

## INFLUÈNCIES ÀRABS EN L'ALIMENTACIÓ DE LA MARINA NORD

Míkel de Epalza

No és fàcil parlar d'un tema així, que exigeix abans de tot moltes precisions metodològiques. Anem a començar per aquestes, perquè poden servir també per a d'altres temes pareguts d'estudis comarcals, abans d'avançar unes quantes afirmacions sobre l'alimentació àrab i les seues probables influències en aquesta comarca en època musulmana (segles VIII - XIII), en l'època en què va mantenir una població mudèjar i morisca important sota el poder cristià (segles XIII - XVII) i fins els nostres dies.

### Precisions metodològiques

S'ha de començar per dir que no hi ha fonts documentals directes sobre l'alimentació dels àrabs a la Marina Nord. Com a màxim, alguna al·lusió indirecta en escriptors àrabs de Dènia o alguna menció sobre producció d'aliments de mudèjars i moriscos en documentació cristiana. Aquestes al·lusions i mencions són molt interessants, dins de la seua parcialitat, però cal situar-les de totes maneres en unes línies generals d'alimentació dels àrabs d'Al-Andalus, que és el que anem a intentar de fer tot seguit.

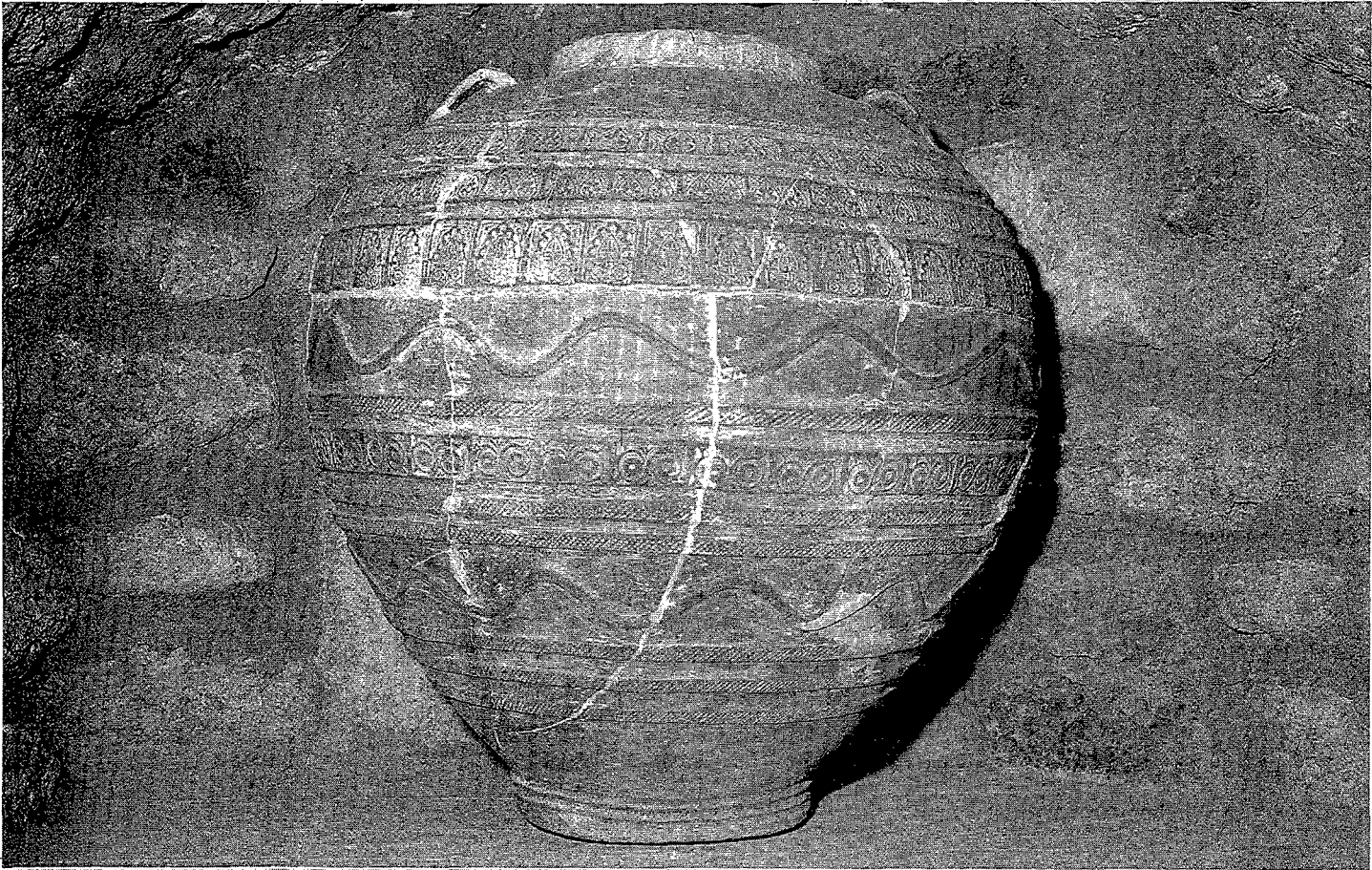
També s'ha d'advertir que l'alimentació dels àrabs de la comarca seria molt tradicional en la majoria dels seus elements, que havien heretat dels avantpassats pre-islàmics, des de mil·lenis que serien comuns als elements alimentaris de la conca de la Mediterrània. Amb tot, sabem que els àrabs portaren elements nous a Al-Andalus

