

PALADARES DE PRÍNCIPES, RECETAS CORTESANAS, COMIDAS DE CAMPESINOS: VALORACIONES EN TORNO A LA ALIMENTACIÓN DE LOS ANDALUSÍES*

Virgilio Martínez Enamorado

ABSTRACT

Data on culinary history in al-Andalus from archaeological and historical perspectives are presented and discussed.

Keywords: al-Andalus. Culinary History. Archaeology.

RESUMEN

Se presenta en este trabajo un estudio sobre la historia de la alimentación en al-Andalus desde la perspectiva documental y arqueológica.

Palabras clave: al-Andalus. Historia de la alimentación. Arqueología.

La llamada “historia de la alimentación” del Islam medieval tiene en los recetarios de cocina escritos en árabe un brillante capítulo literario, carente por lo que sabemos en otras tradiciones culturales cercanas. No es difícil vislumbrar la significación que estos opúsculos pueden tener para una explicación social de la historia¹, a pesar de que se haya señalado, con insistencia desde que Maxime Rodinson² formulase los principios básicos sobre el estudio de la alimentación en el Islam medieval, que estas obras responden a los gustos de los sectores privilegiados de la sociedad, a las sofisticadas expectativas gastronómicas de la *jāṣṣa*. En ese sentido, se afirma que esos tratados serían el resultado de la codificación de los saberes cortesanos en el campo culinario y, por tanto, con una magra aplicación en la cocina no áulica

* Este trabajo ha sido presentado en el Catálogo de la exposición, Comer en Ceuta en el siglo XIV. La alimentación durante la época Mariní, organizada por la Museo de Ceuta.

¹ Recomendamos vivamente la lectura de los estudios introductorios de la traducción del *Kitāb al-ṭabīj* e Ibn Razīn al-Tuḡībī, *Fuḍāla* debidos a M. Marín, 2005a y 2007. También, consúltese de la misma autora un reciente trabajo sobre el carácter de verdaderos documentos históricos de los libros de cocina; cfr. M. Marín, 2005b.

² M. Rodinson, 1949; M. Rodinson, 1965.

y en las mesas de esas clases populares, urbanas o rurales, englobadas bajo la designación genérica de ‘*amma*’³.

1. COCINA DE CORTE, COMIDA DE CAMPESINOS: LA INTERRELACIÓN ENTRE LOS LIBROS DE AGRICULTURA Y LOS DE COCINA

La existencia de una cocina de carácter cortesano en las sociedades musulmanas medievales se fundamenta en una sólida tradición de carácter libresco, muy bien analizada por los especialistas que se han adentrado en este mundo. Aunque no son muchos los libros de cocina, su significación como contenedores de un arte casi suntuario está fuera de toda duda. La tradición no es sólo oriental, donde surge, sino que llega a Occidente a partir, al menos, del siglo XIII. Podemos asegurar que no hay sustanciales diferencias de fondo, salvo las cronológicas y algunas otras de matiz, entre el Oriente y el Occidente, entre, por ejemplo, ‘abbāsīs y almohades, al parecer las dos dinastías que desarrollaron el género literario de los tratados de cocina con mayor éxito⁴.

Ahora bien, conviene establecer algunas diferencias una vez valoradas las concomitancias: si para la gran obra culinaria de los ‘abbāsīs, el *Tratado de Cocina* de Ibn Sayyār al-Warrāq⁵ del siglo X, podemos estar hablando de un verdadero compendio cortesano a la manera, en su género, de los manuales de cancillería bagdadíes⁶, y que, por ello, ha ser considerado el “manual del perfecto gastrónomo, al cual se ofrecen los platos preferidos del califa como modelos de consumo de lujo”⁷, no en todos los libros de cocina, como se advierte en los dos recetarios del siglo XIII del Occidente musulmán –el anónimo que estudiara Ambrosio Huici Miranda⁸ o el del murciano Ibn Razīn al-Tuḡībī⁹–, parece apreciarse con toda claridad génesis tan exclusivamente palaciega, aunque la presencia de ésta sea obvia y muy mayoritaria. Con agudeza, lo advirtió antes M. Marín, quien afirma que “esos mismos recetarios andalusíes incluyen, junto a recetas de una enorme complicación, otras mucho más sencillas, realizadas con elementos muy poco costosos, y que es posible que reflejen la aceptación, dentro del ‘canon’ culinario,

³ Aunque se haya intentado otorgar al término un contenido preciso, no deja de ser un vocablo comodín, caracterizado únicamente por su contraposición con respecto a *jāṣṣa*, tan vago, por otro lado, como el anterior; lo más adecuado sería traducirlo por “clases populares”; ni que decir tiene que para *jāṣṣa* la traducción que se hace de “aristocracia” no es nada convincente; A. Tahiri, 2003.

⁴ Sobre todo ello, resultan imprescindibles los trabajos de M. Marín, 2005b y 2007, entre otros.

⁵ Ibn Sayyār al-Warrāq, *Kitāb al-ṭabīj*.

⁶ “Libro de la Corona” (*Kitāb al-Tāy*) y “Ceremonias de la Casa Califal” (*Rusūm Dār al-Jilāfa*).

⁷ M. Marín, 2005a: 27.

⁸ *Kitāb al-ṭabīj*. La edición del texto árabe también ha sido efectuada por Huici Miranda, 1961–1962.

⁹ Ibn Razīn al-Tuḡībī, *Fuḍāla*.

de platos de origen popular”¹⁰. Era suficiente, por tanto, prescindir de determinados condimentos o de la carne para convertir platos más complejos y elaborados en fórmulas más asequibles a las clases populares.

La gran interrogante es, por tanto, saber que aplicación tenían esos recetarios en los ámbitos no cortesanos, entre las comunidades campesinas y los habitantes de las ciudades, muchos de ellos campesinos también. La respuesta, si es que se puede dar, no está exenta de complejidad. Sólo una planificación arqueológica, muy especializada, puede desvelar con claridad la cuestión, aunque anotemos como premisa inicial lo imprescindible que resulta alejarse de conceptos como “el gusto” o “la preferencia”, tan queridos por algunos que se adentran en la historia de la alimentación o en la arqueología rural, conceptos que sólo tendrían sentido, es palmario, entre las clases más privilegiadas. Se puede concluir, por ahora, que estos prontuarios representan un “modelo ideal, difícil o imposible de llevar a la práctica por la inmensa mayoría de la población”¹¹; la naturaleza de las recetas, donde brillan por su ausencia cantidades ponderables y precisas, invalidaría en todo caso la posibilidad de una aplicación de carácter general.

No obstante las dificultades, existe un campo en estrecha relación con la alimentación que puede aportar algunas claves: los libros de agricultura. Aunque estos compendios sean resultado de “un conjunto de reglas sabias y ordenadas”¹² emanadas desde la autoridad política, desde el sultán, nadie está en disposición de discutir que todo ese sistema reglado recaía sobre los procesos de trabajo campesinos. En rigor, el diseño de los espacios hidráulicos no puede ser sino anterior a esa ordenación y codificación que se observa en los libros de agricultura. Que nadie busque huevo y gallina en este asunto. Tanto los “libros de cocina” (*kutub al-ṭabīḥ*) como los tratados de agricultura (*kutub al-filāḥa*), podrían remitir a un origen similar y, en ese sentido, ser complementarios, pues no en vano estos últimos han sido valorados como “una reelaboración del saber campesino por parte de los agrónomos de las cortes andalúsies”¹³, mientras que en los primeros se aprecia también una confección de recetas a partir, en algunos casos, de prácticas –digámoslo así– “populares”¹⁴. Por tanto, los suntuarios libros de cocina ofrecen una imagen, ciertamente distorsionada, de todo el proceso de trabajo campesino, tamizado antes intensamente por aquellos tratados de agricultura. Trazar el recorrido desde el paisaje rural hasta el plato cortesano es el reto.

En efecto, es obvio que existe un problema metodológico en el que no es fácil vislumbrar el paso de la producción agraria o ganadera, con sus dimensiones,

¹⁰ M. Marín, 1997a: 405. También es de esta autora la siguiente reflexión: “es la complejidad de las elaboraciones propuestas y los ingredientes más costosos que se les añaden lo que distingue a estas preparaciones de las consumidas por el común de la población”; M. Marín, 2007: 30.

¹¹ M. Marín, 2007: 65.

¹² Como convincentemente defiende F. Retamero, 1998.

¹³ F. Retamero, 1998: 88.

¹⁴ Como contempla M. Marín, 2007: 53 y 65.

soluciones técnicas, organización del trabajo..., al vademécum codificado de estos manuales de cocina. Y, sin embargo, las posibilidades de entablar ese diálogo de los dos registros (el documental de los recetarios cortesanos y el arqueológico, mayoritariamente de contextos rurales) existen. De hecho, los procedimientos culinarios que se reflejan en los libros de cocina quedan refrendados por algunos análisis de las trazas de carnicería extraídas mediante el método arqueológico, en las que se observa a partir de las carcacas que la cocción de pequeños trozos de carne fue el método más empleado, antes que el asado de mayores proporciones y que exige una menor fractura ósea¹⁵. Todo ello apunta en la misma dirección que señalan los tratados culinarios, en los que predominan los guisados, cocidos y estofados de prolongada cocción y no los asados, preguntándose los especialistas si no sería el *taḡīn* el plato más popular en algunas comarcas de al-Andalus¹⁶.

En definitiva, en unos y en otros, en los libros de cocina y en los de agricultura, intervendrían saberes derivados de una manera más o menos directa de procesos de trabajo campesino –en el caso de los tratados de agricultura es evidente– o, cuanto menos, “popular”, compilaciones, sin embargo, puestas a punto por esos aparatos cortesanos, lo que explica, en el caso de los *kutub al-ṭabīj*, una presencia abrumadora, de lujosos combinados gastronómicos, casi siempre de supuesto origen oriental¹⁷, platos que “reflejan una cocina refinada y de lujo, a la vez que complicada, en la que los procesos de elaboración son minuciosos y complejos, podríamos decir que, a veces, responden a un concepto de alquimia”¹⁸. En cierto sentido, M. Marín ha podido interpretar algo parecido en la literatura gastronómica mameluca¹⁹, donde se observa, por un lado, una tradición destinada a “gentes acomodadas y de espíritu cultivado, capaces de apreciar tanto las bellezas de la lengua como las delicias de la comida” –el *Kitāb al-Ḥarb*²⁰ representa, como ninguna otra obra este género– y, por otro, una versión literaria de los culinarios bastante más popular, incluso vinculada ocasionalmente al consumo del *ḥašīš* y que la investigadora española llama con razón “marginal”, de mendigos, ladrones, vagabundos, pícaros y otras gentes de mal vivir en la que la gastronomía ofrece unos perfiles netamente diferenciados con respecto a la anterior.

No hay duda en establecer la preponderancia de lo cortesano, manifestada incluso en las denominaciones de los platos, entre las cuales no escasean las referidas a

¹⁵ M. Marín, 1996 ha estudiado el uso de la carne en los recetarios andalusíes.

¹⁶ M. Moreno García y S. Davis, 2001a: 242.

¹⁷ En la *Fuḍāla* de Ibn Razīn, el número de recetas que se hacen acompañar con el apelativo de “oriental” (*mašriqī*) es de 24, aunque muchas otras que no lo portan también lo eran; M. Marín, 2007: 63–64.

¹⁸ E. García Sánchez, 2007: 145.

¹⁹ M. Marín, 1994.

²⁰ Sobre esta obra, además de lo que M. Marín incluye en el trabajo citado (1994: 149–152), con la bibliografía que incorpora, puede consultarse la edición árabe en M. Marín, 1992.

personajes de prestigio de la corte, ya sea ‘abbāsi²¹, ya omeya andalusí, ya sea porque se les considera introductores de determinado plato, ya porque su textura o color evocan un elemento que hace recordar al dignatario en cuestión.

Para al-Andalus, exceptuando, obviamente, al omnipresente Ziryāb²², el caso de mayor relevancia es el que representa Ŷa‘far al-Šaqlabī (m. 360/970–971), que da nombre a la misma receta que se recoge tanto en el *Kitāb al-ṭabīj*²³ como en Ibn Razīn²⁴, *al-ŷa‘fariyya*. La primera de las obras aporta con claridad un significativo origen para el nombre del combinado: “se llamó ŷa‘fariyya por la gran cantidad de azafrán que tenía y que la hacía asemejar al oro ŷa‘farī. También se dice que fue Ŷa‘far quien la inventó, por lo cual se le dio su nombre”. Esto significa que el plato, por su intenso color amarillo, era llamado ŷa‘farī, al evocar las emisiones en dinares producidas bajo el patrocinio de este *ḥāyib* (“el oro ŷa‘farī”). O también que fuera Ŷa‘far al-Šaqlabī el responsable de la creación del plato, con lo que tendríamos para al-Andalus un ejemplo de lo que significa la difusión del prestigio culinario a partir de un acto gastronómico fundacional y un ulterior consumo áulico, dato que coincide con otros actos parecidos, como es el que se refiere a la especie botánica, *ṭarāšna* (*Senecio Jacobea L.*), es decir, “azuzón”, “hierba de Santiago” o “sacapeos”, de la que se dice que “algunos pretenden que es ‘elébora blanco’ (*jarbaq abyad*), llamándolo el vulgo (‘amma) ŷa‘fariyya, gentilicio de Ŷa‘far, que fue el primero que probó su utilidad en oftalmología”²⁵ o el otro que nos habla de la existencia de distintas modalidades de higo (*tīn*)²⁶, por un lado, y de granada (*rummān*), por otro, llamadas en ambos casos ŷa‘farī²⁷.

