* sp. (raro)**
Celtis australis (raro)
Ficus carica (frequente)
Vitis vinifera (frequente)
Linum usitatissimum (raro)
Triticum aestivum (raro)
Racalea inulaea (raro)
Plismum cordatum (raro)
Lathyrus cicera (raro)
Brassica oleracea (raro)
Foeniculum vulgare (frequente)
Medicago nigra (raro)

Fig. 2 – Distribuição das formas reconhecidas. Em “bold” indicam-se as que são específicas de uma jazida (significado das cores ver quadro I).

Em Mértola os produtos hortícolas eram mais escassos. A ocorrência de melão, ameixas e pessegueiros indica a exploração de alguns terraços do Guadiana em pequenas hortas; todavia, as características ambientais, de relativa secura com poucas áreas irrigadas o fraco coberto florestal de azinho, e terrenos de pastagem pobres, com efectivos limitados de borrego e cabra, e pouca caça, não seriam muito diferentes das actuais (ANTUNES, neste volume).

A jazida de Silves é ainda mais pobre do ponto de vista agrícola. O elevado contraste entre os dois níveis estudados parece indicar fase de abandono na camada 2.

BIBLIOGRAFIA

- GREGOR, H.J., BRANDE, A. & POSCHLOD, P. (1985) — Paläoethnobotanische untersuchung eines mittelalterlichen brunneninhaltes in Kelheim. *Documenta naturae*, München, nº 23, pp. 1-26, 1tab., 9 taf.
- PAIS, J. (em publicação) — A estação arqueológica da Travessa da Portuguesa, Vegetação. Setúbal Arqueológica.
- PINTO DA SILVA, A. R. (1988) — A paleoethnobotânica na Arqueologia portuguesa. Resultados desde 1931 a 1987. Encontro Paleoecologia e Arqueologia. *Câmara Municipal de Vila Nova de Famalicão*, pp. 5-36, 14 est.

QUADRO III

Plantas representadas em jazidas portuguesas dos finais do séc. XI ao séc. XIII/XIV

BRIÓFITAS	
<i>Phaeoceros</i> sp.	
<i>Riccia</i> sp.	
FETOS	
Osmundaceae	
Polypodiaceae	
GIMNOSPÉRMICAS	
<i>Juniperus phoenicea</i>	Sabina
<i>Pinus pinea</i>	Pinheiro manso
ANGIOSPÉRMICAS	
Árvores	
<i>Celtis australis</i>	Lodão bastardo
<i>Ficus carica</i>	Figueira
<i>Juglans regia</i>	Nogueira
<i>Morus</i> sp.	Amoreira
<i>Olea europaea</i>	Oliveira
<i>Prunus cerasus</i>	Ginjeira
<i>Prunus domestica</i>	Ameixeira
<i>Prunus persica</i>	Pessegueiro
<i>Punica granatum</i>	Româzeira
<i>Quercus</i> sp.	Sobreiro ou Azinheira
<i>Ulmus</i> sp.	Ulmeiro
Arbustos e ervas	
<i>Brassica</i> sp.	
Caryophyllaceae	
Chenopodiaceae/Amaranthaceae	
<i>Cistus</i> sp.	
Compositae	
<i>Cucumis melo</i>	Meloeiro
<i>Echium lycops</i>	Soagem
Ericaceae	
Euphorbiaceae	
<i>Foeniculum vulgare</i>	Erva doce
Graminae indeterminadas	
<i>Hedera helix</i>	Hera
<i>Ilex</i> sp.	Azevinho (?)
<i>Lathyrus cicera</i>	Chicharos
<i>Linum usitatissimum</i>	Linho
Malvaceae	
<i>Medicago nigra</i>	
<i>Pisum sativum</i>	Ervilheira
<i>Polygonum</i> sp.	
<i>Ranunculus</i> sp.	
<i>Rubus</i> sp.	
<i>Rupia maritima</i>	
<i>Scabiosa</i> sp.	
<i>Secale cereale</i>	Centeio
<i>Suaeda</i> sp.	
<i>Triticum aestivum</i>	Trigo
<i>Viburnum tinus</i>	Folhado
<i>Vitis vinifera</i>	Videira