(arròs, canyamel, sèsam, espinacs, albergínies, carxofes, llimoners, safrà, etc.), i que desenvoluparen també alguns elements pre-islàmics (productes amb base cerealista) o que van reduir la presència d'altres (porc, vi...). Açò és el que estudiarem.

Els estudis sobre l'alimentació àrab a Al-Andalus són relativament recents i, sobretot, parcials, ja que els textos àrabs que ens parlen de menjars solen referir-se al menjar de luxe de les classes més acabalades i als menjars relacionats amb la medicina. No sol parlar-se del menjar habitual de la gent --per això, la documentació mudèjaro-morisca és molt més rica--, ni sol distingir unes regions d'altres. A la Marina, amb zones muntanyoses, valls altes, plana litoral (amb els centres històrics, a l'època àrab, d'Ondara, Pego, Dènia, Xàbia i Calp), la varietat de productes agro-pecuaris i, per tant, de consum alimentari podia ser bastant diferenciada, fins i tot dins d'un espai geogràfic relativament reduït.

No anem a recollir ací una bibliografia exhaustiva dels estudis sobre l'alimentació dels àrabs d'Al-Andalus però sí que cal esmentar els principals investigadors moderns: A. Huici Miranda, F. de la Granja, M. Espadas Burgos, E. García Sánchez, M. Marín, A. Díaz García, J. García i Fortuny, P. Balaña, entre els espanyols, R. Arie, L. Bolens; M. Rondinson, M.B.A. Bencheckroun, entre els estrangers.

Finalment, cal advertir que l'alimentació té moltes facetes i elements, dels quals tan sols anem a parlar-ne alguns aspectes.



*Gerra islàmica. Arxiu Museu Arqueològic de Dènia*

### **Aspectes de l'alimentació àrab**

Sobre l'alimentació dels àrabs a la Marina es poden assegurar alguns aspectes, coneguts sobretot per fonts col.laterals, com ara les característiques generals de l'alimentació musulmana a Al.Andalus:

1) **aspectes religiosos:** se sap que els musulmans dejenen durant el dia al llarg de tot el mes del ramadà. Aquesta pràctica, que es va donar evidentment entre els musulmans de la Marina, no tan sols afectava el ritme temporal de l'alimentació, sinó el seu contingut: durant aqueix mes s'augmenten els components alimentaris i energètics en els menjars nocturns (aliments càrnics i ensucrats), per poder resistir el desgast debilitador del dejuni diürn. D'aquí els costums

alimentaris musulmans, sobretot en ciutats i classes socials riques, en dolços, guisats de carn, espècies i d'altres adòbs energètics.

Les obligacions tan concretes que l'Islam imposa als matrimonis fa del deure de prestació sexual un important precepte moral. Per això l'interés dels musulmans pels aliments afrodisíacs, o pretesament afrodisíacs, tal com: dolços, fruits secs, herbes.

La Festa del Corder, que commemora cada any la fi dels dies de la Peregrinació i el sacrifici que va fer el corànic Abraham (Ibrahim), suposa evidentment una producció relativament abundant de corders i el seu consegüent ús alimentari.