Como hemos escrito con anterioridad, la adscripción del oro ŷa‘farī a Ŷa‘far el Eslavo no ofrece dudas, aunque la proximidad en el tiempo con el otro célebre Ŷa‘far de la corte omeya, Ŷa‘far ibn ‘Uṭmān al-Muṣḥafī, que ejerció también de *ḥāyib* unos años después²⁸, haya originado cierta confusión. En cualquier caso, las

²¹ De Būrān, una de las esposas del califa al-Ma‘mūn, se dice que fue la introductora del plato que porta su nombre, *al-būrāniyya*, en castellano “alboronía”; sobre todo ello, M. Marín, 1981.

²² Véase más adelante; existen, además, recetas con su nombre: “hechura de verdura a lo Ziryāb”, esto es, “menestra o jardinera de Ziryāb” (*baqāliyya li-Ziryāb*); *Kitāb al-ṭabīj*, 146 (203). La noticia es interpretada, junto con otras relativas al cortesano, por M. Marín, 2005b: 42–43.

²³ *Kitāb al-ṭabīj*, 27 (74).

²⁴ Ibn Razīn, *Fuḍāla*, 105, trad. 203–204.

²⁵ Abū l-Jayr al-Išbīlī, *‘Umdat al-ṭabīb*, 246, n° 358; trad. 358; también, 390, n° 3324 y 491, n° 4256. La alusión oftalmológica puede ser indirecta y deberse al médico que sirvió al *ḥāyib*, Aḥmad ibn Ḥakam ibn Ḥafšūn, nieto de ‘Umar ibn Ḥafšūn; sobre ello, V. Martínez Enamorado, 2006: 46.

²⁶ También, por ejemplo, en Abū l-Jayr al-Išbīlī, *‘Umdat al-ṭabīb*, 107, n° 1149, trad. 170.

²⁷ Al-Ṭiḡnārī, 143–144. En lugar de adjudicar la granada safarī a Safar, relata la introducción de esa especie por intermediación de “un gobernador que tenía la cora de Rayya llamado Ŷa‘far” (*‘āmil la-hu bi-kūra Rayya, ismu-hu Ŷa‘far*). Véase también, J. Carabaza Bravo, E. García Sánchez, J.E. Hernández Bermejo y A. Jiménez Ramírez, 2004: 280. Estamos preparando un trabajo sobre este asunto.

²⁸ V. Martínez Enamorado, 2006: 42–46, particularmente 44.

similitudes que se observan en el procedimiento que supone la introducción de cultivos como puede ser el de la granada safari (*rummān safarī*) en la alquería de Casarabonela, en *Rayya*²⁹, y, posteriormente, en el jardín de la *Ruṣāfa*, en Córdoba, saltan a la vista por cuanto se trata en los dos casos, la granada y el plato, de sendos actos cuya responsabilidad en su introducción se quiere sea de un solo personaje envuelto en un halo de prestigio.

Todo lo dicho anteriormente sobre la componente suntuaria y cortesana de esta cocina contenida en los recetarios no parece lógico someterlo a crítica. Las evidencias son contundentes. Sin embargo, es preciso desarrollar algún concepto, anunciado con anterioridad. Hay algo que caracteriza a estas obras literarias en al-Andalus y es que junto a estos platos sofisticados, comparecen otros de base más popular, en número claramente inferior, eso sí, que los autores de los recetarios recogen en buena medida de tradiciones locales trasmitidas en zocos rurales y urbanos, como se puede comprobar en las descripciones que en esos contextos encontramos en los *kutub al-ḥisba*³⁰. En relación con todo esto, aunque no podamos referirnos a la cocina que se practicaba en al-Andalus como “cocina andalusí” sin matices, los elementos regionales y locales tienen un significativo peso, como se aprecia en el uso de especias y condimentos (mucho más abundante en los recetarios orientales que en al-Andalus), en la prolijidad del azafrán³¹ y en la presentación, con adornos, aromas y tintes, de los platos³². La denominación de los platos y ocasionalmente las advertencias que sobre su consumo se hacen, siendo de especial interés aquellas que se refieren a las época de carestía por hambrunas³³, pueden dar en muchas ocasiones la clave sobre su origen popular.

En la primera faceta anteriormente expuesta, los estudios deparan sorpresas que alumbran sobre los orígenes no tan cortesanos de determinados platos. La presencia, nada testimonial, de términos de origen romance en los platos elaborados y condimentos es lo suficientemente llamativa como para merecer una explicación³⁴. Pero hay que estar muy atento a nuevas interpretaciones lexicográficas. La celeberrima *tafāyā* y su etimología es, por ejemplo, una buena muestra de la importancia de la lexicografía en los estudios de la historia de la alimentación del Magreb medieval. Como es sabido, la *tafāyā* andalusí era llamada en Oriente *isfidābāyā*, vocablo de origen persa, si bien Corriente plantea con argumentos que su etimología remite a un término beréber: *asswi ntifiya* = “caldo de carne”³⁵. En

²⁹ La identificación en V. Martínez Enamorado, 2003: 107 y 114–116.

³⁰ Además de la obra de al-Saqāfī, citada más adelante, recomendamos la *Risāla al-qaḍā wa l-ḥisba* del sevillano Ibn ‘Abdūn, particularmente, 134–144.

³¹ M. Marín, 2007: 39.

³² M. Marín, 1997a: 405.

³³ Las muestras en ese sentido son relativamente abundantes: por ejemplo, Ibn Hišām al-Lajmī, *Madjal*, fol. 44r (238) (J. Pérez Lázaro, 1990, 165) dice de la *sajīna* que “es un caldo espesado con harina que se come en épocas de hambre y carestía”.

³⁴ M. Marín, 1997b.

³⁵ F. Corriente, 1999: 236.

castellano existió el arabismo atafea para designar este plato, actualmente perdido³⁶. Es importante destacar que algunas de las denominaciones locales de la *tafāyā*, con sus procedimientos también locales de preparación, responden a apelativos tan evocadores como “oriental”; de otra se dice que era propia de Marraquech, conociéndose con el término amazighe de *Tāḥaṣḥast*; finalmente, otra era llamada *al-ṣaqlabī*³⁷.

La literatura gastronómica del Occidente musulmán es evidente que incorpora, siempre que puede, especies o plantas “exóticas” o platos venidos de Oriente, más caros y de elaboración más compleja, siendo esta la faceta “cortesana” más palpable de estos prontuarios. A la luz de la situación agrícola descrita por A.M. Watson³⁸, con la incorporación masiva de un buen número de plantas a las prácticas agrícolas del Occidente musulmán en la Alta Edad Media, es del todo lógico que se haya ido produciendo una “nueva cocina”. Si en el siglo X ese trasvase está completado³⁹, en buena lógica ha de admitirse que la incidencia de esa revolución agrícola ha de estar presente de manera obligatoria e ineludible en esos prontuarios gastronómicos –los primeros en el Occidente son del siglo XIII–. Sin embargo, junto a prácticas comunes en todo el mundo árabo-musulmán, como el uso de la berenjena⁴⁰, las especificidades regionales en cuanto al empleo de esas especies llegadas han de ser significativas: el arroz, por ejemplo, tenía una escasa aplicación culinaria en el Occidente musulmán y en al-Andalus, siendo aquellas regiones que lo cultivaban las que lo consumían a tenor de algunas de las recetas contenidas en la *Fuḍāla*⁴¹.

En una cocina que tenía en los cereales y las leguminosas su sustento primordial, la transformación gastronómica sólo podía venir de la mano del regadío, como adecuadamente contempla Watson. La inserción de la ganadería en la estrategia conjunta e integrada que suponen los perímetros irrigados de las alquerías ha de ser explicada con mayor consistencia, en una situación en la que no hay duda que el consumo de carne es considerado excepcional por cuanto casi siempre quedaba reservado para determinadas ocasiones, como se encargan de repetir las fuentes cronísticas⁴². Riquelme Cantal corrobora esta impresión al afirmar que “al igual que ocurre en el poblado de época almohade de El Castillejo [de los Guájares], tampoco

³⁶ J. Bustamante, 1994.

³⁷ *Kitāb al-ṭabīj*, 2005: 71–73 y 104–106 (121–123 y 158–160, respectivamente).

³⁸ A.M. Watson, 1998.

³⁹ Y así ha de ser de acuerdo con testimonios como, por ejemplo, el de Ibn Ḥayyān quien se refiere durante el emirato de al-Ḥakam I (año 181 de la hégira) a cierta polémica de algunos sabios cortesanos sobre el plátano (*mawz*); Ibn Ḥayyān, *Muṭtabiṣ*, II-1, fol. 97v (20); trad. 41.

⁴⁰ M. Marín, 2007, 34 llama a la berenjena “reina vegetal del arte culinario arabeislámico”; también Watson, 1998: 153–157.

⁴¹ V. Lagardère, 1996 y M. Marín, 2007: 31–32, nota 42.

⁴² M. Marín, 2007: 41, cuyo consumo es considerado por esta investigadora “signo evidente de poder”.

existirían grandes rebaños en el Maraute, sino posiblemente una actividad ganadera de tipo intensivo que proporcionaría carne tierna a la comunidad”⁴³.

Parece ser que los análisis faunísticos realizados revelan un predominio de los ovicápridos, estando proporcionalmente las ovejas por encima de las cabras⁴⁴, criadas unas y otras mayoritariamente para consumo cárnico de acuerdo con la cronología de los sacrificios; los ejemplos, sin ánimo de ser exhaustivos, así lo indican, y ello a pesar de la aparente preferencia por los bóvidos que los *kutub al-ṭabīj* manifiestan⁴⁵: Castillo de la Mola y del Río Aspe en Alicante⁴⁶; Guardamar del Segura⁴⁷; Alcácer do Sal⁴⁸, Convento de San Francisco de Santarén⁴⁹; catedral de Lisboa⁵⁰; alcazaba de Mértola⁵¹; Calatrava la Vieja⁵²; La Mesa (Chiclana de la Frontera, Cádiz)⁵³; Plaza de España de Motril⁵⁴; El Maraute⁵⁵, entre otros. Sin embargo, las excepciones, por llamativas en bastantes casos, deben de ser explicadas una a una: predominio de lagomorfos en Cerro Miguelico⁵⁶ o de cabras (¡hasta un 95 %!) en la alquería mudéjar de Benialí (siglos XIV–XV)⁵⁷, por ejemplo. O, asimismo, la presencia del cerdo en algunas alquerías, que, según el discutible parecer de ciertos investigadores, se integra en la dieta de comunidades campesinas, indiscutiblemente musulmanas, sin aparente problema, pues –se argumenta– “que la utilidad agronómica del cerdo presente en estas comunidades constituyó una manera más de racionalización de un biotopo adaptado a sus características fisioetológicas”⁵⁸. En cualquier caso, en la línea en que se han expresado investigadores como Wickham⁵⁹ o Torres⁶⁰, una y otra, agricultura y ganadería, y, por ende, campesinos y ganaderos, no pueden desvincularse en el proceso productivo, siendo así que forzosamente se han de integrar en un mismo paquete de análisis y estudio. Son, precisamente, los

⁴³ J.A. Riquelme Cantal, 1991: 107.

⁴⁴ Incluso lo resaltan expresamente las fuentes: Ibn Zuhr, *Kitāb al-agḍīyya*, 21 y trad. 56.

⁴⁵ Entre otros, véanse los análisis de D. Waines, 1992: 732; M. Marín, 1997a: 400.

⁴⁶ Para el castillo de Río Aspe y el castillo de la Mola, M. Benito Iborra, 1986, 1987b, defiende un uso escasísimo de la lana, por tratarse mayoritariamente de sacrificios de ejemplares muy jóvenes (entre 12 y 24 meses); el proceso de obtención de datos, refrendado por R. Azuar, 1989: 373, merece una crítica contundente de J.M. Torres, 1988: 156.

⁴⁷ M. Benito Iborra, 1987a.

⁴⁸ M. Moreno García y S. Davis, 2001b.

⁴⁹ M. Moreno García y S. Davis, 2001c.

⁵⁰ M. Moreno García y S. Davis, 2001d.

⁵¹ A. Morales Muñoz, 1993.

⁵² A. Morales Muñoz, R. Moreno Nuño y M.A. Cereijo Pecharromán, 1988.

⁵³ I. Cáceres Sánchez, 1999.

⁵⁴ J.A. Riquelme Cantal, 1993a.

⁵⁵ J.A. Riquelme Cantal, 1991.

⁵⁶ M.A. Paz Martínez y M. Tusell Solé, 2000.

⁵⁷ W. Butzer *et alii*, 1985: 357–358. Muy certeras las anotaciones realizadas por J.M. Torres, 1988: 154.

⁵⁸ M. Benito Iborra, 1993: 160.

⁵⁹ Ch. Wickham, 1985: 422.

⁶⁰ J.M. Torres, 1988: 134.

libros de cocina uno de los territorios literarios donde mejor se comprende esta circunstancia.

Los recetarios certifican esa situación de predominio de verduras, cereales y leguminosas, al igual que ilustran de la concurrencia de un buen número de especies vegetales desconocidas en la tradición romana anterior, situación plenamente fijada en los recetarios nazaríes posteriores, muy similares a los almohades en su concepción⁶¹. Pero si con los productos cárnicos la gama es limitada y apenas si se amplía, por cuanto no hay llegada de nuevas especies –salvo posiblemente el dromedario, a partir de Almanzor y con almorávides y almohades después⁶², sin contar con otras especies sin aparente valor cárnico y de las que recientes evidencias arqueológicas vienen a demostrar que fueron introducidas en la Península Ibérica por los árabes, como la mangosta (*Hespestes ichneumon*), “domestic animal that helped in eliminating rodents and snakes in anthropic settlements”⁶³ o la jineta (*Genetta genetta*)⁶⁴–, la agricultura irrigada trae consigo una heterogeneidad en la dieta que se aprecia de manera muy viva en los *kutub al-ṭabīj*. Calibrar el empleo de determinados productos en la gastronomía más popular, sin embargo, a partir de su aparición o no o de la cantidad de veces que encontramos tal o cual ingrediente en los libros de cocina, no resulta una metodología adecuada porque aunque las más de las veces puede ser indicativa, la condición de “manual para gastrónomos” de estos libros invalida su aplicación general a otros sectores distintos al estrictamente cortesano. Sin embargo, estimamos que esos cocineros reales, como a continuación tendremos ocasión de ver, procederían a obtener parte de esas recetas de los medios populares, como siempre ha sucedido en cualquier cocina que se precie. No es fácil vislumbrar como llegaron esas recetas, algunas contenidas en los libros de *ḥisba*, de los zocos a los manuales de cocina principescos, pero de lo que estamos seguros es de que su introducción en los mismos se produjo en muchos casos con una metodología basada en algo parecido a la experimentación científica, con repetidos ensayos con cantidades y productos⁶⁵.

⁶¹ Al-Uryūlī [Al-Arbūlī], *al-Kalām ‘alā al-agḍīyya*, ed., trad. y estudio de A. Díaz García, Almería, 2000; el poema culinario de Ibn al-Azraq ha sido analizado por E. García Sánchez, 1980.

⁶² Tenía asimismo un valor gastronómico, señalado, entre otros, por Ibn Zuhr, *Kitāb al-agḍīyya*, 22, trad. 56 y al-Uryūlī [al-Arbūlī], *al-Kalām ‘alā al-agḍīyya*, fol. 91r, 134, n° 44; trad. con comentario de A. Díaz García, 2000: 53; al-Uryūlī [al-Arbūlī] no duda en calificar el consumo de esta carne como “escaso”; sobre el camello en al-Andalus, J.A. Riquelme Cantal, 1993b; V. Martínez Enamorado, 2003: 134.

⁶³ J.A. Riquelme Cantal, M.D. Simón Vallejo, P. Palmqvist y M. Cortés Sánchez, 2008 (en prensa). Los restos de mangosta proceden de la Cueva de Nerja (Málaga) y se fechan por C14 en torno a 885 ± 40 años, siendo el vestigio más antiguo de la presencia de esta especie africana en el continente europeo, anterior a las posibles introducciones realizadas por almorávides y almohades, como parece ser el caso de la jineta.

⁶⁴ A. Morales Muñiz, 1994.

⁶⁵ Valórese lo expuesto con solvencia por M. Marín, 2005b y 2007.

El caso del azúcar es muy ilustrativo por cuanto es uno de los productos más presentes en los recetarios y, sin embargo, menos utilizado por las clases populares⁶⁶, sustituido por la miel, accesible a todos los estratos sociales⁶⁷. De su presencia en al-Andalus en el siglo X, certificada a partir del *Calendario de Córdoba*, no habríamos de dudar⁶⁸, porque las referencias que sobre este producto hacen los cronistas no son tan vagas como se pretende: el hecho de que se ubique con toda precisión los centros productores a lo largo del siglo X en *Šalūbāniyya*/Salobreña (en las dependencias de *Ilbīra*), *Šamyāla*⁶⁹ (en las de *Rayya*) o alguna comarca sevillana a partir, sobre todo, de pasajes del siempre fiable al-Rāzī es un indicio muy elocuente de una producción andalusí⁷⁰, siempre pequeña. Lo cierto es que en los recetarios su presencia es más que destacada, aunque sea un producto de lujo al alcance de paladares muy exquisitos.

Entendemos que, junto con los libros de agricultura, estos libros de cocina son el certificado de que la penetración de las plantas orientales en al-Andalus es un hecho más que consolidado en el siglo XIII. Por eso, la afirmación de Bolens (“todo cuanto se creía desaparecido en la Antigüedad romana solamente ha cambiado de nombre”⁷¹) no repara en las dimensiones de la “revolución verde” descrita por Watson, como si toda esa gran aportación a la dieta del Occidente musulmán hubiese sido un asunto baladí, como si en exclusividad recayese en la “tradición clásica” la responsabilidad en la gestación de la gastronomía andalusí. Antes, sin embargo, la investigadora francesa había descrito en su conocida obra *La cocina andaluza, un arte de vivir* un panorama en el que se da el debido protagonismo a la llegada de especies exógenas a esa “cocina andaluza”⁷². También es cierto que la nueva tradición agrícola-gastronómica recupera muchas de las especias propias del mundo romano, perdidas, sin embargo, en la Baja Antigüedad⁷³, pero queda por cuantificar qué platos desaparecieron y cuáles perduraron en al-Andalus⁷⁴.

⁶⁶ Como advierte M. Marín, 2007: 44.

⁶⁷ R. Kuhne Brabant, 1997: 61.

⁶⁸ Tanto C. Barceló y A. Labarta, 1988, como R. Kuhne Brabant, 1997, niegan la procedencia andalusí del azúcar consumido en la Península Ibérica a lo largo del siglo X.

⁶⁹ El lugar lo hemos identificado, Chauchillas, en la Tierra de Vélez-Málaga; V. Martínez Enamorado, 2003: 43, 63, 116, 132, 272, 273, 344, 355, 573, 580, 597 y 612. La noticia la recoge Yāqūt, pero alude a tiempos pretéritos (siglo X); advertimos que la caña de azúcar se presenta asociada al plátano (*mawz*), lo que avala el desenvolvimiento de esa agricultura irrigada de carácter subtropical en la costa del oriente malagueño y en la granadina.

⁷⁰ A. Fábregas García, 2000: 89–98 expone los argumentos de esa producción andalusí, a tenor particularmente del testimonio de al-Rāzī.

⁷¹ L. Bolens, 1991: 276.

⁷² L. Bolens, 1991: 49–51.

⁷³ L. Bolens, 1991; T. de Castro Martínez, 1996: 295.

⁷⁴ Muy llamativa es la perduración del *garum* en el *murrī*, según propone L. Bolens, 1991: 193–204; niegan la posibilidad de relacionar el *murrī* con el *garum*, pues ni siquiera todas sus recetas son de pescado, D. Waines, 1991 y M. Marín, 2007: 295, nota 325.

En el caso de los libros de agricultura, es evidente su vinculación directa con el trabajo campesino, situación que aparece también, de manera algo más difusa, en los recetarios. Ello es resultado de la distinta génesis de unos y de otros, de los distintos materiales y medios que se emplean. Sin embargo, no es difícil encontrar referencias a recetas extraídas de medios no cortesanos. Si analizamos con cierto detalle el anónimo del siglo XIII, encontraremos dos platos, *al-mu 'allak* y *al-maqlū*, que “solían prepararlos los pastores en la Campiña de Córdoba”⁷⁵; de igual manera, las alusiones a recetas llamadas *al-lamtūniyya*⁷⁶, *al-kutāmiyya*⁷⁷, *al-ṣinhāyī*⁷⁸ o al *rafiṣ al-barbar* que encontramos tanto en el anónimo almohade como en la obra de Ibn Razīn resultan ser ecos de una cocina menos elaborada donde llama poderosísimamente la atención la referencia clásica, evocada también, por ejemplo, desde otra perspectiva, ahora de carácter más “antropológico”, por el malagueño al-Saqāfī, quien no duda en describir una “*manera beréber*” (*‘ādat al-barbar*) de cortar la carne⁷⁹. Existe un plato de gallina llamado “la campesina” (*al-badawiyya*)⁸⁰ y un par de recetas con el apelativo *al-fahṣī*⁸¹. En fin, distintos localismos gastronómicos, cuyo origen peninsular se establece a veces a partir de la lexicografía⁸², no muy repetidos, pueden abundar en lo expuesto: los pequeños pescados (*qamarūn*) que abundan en “algunos ríos grandes, especialmente en la región de Sevilla” (*al-anhār al-kabīra, juṣūṣ^{an} bi-bilād [sic] Iṣbīliyya*)⁸³, los panecillos tostados con huevo y aceite (*jubayz*) que son propios de Niebla⁸⁴... nos están hablando de ese carácter integrador de tales recetarios, donde se compagina lo áulico con lo campesino.

Estos datos contrastan, sin embargo, con digresiones del estilo “el sanbūsak se hacía en Marraquech en la Casa del Príncipe de los Creyentes, Abū Yūsuf al-

⁷⁵ *Kitāb al-ṭabīj*, 174 (233). La misma consideración de comida de pastores trashumantes expone para este plato Ibn Razīn, *Fuḍāla*, 85, trad. 178 para el *mu 'allak*.

⁷⁶ *Kitāb al-ṭabīj*, 173 (232): “Se hace en el país de al-Andalus y en el Garb con toda clase de aves [...]”.

⁷⁷ *Kitāb al-ṭabīj*, 189 (250): “Receta de la markaba; es un plato que se hace en la región de Constantina y se llama al-Kutāmiyya [...]”.

⁷⁸ *Kitāb al-ṭabīj*, 149–150 (207). Ibn Razīn, *Fuḍāla*, 130–131, trad. 235 y 237. Asimismo, del *ṣinhāyī al-mulūkī* (“*ṣinhāyī* regio”), *Kitāb al-ṭabīj*, 10 (55–56) se dice sin ningún disimulo que es “el verdadero *ṣinhāyī* que usan los notables (*jawāṣṣ*); en cuanto al *ṣinhāyī* de la plebe (*al-‘amma*), se expondrá en su lugar, si Dios quiere”.

⁷⁹ Al-Saqāfī, *Ḥisba*, 40 y trad. de P. Chalmeta, 1968: 182: “En cambio cuando lo que se busca es un asado firme, se comerá con el cuchillo (*sikkīn*) [y no con los dedos], tal como acostumbran hacer los beréberes (*ka- ‘ādat al-barbar*) con la carne.”

⁸⁰ Ibn Razīn, *Fuḍāla*, 111, trad. 212; véase también, *Kitāb al-ṭabīj*, 106 (160).

⁸¹ Ibn Razīn, *Fuḍāla*, 74 y 106, trad. 163 y 205.

⁸² Como ha quedado anunciado en este trabajo, es necesario profundizar en el estudio lexicográfico de los términos gastronómicos presentes en los recetarios andalusíes, pues de ello se derivarán noticias de relevancia a la hora de establecer orígenes de los platos. El término fideo (*fidawṣ*) pertenece al sustrato romance; cfr. F. de la Granja, 1960. Un estado de la cuestión en M. Marín, 1997b.

⁸³ Ibn Razīn, *Fuḍāla*, 185; trad., 307.

⁸⁴ *Kitāb al-ṭabīj*, 194–196 (256–257).