Les prohibicions islàmiques afecten a l'alimentació: el porc en totes les formes (també el

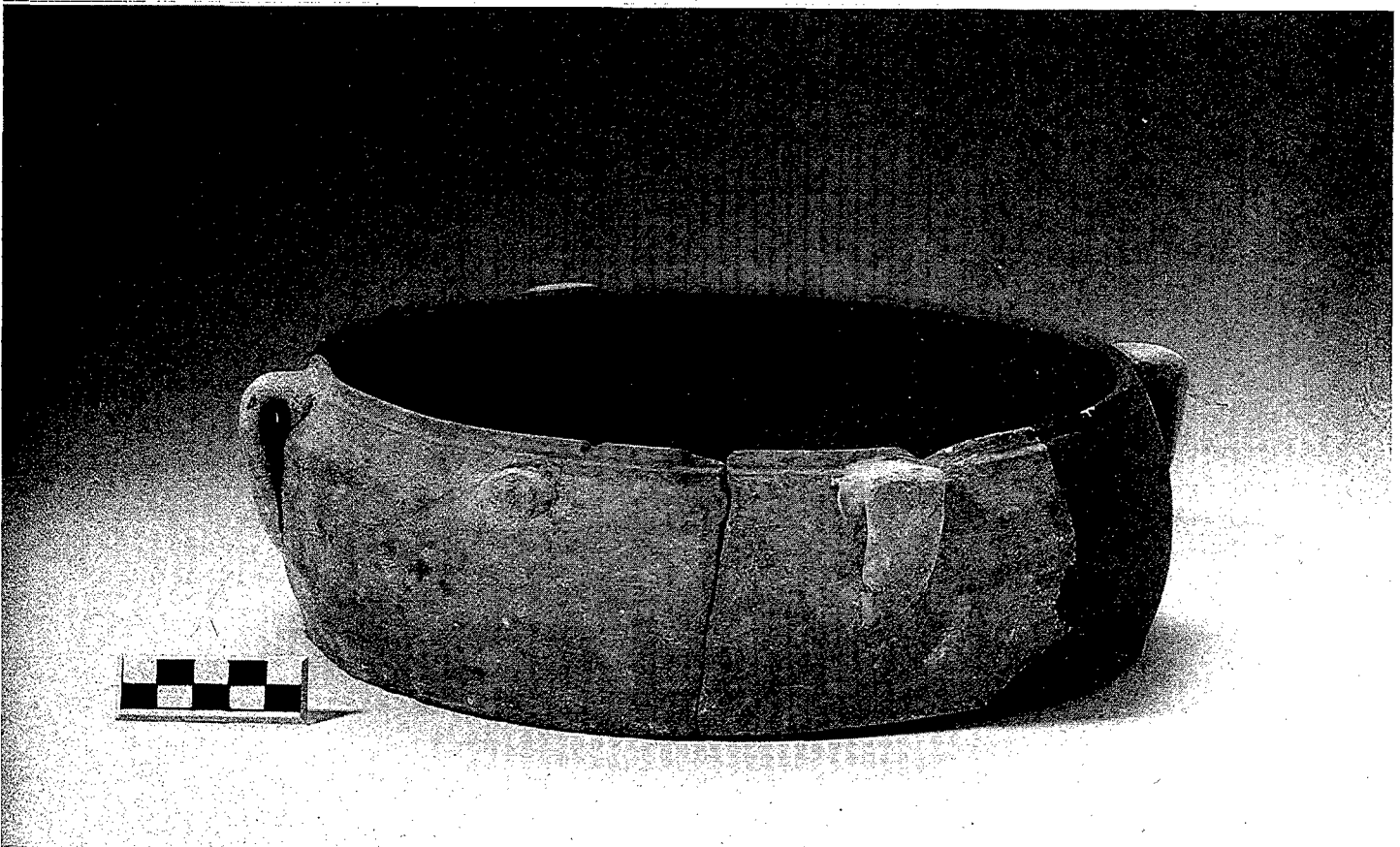
porc senglar); els animals carnívors, les aus rapinyaires; els peixos sense escata. La prohibició de begudes alcohòliques (no sempre respectada pel que fa als barons, especialment de classe benestant) va afectar certament el consum alimentari del vi, tradicional al Mediterrani, però potser els àrabs van ampliar el consum de l'alcohol de figues i dàtils i l'ús d'estupefaents o al·lucinògens d'origen vegetal.