Manşūr”⁸⁵, en las que se relacionan directamente algunos platos con miembros de la familia almohade. Es curioso como a continuación se refiere a otra receta de esta especialidad, *sanbūsak*, llamándolo del “pueblo”. O asimismo, las referencias en la *Fuḍāla* de Ibn Razīn que resume su traductora sobre el empleo de los perfumes consignados en la obra entre los “reyes y grandes señores” (*al-mulūk wa l-‘uzamā’*), la *yūdāba* como “plato exquisito y de admirable confección, propio de las comidas de los reyes” o la alusión a las “selectas” recetas manejadas en la cocina principesca⁸⁶.

Las características de una y otra obra, la *Fuḍālat al-jiwān* y, sobre todo, el anónimo *Kitāb al-ṭabīj*, valorada esta última como una “libreta de notas culinarias reunida con fines prácticos y de consulta por su compilador” y también como una “copia indiscriminada de recetas procedentes de otros compiladores de recetarios, de otros cocineros o de autores de carácter dietético”⁸⁷, sólo explican la mezcolanza de noticias de extracción tan diversa, pero no la existencia de lo que entendemos son dos tradiciones culinarias, porque no es difícil adivinar en las mismas, como ha quedado dicho, un buen número de recetas, pertenecientes a una estirpe cocinera más sofisticada y con productos más caros, de raíz “oriental”, frente a otras, con un mayor número de recomendaciones gastronómicas, de carácter más popular, menos elaborada y de filiación básicamente “magrebí”.

2. ZIRYĀB Y LOS ALMOHADES, LAS DOS CODIFICACIONES CULINARIAS DE AL-ANDALUS

Mucho antes del siglo XIII, se produjo en al-Andalus la creación de la primera gran codificación cortesana del *ṭabīj* en el Occidente musulmán, labor acometida por el iraquí, Ziryāb, basándose no en la experiencia de Ibn Sayyār al-Warrāq, posterior a él en una centuria, sino en el libro compuesto por el miembro de la gran familia ‘abbāsī, Ibrāhīm al-Mahdī, califa de manera efímera entre 817 y 819, y de otros recetarios, al menos 13, que, según Ibn al-Nadīm, circulaban por el Bagdad del siglo X, alguno de ellos anteriores y, estamos seguros, conocidos por el célebre músico que se aposentó en Córdoba.

Más que en la introducción de la celeberrima *tafāyā*⁸⁸, más que en la variedad de recetas transmitidas, la labor culinaria ziryābī queda bien ejemplificada en la

⁸⁵ *Kitāb al-ṭabīj*, 199 (261). Otras alusiones a los gustos culinarios de miembros de la dinastía almohade son recogidas por A. Huici Miranda, 2005: 48–49. Véase asimismo M. Marín, 2005b: 43–44.

⁸⁶ M. Marín, 2007: 64.

⁸⁷ M. Marín, 2005a: 39.

⁸⁸ Las referencias modernas sobre la *tafāyā* o guiso de carne cocida con agua, aceite, cilantro, cebolla y un poco de sal son abundantes. Según el cilantro que se empleara, era llamada “verde” o “blanca”, en este último caso cuando el condimento estaba seco. La presencia de este plato en los recetarios es destacadísima. Hay distintas modalidades recogidas por Ibn Razīn, mientras

divulgación de los espárragos, “llamados en su lengua *asfarāy*⁸⁹, abundante en sus despoblados, aunque los hay de huerta (*bustān*), cultivados, como en Oriente, con los cuales dio él a conocerlos, comiéndolos y dándoselos de comer a los demás, siendo así que los andalusíes no los conocían ni cogían anteriormente”. La anécdota del distinguido cortesano que se sorprende de la delicadeza del sabor de un plato que incluía esta verdura, “la más deliciosa que nunca había comido”, sirve para introducir un previsible corolario: “esta planta vino a ser conocida entre la gente (*al-nās*) [de al-Andalus], concordés en su preferencia y buscándola en su sazón, cogiéndola tanto la aristocracia (*jāšša*) como la plebe (*‘amma*) hasta hoy”⁹⁰. La presencia del espárrago en los prontuarios culinarios posteriores y en los tratados agronómicos demuestra, efectivamente, que tal iniciativa de Ziriyāb, de cuya veracidad no existen razones para dudar, representó una solución gastronómica que tuvo continuidad. Sin embargo, detrás de una decisión de carácter político –al fin y al cabo no deja de ser eso–, existe una aplicación, en este caso exitosa, para la cual el concurso de las comunidades campesinas es imprescindible.

En todo caso, esa codificación cortesana que se produjo por la iniciativa siempre del diligente Ziriyāb no dejó, por lo que sabemos, opúsculo gastronómico en el que se plasmaran todas las innovaciones culinarias importadas desde Oriente por el iraquí. Muy al contrario de lo que sucedió en el Occidente islámico con los almohades, impulsores en la configuración de una cocina palaciega a partir de los recetarios conocidos. M. Marín⁹¹ ha visto en la aparición a lo largo del siglo XIII de esta tradición literaria de los recetarios culinarios un signo, otro más, de la intención del poder almohade por hacerse con unos símbolos muy distintivos y prestigiosos de su poder, para lo cual se valieron de unas élites de funcionarios, visires y secretarios, encargados, finalmente, de generar unas “etiquetas de relaciones sociales” en la que los *kutub al-ṭabīj* cobran un sentido muy preciso.

3. ALGUNAS CONSIDERACIONES SOBRE LAS FUENTES EN LA HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

Por lo demás, en los aspectos culturales de la tradición gastronómica al-Andalus no ofrece particularidades dignas de ser destacadas en relación con el resto del mundo musulmán, excepto, y esto es obvio, en los localismos culinarios exclusivos de la Península ibérica o compartidos con el Magrib. Pero por lo que respecta a

que en el *Kitāb al-ṭabīj* se elevan a una decena; dos incluye al-Uryūlī [al-Arbūlī], *al-Kalām ‘alā al-agḍīyya*, fol. 92v, nº 69 y 70, 142, trad. 62. Referencias a la *tafāyā* –verde y blanca– muy interesantes en Ibn Zuhr, *Kitāb al-agḍīyya*, 15, 24, 27, 139 y 145, trad. 51, 57, 51, 57, 59, 149 y 155.

⁸⁹ También con grafías alternativas de *asfarāy* o *asbarāy*, préstamo del griego, en Ibn Hišām al-Lajmī, *al-Madjal*, fol. 61v (339) y J. Pérez Lázaro, 1990: 183.

⁹⁰ Ibn Ḥayyān, *Muqtabis*, II-1, fol. 151r (127); trad. 204.

⁹¹ M. Marín, 2005b; 2007: 23–24.

las prescripciones religiosas de poderosísima influencia social, en al-Andalus, al seguirse la escuela malikí, imperan determinadas obligaciones para con los animales que están ausentes en las otras escuelas jurídicas⁹².

Un análisis de las fuentes a nuestra disposición revela, como advierte M. Marín, que “el interés por los temas alimentarios no estaba limitado a la redacción de recetarios”⁹³, situación que puso de relieve asimismo E. García Sánchez⁹⁴. Hay que valorar una situación de partida: al contrario que los libros de cocina, esa otra documentación, muy heterogénea, no suele contemplar como objeto de análisis los procedimientos culinarios. No obstante, y tal vez por ello, ofrecen detalles siempre dignos de ser estudiados. Si en los libros de cocina la atención hacia lo culinario oscurece cuanto se salga de ese foco, otras fuentes vienen a complementar a las fundamentales. En ellas, se atisban otras soluciones gastronómicas y, sobre todo, lo que Rosenberger llama las “maneras de consumir”⁹⁵ los alimentos, modificadas e influidas por múltiples factores. Son esas maneras de consumir los productos, los procesos de trabajo que los llevan de las huertas y campos a las mesas, las combinaciones de determinados platos, la comparecencia o no de determinados productos ... lo que otorga a la alimentación una dimensión social extraordinaria.

Entre las obras que no tenían la cocina como su objeto particular y concreto de estudio, existía una rica literatura de carácter dietético⁹⁶, los distintos tratados de *hisba* o de gobierno del zoco que incluyen jugosas referencias y obras de *adab* en las que se compilaban los distintos saberes normativos, incluyendo la gastronomía. Con ello, no obstante, no se agota la cuestión y se pueden expurgar datos relevantes en las crónicas históricas⁹⁷, en las descripciones geográficas, en cualquier obra literaria, incluidas las del derecho⁹⁸, y, en particular, en la arqueología, siendo los estudios destinados a la cerámica y los análisis de carácter paleobotánicos y faunísticos de los yacimientos los que más información aportan, y en la antropología cultural. Bien procesadas, arqueología y antropología sin duda arrojan datos de sumo interés complementarios de los contenidos en los recetarios.

Por las implicaciones directas que tiene en la historia de la alimentación, la terminología cerámica de los prontuarios de cocina merece una mención especial. A la imbricación inmediata y directa con los hallazgos arqueológicos, se unen los elementos funcionales que otorgan a esta cuestión una destacadísima importancia,

⁹² Un buen estado de la cuestión en M. Rodinson, 1965. Asimismo, M. Rodinson, 1949; Ch. Pellat, 1971; T. de Castro Martínez, 1996: 166–169 y distinta bibliografía, muy extensa, citada en estos trabajos.

⁹³ M. Marín, 2005a: 28.

⁹⁴ E. García Sánchez, 1981; 1983–1986; 1986.

⁹⁵ En su magnífico trabajo aplica esta terminología a los cereales; B. Rosenberger, 1994.

⁹⁶ E. García Sánchez, 2005.

⁹⁷ Para las crónicas castellanas bajomedievales, se ha hecho esa labor en la destacada obra de T. de Castro Martínez, 1996.

⁹⁸ Véase por ejemplo la cuestión del azaque para determinados productos y de la venta de los alimentos en ‘Alī ibn ‘Īsā al-Ṭulayṭulī, *Muḥtaṣar*, 41–44 y 58–60, trad. 108–110 y 123–126.

siendo de destacar en ese sentido los procesos de cocción que aparecen en los recetarios y su relación con los objetos (ollas) donde se realizan⁹⁹. El esfuerzo realizado por G. Rosselló Bordoy para dar “nombre a las cosas” de al-Andalus ha llevado a expurgar un destacado número de fuentes¹⁰⁰, y no siempre gastronómicas, con unos resultados lexicográficos sumamente reveladores, que se adecuan en buena medida a los derivados de la práctica arqueológica, como el mismo Rosselló anuncia¹⁰¹, aunque los vacíos, por la naturaleza de las fuentes –en los recetarios están ausentes, por ejemplo, los objetos de almacenamiento, al contrario de lo que sucede con los libros de agricultura¹⁰²–, sean palpables y el trabajo por realizar en otras fuentes (literarias, históricas, geográficas, jurídicas o en los tratados de *hisba*) inmenso, en palabras del investigador mallorquín¹⁰³.

Como se puede observar, la movilización de tantas disciplinas nos está hablando de la significación de esta especialidad llamada “historia de la alimentación”, en la que “ya no se trata de estudiar la ‘cocina’, sino las formas en las que la producción, consumo, gustos y hábitos alimenticios se sitúan en cada período histórico y se revelan como indicadores de procesos de cambio y adaptación”¹⁰⁴. Explicado en otros términos, se trataría de extraer esta disciplina del cenagoso campo de la “historia de las mentalidades” o de “la vida cotidiana” para darle a estos estudios sobre la alimentación una dimensión social y objetivamente historiable¹⁰⁵. En definitiva, la “alimentazione, quinde, como prodotto di una realtà strutturale, como struttura essa stessa: non semplice ‘somma’ di alimenti, ma ‘sistema’, ‘regime’ alimentare, entro un sistema economico-sociale che ne determina la specificità”¹⁰⁶.

Resulta evidente que tras la promoción de determinados gustos se enmascaran relaciones de poder y decisiones de orden político: la predilección desde instancias

⁹⁹ M. Marín, 1996.

¹⁰⁰ Para los documentos notariales del siglo XI, el Glosario de Leiden y Pedro de Alcalá, G. Rosselló Bordoy, 1991; para el anónimo *Kitāb al-ṭabīj* e Ibn Razīn al-Tuṣṭībī, G. Rosselló Bordoy, 1994; 1995. Un excelente resumen de lo planteado en G. Rosselló Bordoy, 2002: 21–44.

¹⁰¹ G. Rosselló Bordoy, 1994: 85.

¹⁰² E. García Sánchez, 1994. El correlato con la experiencia arqueológica y la introducción de determinadas formas es sumamente interesante, como anuncia para el proceso de colonización de la isla de Ibiza a partir de la décima centuria H. Kirchner, 2002: 113: “En el cas de Eivissa, trobem un repertori de ceràmica, entès com a conjunt d’eines, en el segle X, que és resultat d’una selecció d’aquelles formes ja conegudes durant la segona meitat del segle IX a la península per la primera generació d’immigrants. I es seleccionem aquelles formes que permeten realitzar la darrera fase del procés productiu, la de la transformació d’aliments mitjançant la cocció per a ser consumits i, també, els cadúfols per a l’extracció d’aigua per a la irrigació en llocs on aquest procediment de captació d’aigua és apropiat. Es prescindeix de les vaixelles de taula i es redueixen al mínim les formes amb funcions complementàries com les d’enmagatzemament o il·luminació (gerres, alfàbies, gribells, llànties)”.

¹⁰³ G. Rosselló Bordoy, 1994: 87.

¹⁰⁴ M. Marín, 2005a: 34. Sobre esta cuestión de fondo vuelve con brillantez en fechas más recientes aún, M. Marín, 2007.

¹⁰⁵ M. Marín, 2005b.

¹⁰⁶ M. Montanari, 1981: 31.

del *mulk* por determinados sabores, platos o especies sólo puede ser objeto de un análisis que contemple tal acto como un arbitraje en el que el sultán se involucra determinadamente. Los ejemplos para al-Andalus en distintos campos están abundantemente documentados (la granada safari de *Rayya* representa tal vez el paradigma). Otorgando el debido crédito a la verosimilitud de estas noticias, muy similares en su concepción por cuanto se basan en el principio de autoridad de la transmisión, la segunda parte en la explicación de esas “asombrosas”, por su celeridad y extensión, divulgaciones es la que nunca se explica: no lo hacen los cronistas del momento que se encargan de repetir tópicos del estilo “fue aceptada por gentes de la *jāṣṣa* y la *‘amma*”, ni del presente. Es en esa segunda parte, en la gestión posterior de la especie introducida, donde las comunidades campesinas entran en juego y son ellas las que dan forma a esas decisiones políticas que parten de aquellos de los que emana directamente el *mulk*.

Sin embargo, hay algunos ejemplos en esos “gustos gastronómicos” que pueden ser analizados con cierta rigurosidad, más allá de esas deslumbrantes apariciones de platos o especies: la llegada de suculentos platos magrebíes a las mesas andalusíes, caso del alcuzcuz o cuscus¹⁰⁷, se produjo, sin duda, a lo largo de los siglos XII y XIII, constituyendo un ejemplo más de la “berberización” que vivió al-Andalus con los almorávides, almohades e incluso nazaríes¹⁰⁸. No hay referencia escrita a este plato antes del siglo XIII, mientras que en los dos recetarios de esta centuria aparece por dos veces en el *Kitāb al-ṭabīj* y cinco en la *Fuḍāla* de Ibn Razīn al-Tuḡībī¹⁰⁹, razón que explica la consideración de “étonnante” que aplica L. Bolens a su súbita comparecencia en los recetarios. Aunque esta sea la transferencia más significativa, al-Andalus y el Magreb se configuraron como un mismo espacio culinario, situación que, indudablemente, se vio favorecida por la evolución política a partir del siglo XI¹¹⁰.

4. MANERAS DE COMER EN AL-ANDALUS: HÁBITOS SOCIALES EN TORNO A LA ALIMENTACIÓN

La dimensión estrictamente antropológica de la alimentación cobra una destacadísima relevancia cuando de las distintas maneras de comer hablamos. Por “maneras de

¹⁰⁷ H. Pérès, 1943; R. Arié, 1974–1975; L. Bolens, 1989; B. Rosenberger, 1994; T. de Castro Martínez, 1996: 240–241; M. Marín, 2005b: 44.

¹⁰⁸ Tanto en el *Kitāb al-ṭabīj*, 165–167 (223–226) y en Ibn Razīn, *Fuḍāla*, 48–51, trad. 130–133, con dos y cinco recetas, respectivamente, como en el posterior al-Uryūlī [al-Arbūlī], *al-Kalām ‘alā al-agdiyya*, fol. 89v. n.º 25, 127, trad. 45–46 se incluye como plato muy consumido entre cortesanos y clases populares de al-Andalus; Ibn al-Azraq (en al-Maqqarī, *Naḥḥ*, III, 301) otorga el calificativo al *kuskus* de comida “noble” (*ṣarīf*). Se difunde en Oriente por esas fechas como modalidad gastronómica exótica por magrebí; M. Marín, 2007: 130, nota 81.

¹⁰⁹ B. Rosenberger, 1994: 329–330.

¹¹⁰ Algunas notas en H. Ferhat, 2005.

comer” se entiende un amplio concepto que tiene que ver fundamentalmente con el desarrollo de determinados rituales gastronómicos. Algunos de los trabajos de M. Marín en relación con la mujer en al-Andalus¹¹¹ inciden en esta cuestión, aportando datos de gran trascendencia que ayudan a situar a la alimentación en el adecuado contexto social e histórico. Esta investigadora ha podido estudiar el papel de la mujer andalusí como proveedora de alimentos, pues “son ellas las que disponen de las reservas de alimentos y las cocinan, a requerimiento de los hombres de la familia, ante la llegada de diversos visitantes”, función que se observa con claridad en alguna de las anécdotas sobre el sufi Abū Marwān al-Yuḥānisī¹¹². No obstante, de nuevo se imponen las diferencias sociales que marcan situaciones bien diversas si se está en una posición de privilegio o no: las mujeres de clases altas recurren a nodrizas y sirvientas, cuya actividad, múltiple, incluye la provisión de los alimentos, situación que se advierte y documenta a partir de varias de las noticias, expresadas con extraordinaria viveza, como la que se refiere a la mujer de Abū Marwān al-Yuḥānisī, señora de la casa, y la mujer de Abū Ishāq ibn ‘Ayšūn, criada de la anterior¹¹³.

El análisis de la aplicación de las normas musulmanas de carácter general y canónico sobre la alimentación (*ramadān*, prohibición de determinados productos como cualquier bebida que contenga alcohol¹¹⁴ o del cerdo, fiestas y rituales de evidente contenido gastronómico, sacrificio del animal según una normativa muy estricta ...) requeriría de una metodología particular que no estamos en condición de proporcionar, dadas las limitaciones con las que contamos para ello. Sin embargo, existen otras codificaciones sociales, no tan bien regladas e incluso no escritas, que son totalmente aconsejables en cualquier práctica culinaria que se tenga por musulmana. El musulmán –el buen musulmán– ha de vivir su nutrición de una manera ortodoxa que va más allá de las normas canónicas conocidas por todos.

Uno de los elementos ideológicos que no suele faltar es el de la frugalidad, ponderado siempre positivamente en los tratados de medicina¹¹⁵, en el comportamiento gastronómico de todo tipo de prohombres¹¹⁶ y lugar común de la literatura hecha por y para sufíes¹¹⁷. Y aunque bien pudiera considerarse que esa

¹¹¹ Por ejemplo, M. Marín, 2000: 271–272. Véanse asimismo: H. Pérès, 1943; L. Bolens, 1989.

¹¹² M. Marín, 1999: 28–29.

¹¹³ M. Marín, 1999: 32–33; 2000: 277–278.

¹¹⁴ Sin duda, tópico literario donde los haya en el que no entraremos y sobre el que se han vertido modernamente decenas de artículos y libros.

¹¹⁵ Por ejemplo, Averroes, *Obra Médica*, 274; Ibn Sīnā, *Urýūza fi l-Ṭibb*, 139 y 141 (nº 804 y 805); trad. 138 y 140.

¹¹⁶ V.g.: “La dieta de Ibn Quzmān, según sus zéjeles, es frugal”; M^a J. Rubiera Mata, 1994: 135.

¹¹⁷ Véanse los numerosos ejemplos que se contienen en las obras de Ibn ‘Arabī, *Rūḥ al-Quds* y *Durrat al-Fājira*, cuyo texto original no hemos podido consultar; véase la trad. francesa Ibn ‘Arabī, *Les soufies d’Andalousie* y la española, *Los sufíes de Andalucía*, esta última traducida directamente del francés. Para el Magreb, la alimentación de los sufíes-santos a través de los textos ha sido analizada exhaustivamente por H. Ferhat, 1997 y R. El Hour, 2005.

templanza en el comer y el beber es virtud en todas las organizaciones sociales de la Antigüedad y el Medioevo¹¹⁸ y que tiene en exclusivas razones de supervivencia su razón de ser, en el caso que nos ocupa parece ofrecer unas características que la hacen distintiva, como la propia literatura de santos sufíes demuestra¹¹⁹.

Por otro lado, de la manera morigerada de gestionar los alimentos por parte de las comunidades campesinas del Sultanato nazari prestas a ser conquistadas por los castellanos, dan cumplida cuenta los cronistas castellanos (Pulgar o Valera, entre otros) que coinciden en señalar que se contentan con poco y que los distribuyen y administran convenientemente¹²⁰. No es coincidencia que tales aseveraciones concuerden con las explicaciones de orden bastante más general proporcionadas por M. Barceló y su escuela en relación a una idea, la “molesta inquietud” de “sugerir que los procesos de trabajo campesinos sin una autoridad exterior tienden a producir los excedentes justos para su subsistencia”¹²¹.

Es otra vez el jugoso texto sobre el santón sufi almeriense del siglo XIII Abū Marwān al-Yuhānīsī, compilado por su discípulo Aḥmad al-Qaštālī del que elegimos algunos pasajes para ilustrar nuestro discurso. Después de que un joven Abū Marwān hubiera optado por la más absoluta de las soledades mientras se estableció en La Meca, renunciando incluso a vivir en una zagüía, por considerar estos establecimientos demasiado bulliciosos hasta el punto de que los valora, en verdad, como alhóndigas¹²², inició una vida de estricto ayuno, sólo roto cada dos semanas aproximadamente en la cercana ciudad de Ŷedda, donde acudía a su playa a recoger “cabezas de sardina (*rū'ūs [sic] al-sardīn*) tiradas allí, desde un día atrás o a lo sumo dos, que llevaba en un plato al horno para asarlas. Las comía y regresaba a La Meca. Cada trece días venía a Ŷedda a hacer lo mismo. Y a veces decía la gente al dueño del horno: ‘No atufe con ese olor nuestro pan’, negándose a asármelas. Recogía estiércol de camello para encender fuego y así poder asar las cabezas de sardina los cuatro años, aproximadamente, que allí permanecí”¹²³.

¹¹⁸ Véase como en el cristianismo medieval, la asunción de la liberalidad y de la templanza como valores aparentemente contradictorios en el consumo de alimentos se resuelve como una idea complementaria en el ejercicio del poder; T. de Castro Martínez, 1996: 105–115.

¹¹⁹ H. Ferhat, 1997 y R. El Hour, 2005. Este último autor, sin embargo, afirma que “las tradiciones alimenticias de los santos, sobre todo las de los más radicales [...], no se diferencian mucho de las existentes en otros ámbitos culturales, sobre todo el cristiano” (235).

¹²⁰ T. de Castro Martínez, 1996: 173.

¹²¹ M. Barceló, H. Kirchner y C. Navarro, 1996: 67.

¹²² Aunque nos alejemos de nuestro propósito, no queremos dejar de lado el delicioso pasaje que antecede al analizado en el que se establece el significado para Abū Marwān y, presumiblemente para una buena parte del sufismo, de los términos *funduq* y *zāwīyya*: “Me dijo un jeque que allí estaba: “¡Oh, siervo del señor (*yā 'abd al-malik*), vente con los demás a la zagüía, te tocara parte de lo que Dios nos otorgue o de lo contrario perecerás en la soledad!”. (Dijo:) Y le dije: “Juré a Dios desde que salí de mi pueblo (*baladī*) no frecuentar ninguna alhóndiga (*al-funduq*)”. Dijo: “¿Acaso son alhóndigas las zagüías?” Dije: “Sí: si todas las personas están en sus habitaciones (*bayt*) con sus pertenencias bajo llave, entonces es una alhóndiga”; al-Qaštālī, *Tuḥfat al-muḡtarib*, 23.

¹²³ Al-Qaštālī, *Tuḥfat al-muḡtarib*, 23.

Tampoco escasean los testimonios sobre el acto social que supone la ingestión de alimentos. Todo el ritual de sentarse a la mesa evoca prácticas comunitarias que están muy presentes en al-Andalus, como se colige incluso de los tratados culinarios cortesanos: en la *Fudāla* la manera en que algunas de las recetas finalizan, incitando a consumir las viandas presentadas en fuentes amplias de servir, implica la ausencia de platos individuales, idea que se ve reforzada por la inexistencia en esta obra, con alguna excepción, de cubiertos¹²⁴. Asimismo, la separación de hombres y mujeres en el acto central de la comida se extrae de ciertos testimonios¹²⁵.

León el Africano describió como nadie en qué consistía ese acto comunitario de la ingestión de alimentos para los campesinos magrebíes en un antológico pasaje que, a pesar de su extensión, vamos a reproducir: “Las personas importantes tales como los príncipes de edad, los comerciantes, los cortesanos, viven mucho mejor y más delicadamente [que el resto de la población]. Pero en comparación con la forma de vida acostumbrada entre los nobles de Europa, la de los africanos es en verdad miserable y vil, no por la poca cantidad de alimentos, sino por los hábitos groseros y desordenados con que suelen tomar sus comidas: en el suelo, en mesas bajas, sin servilleta ni mantelería de ningún tipo y no se sirven de otros instrumentos más que sus manos. Cuando comen alcuzcuz todos los convidados sacan de la misma fuente y lo toman sin cuchara. La sopa y la carne están juntos en un lebrillo, cada uno coge de ahí la tajada que le apetece y la coloca ante sí sin cortarlo. No se valen de cuchillo, se desgarran con los dientes lo que se puede del pedazo de carne, teniendo el resto en la mano. Se traga a toda prisa y nadie bebe antes de estar saciado; entonces, cada cual bebe en una taza de agua la capacidad de un boccale. Tal es el uso general. Algunos alfaquíes disfrutaban un mejor pasar, pero, para concluir, el gentilhombre menos distinguido de Italia vive con mayor suntuosidad que el señor más grande de África”¹²⁶.

No existe ni un solo argumento en contra de que esta manera comunitaria de ingerir los alimentos, que causa en el refinado León el Africano cierto indisimulado estupor, fuese distinta entre los campesinos andalusíes. De hecho, señala G. Rosselló que el plato individual no se conoce en al-Andalus sino hasta el siglo XIII¹²⁷ y no parece que su uso estuviese generalizado en los ambientes rurales ni siquiera a partir de esas fechas. Esos hábitos sociales, tan alejados de las etiquetas cortesanas y principescas de los libros de cocina orientales, serían comunes a ese amplio espectro social que denominamos “clases populares”.

¹²⁴ M. Marín, 2007: 61.

¹²⁵ M. Marín, 1999: 31, nota 31, siguiendo un testimonio de al-Qaštālī en la *Tuhfat al-muġtarib*, 180.

¹²⁶ León el Africano, *Descripción General del África*, 151.

¹²⁷ G. Rosselló Bordoy, 2002: 33.

5. LA CAZA Y LA PESCA: ALGUNAS NOTAS SOBRE SU RELEVANCIA EN AL-ANDALUS

En general, la carne procedente de la caza goza de menor estima que la procedente de una actividad ganadera convencional¹²⁸. La proporción que la caza representa en los hallazgos de fauna asociada a algunos yacimientos andalusíes llama poderosamente la atención, sobre todo por lo contradictorio que resulta cotejar algunas series estadísticas. En la guarnición de Castelinho (Almodôvar, Portugal), la carne procedente de especies cinegéticas aparece como predominante, hasta el extremo de que se llega a afirmar, sin considerar la concurrencia de los productos vegetales, que “a prática da caça seria a principal fonte alimentar das populações islâmicas das Mesas do Castelinho”¹²⁹. En Mértola, entre las aves, se aprecia un predominio de la perdiz¹³⁰, lo que demuestra que se desarrollan usos cinegéticos. En contraste, en otros enclaves es un recurso, si nos atenemos a los datos proporcionados, prácticamente inexistente. Así sucede en lugares tan alejados entre sí como Silves¹³¹ o en El Maraute¹³². En otros emplazamientos, como Cerro Miguelico, en la Campiña giennense, sin ser testimonial, la proporción de carne de caza es muy inferior a la que procede de la cría de animales, particularmente importante la de lagomorfos¹³³, aunque no se pueda asegurar con tanta contundencia que esos animales procedan de la cría sistemática.

Precisamente, el conejo es protagonista de algún testimonio escrito de la obra que gira en torno a la vida de Abū Marwān al-Yuḥānisī puesto en valor, de nuevo, por M. Marín. Se cuenta que el sufi de Ohanes llegó a casa de un tal Abū l-Qāsim ibn Ŷūdī, acompañado de un grupo de “pobres” (*fūqarā*). Como quiera que en su casa no había comida para atender la visita de personaje tan significativo, Abū l-Qāsim ibn Ŷūdī acudió a casa de su hermana para pedir ayuda. Allí pudo comprobar que estaban a punto de comer un guiso de conejo, por lo que le dijo: “Concédeme este conejo para que se lo ofrezca *al šayj* como comida ahora mismo”, a lo que su hermana contestó que temía el probable reproche de su esposo. Entonces, su hermano le planteó la posibilidad de comprar un conejo en la tienda, contestándole ella “¿Cuándo se encuentra aquí en el zoco un conejo a la venta?”. La historia termina con *el šayj* y acompañantes comiendo el guiso de la hermana de Ibn Ŷūdī y, lo que es más importante, con Abū Marwān sacándose literalmente un conejo de la chistera, ante el asombro de todos. La pieza se destinaría a aquella que había

¹²⁸ Por ejemplo, Ibn Zuhr, *Kitāb al-agdiyya*, 22–23, trad. 57: “Todas las carnes de caza, concretamente las de los cuadrúpedos, son bastas y atrabilarias”.

¹²⁹ J.L. Cardoso, 1993: 106.

¹³⁰ F. Hernández Carrasquilla, 1993.

¹³¹ M.T. Antunes, 1991.

¹³² J.A. Riquelme Cantal, 1991: 108.

¹³³ M.A. Paz Martínez y M. Tusell Solé, 2000: 165–166.

puesto en duda la posibilidad de encontrar conejos en los zocos¹³⁴. M. Marín apunta algo que parece palmario a la luz de este pasaje: algunos alimentos, entre ellos los conejos, no estaban a disposición de los consumidores en los zocos rurales, sino que su presencia en las mesas estaba sujeta a la cría doméstica o, lo que parece más lógico, a la caza¹³⁵.

Si la caza ha sido considerada un añadido en la dieta andalusí regido por la intuición más primaria¹³⁶, ello es resultado de una visión de corto alcance que no contempla los programas de colonización agraria andalusíes en su conjunto. F. Retamero lo han dejado claro para los barrancos menorquines: siempre se aprecia, asociados a los pequeños espacios de cultivo, bosques de ribera y marisma, con lo cual “els grups andalusins van crear espais de supervivència molts extensos ordenats al voltant d’uns camps de dimensions perennement petites. Això vol dir que la gestió de l’inculte –i la grandària d’aquest inculte– formava part del programa de la colonització”¹³⁷. De esta manera, la caza –y, por ende, otras actividades desarrolladas en los injustamente denominados “terrenos incultos”– no resulta ajena al proceso de colonización y producción de los campesinos, explicándose así no sólo la abundancia de especies cinegéticas en los yacimientos arqueológicos¹³⁸, sino, indirectamente, la presencia de las mismas en los tratados de cocina. No aparece por ningún lado la idea de que la caza sea una actividad que se quiere improvisada y carente de la más mínima planificación previa en la estrategia de los campesinos. La caza se integraría en esa lógica agraria, en una planificación política preconcebida, como era asimismo las dimensiones de las áreas agrarias colonizadas o el proceso de trabajo campesino.

La pesca ofrece una problemática distinta que parte de un hecho inicial: “el pescado carecía [...] del prestigio social de la carne, y la dificultad de su conservación provocaba desconfianza hacia su consumo”¹³⁹, por más que entre los sufíes pueda ser símbolo de pureza¹⁴⁰. De esa condición de alimento secundario se deriva unos usos de carácter más local¹⁴¹, en las inmediaciones de la costa o en la proximidad

¹³⁴ Al-Qaštālī, *Tuhfat al-muġtarib*, 164.

¹³⁵ M. Marín, 1999: 29–30.

¹³⁶ Campesinos ejercitándose en una caza, al mismo tiempo, “lúdica y tradicional (*sic*)” no es una idea que cause perplejidad –muy al contrario– a los ojos de algunos arqueólogos; véase, por ejemplo, M. Benito Iborra, 1987a: 441.

¹³⁷ F. Retamero, 2005: 272–273.

¹³⁸ Algunos testimonios de cronistas posteriores a la conquista de Granada son muy reveladores. Por ejemplo, el centroeuropeo J. Münzer, *Viaje por España y Portugal*, 107 no deja de maravillarse por la abundancia y variedad de la caza: “En los montes [de Granada] tienen tantos ciervos, osos, gamos, conejos y principalmente jabalíes, que parece increíble. La carne de ciervo tiene muy buen mercado. Causa admiración el número de perdices, que son grandes y tiene rojo el pico y la pata. Cuando cabalgábamos por los montes de Vera a Almería, casi en una hora levantamos cuatro o seis bandadas de perdices”.

¹³⁹ M. Marín, 2007: 43.

¹⁴⁰ R. El Hour, 2005: 223.

¹⁴¹ A. Malpica Cuello, 1983; M^a P. Torres Palomo, 1995; 2000.

de los grandes cursos fluviales interiores, según se extrae de la lectura de la *Fuḍāla* de Ibn Razīn, que incluye un buen número de especies propias de estos mares y ríos (esturión, sábal, mújol, anchoa, salmonete, negrilla, anguila...) o los localismos sevillanos que refiere al-Uryūlī [al-Arbūlī]: en el río de Sevilla (*wādī Iṣbīliyya*), el mújol, el sábal y el *ṣabūlī*, en el río de Orihuela (*nahr bi-Warīwala*), el mújol, *ṣabūq* (saboga) y, en menor medida, el sábal¹⁴². Su presencia entre los restos faunísticos no deja de ser, en los casos que se presenta, testimonial¹⁴³ en comparación con la carne, sea de caza o de especies ganaderas.

6. CONCLUSIONES

Hemos realizado un recorrido que nos hubiera gustado no fuera tan breve en torno a la alimentación de las andalúsies. El presente estudio no tiene ninguna pretensión de ser exhaustivo. Someramente, se han abordado facetas tan diversas como son los usos sociales de la comida, el sentido de los libros de cocina, las diferencias entre los gustos cortesanos y las necesidades populares, algunos de los productos más demandados para la cocina, la relevancia de la caza y de la pesca... Las pretensiones no iban más allá de hacer un estado de la cuestión sobre la temática en al-Andalus, labor, en cualquier caso, difícil porque la complejidad social de la alimentación en las sociedades antiguas impide cualquier generalización. También, por la amplitud del tema, inmensamente mejor conocido desde que R. Arié¹⁴⁴ dedicara a mediados de los 70 de la pasada centuria su atención a este asunto en al-Andalus.

Como entendemos es fácil de verificar a partir de una lectura de este texto, el afán con el que algunos investigadores españoles, caso, sobre todo, de Manuela Marín y Expiración García Sánchez, están dando a conocer las fuentes originales y reinterpretando en clave social todo ese excepcional corpus documental apenas si tiene impacto en la arqueología que se practica para al-Andalus y desde los antiguos territorios de al-Andalus. La excepción que representa la obra de G. Rosselló Bordoy no logra desdibujar, a pesar de su envergadura, la nítida imagen de una arqueología demasiado desligada de estos asuntos relacionados con la gastronomía y los procesos culinarios. Se puede concluir diciendo que una buena parte de la arqueología que se practica, salvo esas excepciones a las que antes nos hemos referido, no ha detectado las posibilidades que se derivan de todo lo que al respecto se ha escrito en relación con “la producción, consumo, gustos y hábitos alimenticios”, en palabras de M. Marín. Bien es cierto que estos libros de cocina

¹⁴² Al-Uryūlī [al-Arbūlī], *al-Kalām ‘alā al-agḍīyya*, fols. 95r y 96v, 151, n° 110; trad. 84. Sobre este texto, véase el comentario de A. Díaz García, 2000: 84–85.

¹⁴³ Por ejemplo, en La Mesa de Chiclana de la Frontera, se consumían la cañadilla (*Murex brandaris*), la vieira (*Pecten maximus*) o la almeja (*Spisula salida*), pero en proporción siempre inferior a la carne; I. Cáceres Sánchez, 1999: 271.

¹⁴⁴ R. Arié, 1974–1975. Vuelve sobre la cuestión en R. Arié, 1984: 283–289.

–u otras fuentes empleadas en la historia de la alimentación– no aportan soluciones a una buena parte de los problemas arqueológicos que se derivan del hallazgo de objetos cerámicos en las excavaciones, pero también lo es que sin el concurso de los mismos difícilmente se encontrarán soluciones a otras muchas de las cuestiones que se plantean. Una vez más, habría que hacer un llamamiento para la efectiva integración de diversas disciplinas en pos del conocimiento científico.

Por otro lado, estamos seguros que la introducción de nuevas tecnologías en las excavaciones arqueológicas que permitan, además de recurrir a los consabidos análisis faunísticos, realizar análisis de suelos, supondrán una renovación en estos estudios. Las posibilidades que se abren son muchas; la información escrita y la que se obtenga del registro arqueológico permitirán, empleadas conjuntamente, conocer cómo, qué y, tal vez, cuánto comían las diversas poblaciones de las sociedades precapitalistas.

BIBLIOGRAFÍA

Fuentes

- AVERROES, *Obra Médica*, trad. M^a C. Vázquez de Benito, VIII Centenario 1198–1998, Sevilla, 1998.
- IBN ‘ARABI, *Les Soufies d’Andalousie. Ruh al-quds et Durrat al-Fâkhira*, trad. del árabe y presentado por R. W.J. Austin, versión francesa de G. Laconte, París, 1971; trad. española del francés de D. García Valverde, *Los Sufis de Andalucía*, Málaga, 1990.
- IBN ḤAYYĀN, *Muqtabis II. Anales de los Emires de Córdoba Alhaquém I (180–206 H./796–822 J.C.) y Abderramán II (206–232/822–847)*, edición facsímil de un manuscrito árabe de la Real Academia de la Historia (Legado Emilio García Gómez), ed. al cuidado de J. Vallvé Bermejo, Madrid, 1999; trad. española de M. ‘A. Makkī y F. Corriente, *Crónica de los emires Alhakam I y ‘Abdarrahmān II entre los años 796 y 847 [Almuqtabis II-1]*, Zaragoza, 2001.
- IBN HIŠĀM AL-LAJMI, *al-Madjal ilà taqwīm al-lisān wa-ta ‘līm al-bayān (Introducción a la corrección del lenguaje y la enseñanza de la elocuencia)*, ed. crítica, estudios e índices de J. Pérez Lázaro, 2 vols, Madrid, 1990.
- IBN RAZĪN AL-TUŪYĪBI, *Fuḍālat al-jiwān fī tayyibāt al-ṭa ‘ām wa l-alwān [Fuḍāla]*, ed. de M.B.A. Benchekroun, *La cuisine andalou-marocaine au XIIIe siècle d’après un manuscrit rare (Fadalat al Khīwan fī tayyibat al-ṭa ‘am Wa l-alwan d’Ibn Razin al-Tugibi)*, Rabat, 1981; trad. al español, estudio y notas de M. Marín, *Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*, Gijón, 2007.
- IBN SAYYĀR AL-WARRĀQ [Abū Muḥammad al-Muzaffar ibn Sayyār al-Warrāq], *Kitāb al-Ṭabīj*, eds K. Öhrnberg y S. Mroueh, *Studia Orientalia*, vol. 60, Helsinki, 1987.
- IBN SĪNĀ [al-Ḥusayn ibn ‘Abd Allāh ibn Sīnā], *Uryūza fī ṭibb*, ed., introd., trad. y notas por N.S. Jabary y P. Salamanca, *Poema de la Medicina. Uryūza fī ṭibb. Edición bilingüe basada en la transcripción del Manuscrito 1752 BN Alger; publicada por Henri Jabier y Abdelkader Noureddine en Les Belles Lettres, París, 1956*, Salamanca, 1999.
- IBN ZUHR [Abū Marwān ‘Abd al-Malik ibn Zuhr], *Kitāb al-agḍīyya (Tratado de los alimentos)*, ed., trad. e introducción de E. García Sánchez, Madrid, 1992.

- Kitāb al-ṭabīj fī l-Andalus wa l-Magrib* [*Kitāb al-ṭabīj*], ed. árabe de A. Huici Miranda, *Kitāb al-ṭabīj fī l-Magrib wa l-Andalus fī ‘aṣr al-muwaḥḥidīn li-mu’allif maḥḥūl*, *Revista del Instituto Egipcio de Estudios Islámicos*, IX–X (1961–1962), 15–256; trad. de A. Huici Miranda, *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade según un manuscrito anónimo del siglo XIII*, Gijón, 2005, reimpresión con estudio preliminar de M. Marín de la obra de A. Huici Miranda, *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magrebí*, Valencia, 1966.
- LEÓN EL AFRICANO, *Descripción General del África y de las cosas peregrinas que allí hay*, trad., introd., notas e índices de S. Fanjul con la colaboración de N. Consolani, Granada, 1995.
- AL-MAQQARĪ [Aḥmad ibn Muḥammad al-Maqqarī al-Tilimsānī], *Naḥḥ al-ṭīb min guṣn al-Andalus wa l-raṭīb*, ed. I. ‘Abbās, 8 vols, Beirut, 1968.
- J. MÜNZER, *Viaje por España y Portugal (1494–1495)*, nota introductoria de R. Alba, 2ª ed., Madrid, 2002.
- AL-QAŠṬĀLĪ [Aḥmad], *Milagros de Abū Marwān al-Yuḥānisī (Tuḥfat al-muḡtarib bi-bilād al-Magrib fī karāmāt al-šayj Abī Marwān)*, ed. con prólogo, notas e índices por F. de la Granja, Madrid, 1974.
- AL-SQAQĪ [Abū ‘Abd Allāh Muḥammad al-Saqāfī al-Mālaqī], *Kitāb fī ādāb al-ḥisba*, ed. G.S. Colin y E. Lévi-Provençal, *Un Manuel hispanique de ḥisba. Traité d’Abū ‘Abd Allāh Muḥammad b. Abī Muḥammad al-Saqāfī de Málaga sur la surveillance des corporations et la répression des fraudes en Espagne musulmane*, París, 1931; trad. española de P. Chalmeta, *El Kitāb fī ādāb al-ḥisba* (Libro del Buen Gobierno del Zoco), *Al-Andalus*, XXXII (1967), 125–162 y 359–397; XXXIII (1968), 143–195 y 367–434.
- AL-TIGNARĪ [Muḥammad ibn Mālik al-Tignarī], *Kitāb Zuhrat al-bustān wa-nuzhat al-aḡḥān (Esplendor del jardín y recreo de las mentes)*, ed. e introd. E. García Sánchez, Madrid, 2006.
- AL-ṬULAYṬULĪ [‘Alī ibn ‘Īsā al-Ṭulayṭulī], *Mujtaṣar (Compendio)*, ed., trad. y estudio de Mª J. Cervera, Madrid, 2000.
- AL-URYŪLĪ [Al-Arbūlī] [Abū Bakr ‘Abd al-‘Azīz al-Arbūlī al-Anṣārī], *al-Kalām ‘alā al-aḡḍiyya*, ed., trad. y estudio de A. Díaz García, Almería, 2000.

Bibliografía General

- ANTUNES, M.T. 1991. Restos dos animais no Castelo de Silves (sécalos VIII–X). Contribuição para o conhecimento da alimentação em contexto islâmico, *Estudos Orientais*, 2: *O Legado Cultural de Judeus e Mouros*, 41–72.
- ARIÉ, R. 1974–1975. Remarques sur l’alimentation des musulmans d’Espagne au cours de bas Moyen Âge, *Cuadernos de Estudios Medievales* II–III: 299–312.
- ARIÉ, R. 1984. *España musulmana (siglos VIII–XV)*, en M. MUÑÓN DE LARA (dir.), *Historia de España*, vol. III, Barcelona.
- AZUAR RUIZ, R. 1989. *Denia islámica. Arqueología y poblamiento*, Alicante.
- BARCELÓ y A. LABARTA, C. 1988. Le sucre en Espagne, *Journal d’Agriculture Traditionnelle et de Botanique Appliquée* XXXV: 175–193.
- BARCELÓ, M., H. KIRCHNER y C. NAVARRO. 1996. *El agua que no duerme. Fundamentos de la arqueología hidráulica andalusí*, Granada.
- BENITO IBORRA, M. 1986. Aproximación a la creación de una metodología para el estudio de la fauna medieval: el castillo de la Mola (Novelda, Alicante), *I Congreso de Arqueología Medieval Española (Huesca, 1986)*, vol. I, Zaragoza, 489–523.
- BENITO IBORRA, M. 1987a. Estudio preliminar de los hábitos alimenticios de origen animal de los moradores del poblado árabe de las Dunas de Guardamar (Alicante), *II Congreso de Arqueología Medieval Española (Madrid, 1987)*, vol. II: *Comunicaciones*, 433–442.

- BENITO IBORRA, M. 1987b. Evolución de la fauna doméstica en el Medioevo del valle de Vinalopó Medio (Alicante), *Boletín de Arqueología Medieval* 1: 51–59.
- BENITO IBORRA, M. 1993. La evolución estructural de las sociedades históricas del sur de la Comunidad Valenciana a través de la reconstrucción arqueozoológica, *IV Congreso de Arqueología Medieval Española. "Sociedades en transición" (Alicante, 1993)*, 3 vols, vol. I: Actas, Alicante, 151–168.
- BOLENS, L. 1989. L'étonnante apparition du couscous en Andalousie médiévale (XIII siècle): essai d'interprétation historique, *Mélanges en l'honneur du Professeur Anne-Marie Piuze*, Ginebra, 61–70.
- BOLENS, L. 1991. *La cocina andaluza, un arte de vivir. Siglos XI–XIII*, Madrid.
- BUSTAMANTE, J. 1994. Uno muere de atafea y otro la desea. La génesis de un error lexicográfico, *Al-Andalus-Magreb*, 2: 37–53.
- BUTZER W. *et alii*. 1985. Una alquería islámica medieval de la Sierra de Espadán, *Boletín de la Sociedad Castellonense de Cultura* LXI (III): 304–365.
- CÁCERES SÁNCHEZ, I. 1999. Aportaciones al estudio de la ganadería y de la caza en época islámica en La Mesa, en J. RAMOS MUÑOZ *et alii* (eds), *Excavaciones arqueológicas en La Mesa (Chiclana de la Frontera, Cádiz). Campaña de 1998. Aproximación al estudio del proceso histórico de ocupación*, Serie Monográfica. Arqueología en Chiclana de la Frontera, nº 1, Chiclana de la Frontera, 269–271.
- CARABAZA BRAVO, J.M^a, E. GARCÍA SÁNCHEZ, J.E. HERNÁNDEZ BERMEJO y A. JIMÉNEZ RAMÍREZ. 2004. *Árboles y arbustos de al-Andalus*, Madrid.
- CARDOSO, J.L. 1993. Contribuição para o conhecimento da alimentação em contexto islâmico: estudo dos restos mamalógicos e malacológicos das Mesas do Castelhino (Almodôvar), *Arqueologia Medieval* 2: 103–107.
- DE CASTRO MARTÍNEZ, T. 1996. *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*, Granada.
- CORRIENTE, F. 1999. *Diccionario de arabismos y voces afines en iberromance*, Madrid.
- DÍAZ GARCÍA, A. "Introducción" "Estudio", en AL-URYŪLĪ [Al-Arbūlī], *al-Kalām 'alā al-agđīyya*, ed, trad. y estudio de A. Díaz García, Almería, 2000.
- EL HOUR, R. 2005. La alimentación de los santos en las fuentes hagiográficas magrebíes. El caso de Marruecos, en M. MARÍN y C. DE LA PUENTE (eds), *El banquete de las palabras: la alimentación de los textos árabes*, Madrid, 207–235.
- FÁBREGAS GARCÍA, A. 2000. *Producción y comercio de azúcar en el Mediterráneo medieval. El ejemplo del Reino de Granada*, Granada.
- FERHAT, H. 1997. Frugalité soufie et banquets de zaouyas: l'éclairage des sources hagiographiques, *Médiévales* 33: 69–79.
- FERHAT, H. 2005. H. Le patrimoine gastronomique andalous et ses survivances au Maroc; des mots et des mets, en M. MARÍN y C. DE LA PUENTE (eds), *El banquete de las palabras: la alimentación de los textos árabes*, Madrid, 11–28.
- GARCÍA SÁNCHEZ, E. 1980. Ibn al-Azraq: *Uryūza* sobre ciertas preferencias gastronómicas de los granadinos, *Andalucía Islámica. Textos y Estudios* I: 141–162.
- GARCÍA SÁNCHEZ, E. 1981. La alimentación en la Andalucía islámica. Estudio histórico y bromatológico. I: cereales y leguminosas, *Andalucía Islámica. Textos y Estudios* II–III: 139–177.
- GARCÍA SÁNCHEZ, E. 1983–1986. La alimentación en la Andalucía islámica. Estudio histórico y bromatológico. II: carne, pescado, huevo, leche y productos lácteos, *Andalucía Islámica. Textos y Estudios* IV–V: 237–278.
- GARCÍA SÁNCHEZ, E. 1986. Fuentes para el estudio de la alimentación en la Andalucía islámica, *Actas del XII Congreso de la Union Européenne d'Arabisants et d'Islamisants (Málaga, 1984)*, Madrid, 269–288.

- GARCÍA SÁNCHEZ, E. 1994. La conservación de productos vegetales en las fuentes agronómicas andalusíes, en M. MARÍN y D. WAINES (eds), *La alimentación en las culturas islámicas*, Madrid, 251–293.
- GARCÍA SÁNCHEZ, E. 2005. Comida de enfermos, dieta de sanos: procesos culinarios y hábitos alimenticios en los textos médicos andalusíes, en M. MARÍN y C. DE LA PUENTE (eds), *El banquete de las palabras: la alimentación de los textos árabes*, Madrid, 57–87.
- GARCÍA SÁNCHEZ, E. 2007. Aceitunas y aceite de oliva en la tradición culinaria andalusí, *Tierras del Olivo*, Exposición organizada por la Fundación Legado Andalusi y la Junta de Andalucía en Jaén, Baeza, Úbeda y Baena (Diciembre 2007–Abril 2008), Granada, 137–147.
- DE LA GRANJA, F. 1960. Notas sobre la maffeta de los judíos de Fez, *Al-Andalus* XXV: 235–238.
- HERNÁNDEZ CARRASQUILLA, F. 1993. Los restos de aves del yacimiento medieval de Mértola, *Arqueología Medieval* 2: 273–276.
- HUICI MIRANDA, A. 2005. Introducción, en *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade según un manuscrito anónimo del siglo XIII*, Gijón, 2005, 45–51; reimpresión con estudio preliminar de M. Marín de la obra de A. Huici Miranda, *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magrebí*, Valencia, 1966.
- KIRCHNER, H. 2002. *La ceràmica de Yābisa. Catàleg i estudi dels fons del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera*, Ibiza.
- KUHNE BRABANT, R. 1994. Apuntes sobre el consumo de fruta en el mundo árabe medieval, en M. MARÍN y D. WAINES (eds), *La alimentación en las culturas islámicas*, Madrid, 295–308.
- KUHNE BRABANT, R. 1996. La fruta, ¿alimento o medicamento? Reflexiones sobre la presencia de la fruta en la farmacopea medieval, *Anaquel de Estudios Árabes* 7: 69–86.
- KUHNE BRABANT, R. 1997. Le sucré et le doux dans l'alimentation d'al-Andalus, *Médiévales* 33: 55–67.
- LAGARDÈRE, V. 1996. La riziculture en al-Andalus (VIII^e–XV^e siècles), *Studia Islamica* 83: 71–87.
- MALPICA CUELLO, A. 1983. El pescado en el Reino de Granada a fines de la Edad Media: especies y nivel de consumo, *Manger et boire au Moyen Age*, Niza, 103–117.
- MARÍN, M. 1981. Sobre Būrān y Būrāniyya, *Al-Qanṭara* II: 193–207.
- MARÍN, M. 1992. Sobre alimentación y sociedad (El texto árabe de 'La guerra deleitosa'), *Al-Qanṭara* XIII: 83–121.
- MARÍN, M. 1994. Literatura y gastronomía: dos textos árabes de época mameluca, en M. MARÍN y D. WAINES (eds), *La alimentación en las culturas islámicas*, Madrid, 1994: 137–158.
- MARÍN, M. 1996. Ollas y fuego: los procesos de cocción en los recetarios de al-Andalus y el Magreb, *Arqueología Medieval* 4: 165–174.
- MARÍN, M. 1997a. La vida cotidiana, en M^a J. VIGUERA MOLINS (coord. y prólogo), *Historia de España de Ramón Menéndez Pidal*, vol. VIII/2: *El retroceso territorial de al-Andalus. Almorávides y Almohades. Siglos XI al XIII*, Madrid, 1997: 384–433.
- MARÍN, M. 1997b. Cuisine d'Orient, cuisine d'Occident, *Médiévales* 33: 9–21.
- MARÍN, M. 1999. Mujeres y relaciones familiares en el mundo rural andalusí: notas sobre la familia de Abū Marwān al-Yuḥāniṣī, en M^a T. LÓPEZ BELTRÁN (coord.), *De la Edad Media a la Moderna: mujeres, educación y familia en el ámbito rural y urbano*, Málaga, 17–36.
- MARÍN, M. 2000. *Mujeres en al-Andalus*, Estudios Onomásticos-Biográficos de al-Andalus, XI, Madrid.
- MARÍN, M. 2005a. Ambrosio Huici Miranda y la historia de la alimentación en el Occidente islámico, estudio preliminar a A. Huici Miranda, *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade según un manuscrito anónimo del siglo XIII*, Gijón, 9–42.
- MARÍN, M. 2005b. Los recetarios árabes clásicos: ¿documentos históricos?, en M. MARÍN y C. DE LA PUENTE (eds), *El banquete de las palabras: la alimentación de los textos árabes*, Madrid, 29–56.

- MARÍN, M. 2007. Capítulo 3. *Fuḍālat al-jiwān fī tayyibāt [sic] al-ta ‘ām wa-l-alwān* (‘Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos’), capítulo introductorio a la trad. de M. Marín de la obra de Ibn Razīn al-Tuḡyībī, *Fuḍālat al-jiwān fī tayyibāt al-ta ‘ām wa l-alwān*, Gijón, 23–67.
- MARTÍNEZ ENAMORADO, V. 2003. *Al-Andalus desde la periferia. La formación de una sociedad musulmana en tierras malagueñas (siglos VIII–X)*, Málaga.
- MARTÍNEZ ENAMORADO, V. 2006. *Un hombre para el Califato. De nuevo sobre Ŷa ‘far el Esclavo a partir de un cimacio con grifos*, Málaga.
- MONTANARI, M. 1981. Storia, alimentazione e storia dell’alimentazione. Le fonti scritte altomedievali, *Archeologia Medievale*, VIII: 25–37.
- MORALES MUÑOZ, A. 1993. Estudio faunístico del yacimiento islámico de Mértola: los mamíferos, *Arqueologia Medieval* 2: 263–271.
- MORALES MUÑOZ, A. 1994. Earliest genets in Europe, *Nature* 370: 512–513.
- MORALES MUÑOZ, A.R. MORENO NUÑO y M.A. CEREJO PECHARROMÁN. 1988. Calatrava la Vieja: primer informe sobre la fauna de vertebrados recuperad en el yacimiento almohade. Primera parte: mamíferos, *Boletín de Arqueología Medieval* 2: 7–48.
- MORENO GARCÍA, M. y S. DAVIS. 2001a. Estudios de las asociaciones faunísticas recuperadas en Alcácer do Sal, convento de São Francisco, Santarém y Sé de Lisboa, *Garb. Sítios Islâmicos do Sul Peninsular, Lisboa-Mérida*, 2001: 231–255.
- MORENO GARCÍA, M. y S. DAVIS. 2001b. *Animal Bones from Alcácer do Sal, 1996. Excavations*, Instituto Português de Arqueologia, Trabalhos do CIPA, nº 14.
- MORENO GARCÍA, M. y S. DAVIS. 2001c. *Animal Bones from Convento de São Francisco, Santarém, silos 2, 3 and 4*, Instituto Português de Arqueologia, Trabalhos do CIPA, nº 15.
- MORENO GARCÍA, M. y S. DAVIS. 2001d. *Animal Bones from Quadrado M22. Sé de Lisboa*, Instituto Português de Arqueologia, Trabalhos do CIPA, nº 16.
- PAZ MARTÍNEZ, M.A. y M. TUSELL SOLÉ, 2000. La fauna del yacimiento de Cerro Miguelico, en V. SALVATIERRA CUENCA y J.C. CASTILLO ARMENTEROS, *Los asentamientos emirales de Peñafior y Miguelico. El poblamiento hispano-musulmán de Andalucía Oriental. La Campiña de Jaén (1987–1992)*, Sevilla, 152–166.
- PELLAT, Ch. 1971. Ḥayawān, *Encyclopédie de l’Islam*, Leiden, III: 315–318.
- PÉRÉS, H. 1943. Quel est le plus ancien texte arabe ou berbère faisant mention de ‘couscous’?, *Bulletin des Etudes Arabes* II: 140–141.
- PÉREZ LÁZARO, J. 1990. *Edición crítica con estudio de la obra de Ibn Hišām al-Lajmī, al-Madjal ilā taqwīm al-lisān wa-ta ‘līm al-bayān (Introducción a la corrección del lenguaje y la enseñanza de la elocuencia)*, 1º volumen, Madrid.
- RETAMERO, F. 1998. ‘Un conjunto de reglas sabias y ordenadas’. La disciplina agraria del *sultān*, en C. LALIENA UTRILLA y J.F. UTRILLA (eds), *De Toledo a Huesca. Sociedades medievales en transición a finales del siglo XI (1080–1100)*, Zaragoza, 75–88.
- RETAMERO F. 2005. Les mesures de la supervivència, en M. BARCELÓ y F. RETAMERO (eds), *El barrancs tancats. L’ordre pagès al sud de Menoria en època andalusina (segles X–XIII)*, Mahón, 269–280.
- RIQUELME CANTAL, J.A. 1991. “Estudio faunístico del yacimiento medieval de ‘El Maraute’ (Torrenueva, municipio de Motril, Granada)”, *Boletín de Arqueología Medieval* 5: 93–111.
- RIQUELME CANTAL, J.A. 1993a. Estudio faunístico del yacimiento medieval de Plaza España, Motril (Granada), *Arqueologia Medieval* 2: 243–260.
- RIQUELME CANTAL, J.A. 1993b. El dromedario en al-Andalus: estado de la cuestión a través de los últimos descubrimientos arqueológicos en la provincia de Granada, *IV Congreso de Arqueología Medieval Española. “Sociedades en transición” (Alicante, 1993)*, 3 vols, vol. III: Comunicaciones, Alicante, 657–661.

- RIQUELME CANTAL, J.A., M.D. SIMÓN VALLEJO, P. PALMQVIST y M. CORTÉS SÁNCHEZ, 2008. The oldest mongoose of Europe, *Journal of Archaeological Science* (2008) (en prensa).
- RODINSON, M. 1949. Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine, *Revue des Etudes Islamiques*, 95–165.
- RODINSON, M. 1965. *Ghidhā'*, *Encyclopédie de l'Islam*, Leiden, II, 1081–1097.
- ROSENBERGER, B. 1994. Diversité des manières de consommer les céréales dans le Maghreb precolonial, en M. MARÍN y D. WAINES (eds), *La alimentación en las culturas islámicas*, Madrid, 309–354.
- ROSSELLÓ BORDOY, G. 1991. *El nombre de las cosas en al-Andalus: una propuesta de terminología cerámica*, Palma de Mallorca.
- ROSSELLÓ BORDOY, G. 1994. Arqueología e información textual: el utillaje en la cocina andalusí, en M. MARÍN y D. WAINES (eds), *La alimentación en las culturas islámicas*, Madrid, 37–87.
- ROSSELLÓ BORDOY, G. 1995. Menjar, beure i cuinar a al-Andalus: una nova lectura del *Kitāb al-Tabīkh* (primer terç del segle XIII), *Actes Ir Col.loqui d'història de l'alimentació a la Corona de Aragó. Edad Mitjana*, Lèrida, II: 955–970.
- ROSSELLÓ BORDOY, G. 2002. *El ajuar de las casas andalusíes*, Málaga.
- RUBIERA MATA, M^a J. 1994. La dieta de Ibn Quzmān. Notas sobre la alimentación andalusí a través de su literatura, en M. MARÍN y D. WAINES (eds), *La alimentación en las culturas islámicas*, Madrid, 127–136.
- TAHIRI, A. 2003. *Las clases populares en al-Andalus*, Málaga.
- TORRES, J.M. 1988. La zooarqueología, en M. BARCELÓ *et alii*, *Arqueología medieval. En las afueras del "medievalismo"*, Barcelona, 134–164.
- TORRES PALOMO, M^a P. 1995. Ictinimia en glosarios andalusíes, *Al-Andalus y el Mediterráneo*, Barcelona, 228–241.
- TORRES PALOMO, M^a P. 2000. El pescado en la gastronomía árabe mediterránea: al-Ándalus, en A. PÉREZ JIMÉNEZ y G. CRUZ ANDREOTTI (eds), *Dieta mediterránea. Comidas y hábitos alimenticios en las culturas mediterráneas*, Málaga, 159–181.
- WAINES, D. 1991. *Murrī*: the tale of a condiment, *Al-Qanṭara* XII: 371–388.
- WAINES, D. 1992. The Culinary Culture of al-Andalus, en S. Kh. JAYYUSI (ed.), *The Legacy of Muslim Spain*, Leiden, 725–738.
- WATSON, A.M. 1998. *Innovaciones de la agricultura en los primeros tiempos del mundo islámico*, Granada.
- WICKHAM, Ch. 1985. Pastoralism and underdevelopment in the Early Middle Ages, *Settimane di Studio del Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo: L'uomo di fronte al mondo animale nell'Alto Medioevo*, Spoleto, 401–451.