**2) aspectes alimentaris: cereals i arròs bàsics.** El cereal (blat sobretot) ja era un aliment bàsic abans de l'Islam, en aquestes terres. En època àrab, el cereal tenia almenys tres aplicacions bàsiques: el pa sense llevat, bla i sense crosta; les pastes més elaborades, per mesclar-les amb salses diverses (el gaspatxo dit manxec,

fideus de diferent gruix, tarid,...); sèmola secada i cuita al vapor, element bàsic del cuscús o alcuscús, que es mescla amb diferents cuits de verdures, llegums i carns.

L'arròs, que van importar els àrabs, té algunes condicions alimentàries semblants a les dels cereals: constitueixen un element bàsic, que pot prendre's durant tot l'any perquè té varietat amb l'afegit dels diversos elements que l'acompanyen. De totes maneres, l'arròs, que exigeix unes instal·lacions i una producció molt organitzada, no estaria tan difós com ara i seria potser un luxe urbà en l'època àrab, encara que en època mudèjaro-morisca està documentada la seua producció al nord de la Marina.

Tant l'arròs com els cereals (sèmola..) entrem també en diversos farcits (en aus, en albergínies, amb carn de mandonguilla, etc.)



*Cassola islàmica. Arxiu Museu Arqueològic de Dènia*

### 3) aspectes energètics: el calor de l'olla, dels forns, dels assecadors.

L'olla, amb aigua i d'altres elements vegetals i animals, és l'element bàsic de la cuina popular. Sols exigeix foc i recipient, i pot tenir tota la varietat de les èpoques de l'any i de les possibilitats dels habitants d'aquestes comarques. Ara dona, a la Marina, els cuits, les olles, les pilotes, les farcedures, etc., que van tenir els antecedents en l'època àrab. L'aigua calenta prepara l'aliment (sobretot d'origen dur, com la carn i els llegums secs per a la digestió) ho pre-digereix, i transmet al cos calories, especialment necessàries en èpoques fredes. Els diversos bullits constituïen, doncs, un element bàsic en l'alimentació àrab.

Els forns, en les poblacions més nombroses, són un element urbanístic fonamental: cada barri té el seu forn, on els veïns porten per rostir una sèrie d'aliments. Els més importants són evidents.

Tenim molt poca documentació sobre els forns musulmans i la seua utilització, tot i que es puga suposar que no hi hauria molt de trencament amb l'ús en l'època cristiana medieval.

La calor solar, tan abundant en la regió, fou aprofitada amb finalitats alimentàries pels àrabs de la Marina. Va servir per secar les fruites: panses, figues, préssecs, etc. Les necessitats de sucre, molt importants en la societat musulmana, propiciaven aquesta utilització d'energia barata, molt documentada per a aquest ús en la regió, fins l'època moderna.

### 4) aspectes dietètics: sobrietat i convivència.

Malgrat els plats refinats dels quals parlen els tractats àrabs, els testimonis d'època cristiana són convergents: els musulmans mengen poc i productes naturals que costen poc i alimenten el màxim. La condemna del català Francesc Eiximenis és terminant: "menjar molts en una escudella, axí com fan els sarraïns, no és nodriment". Les autoritats cristianes de València insisteixen sobre aquesta sobrietat dels moriscos: pa d'ordi, mel, panses, i figues; beuen un pitxer d'aigua i mengen un grapat de panses; etc. Pel que fa a menjar junts, en el mateix recipient, era normal en una societat **sense plats**, llevat dels ambients rics, tant per a prendre l'arros com el cuscús i

adhuc el mateix brou.

### 5) aspectes lúdics: dolços, fruites, refrescos i begudes.

Ja s'ha presentat la necessitat d'una alimentació rica en energia que tenien els musulmans, durant el mes de dejuni del ramadà. Però aquesta necessitat edafològica es completa amb l'aspecte festiu que tenen les nits del ramadà i que exigeix el plaer gustatiu dels dolços. Aquesta circumstància es multiplica al llarg de l'any amb tota mena de festes familiars (naixements, circumcisions, casaments...)

Aqueixos dolços contenen elements diversos, entre els quals destaquen, naturalment, els cereals per a les pastes i les ametles, per als dolços que són els antecedents dels torrons (de Xixona, massapà, pastissets de rovell d'ou, bunyols, etc.). També entra a formar part dels dolços àrabs el formatge (les famosíssimes almoixàvenes d'Al-Andalus) i l'oli per a fregir els bunyols.

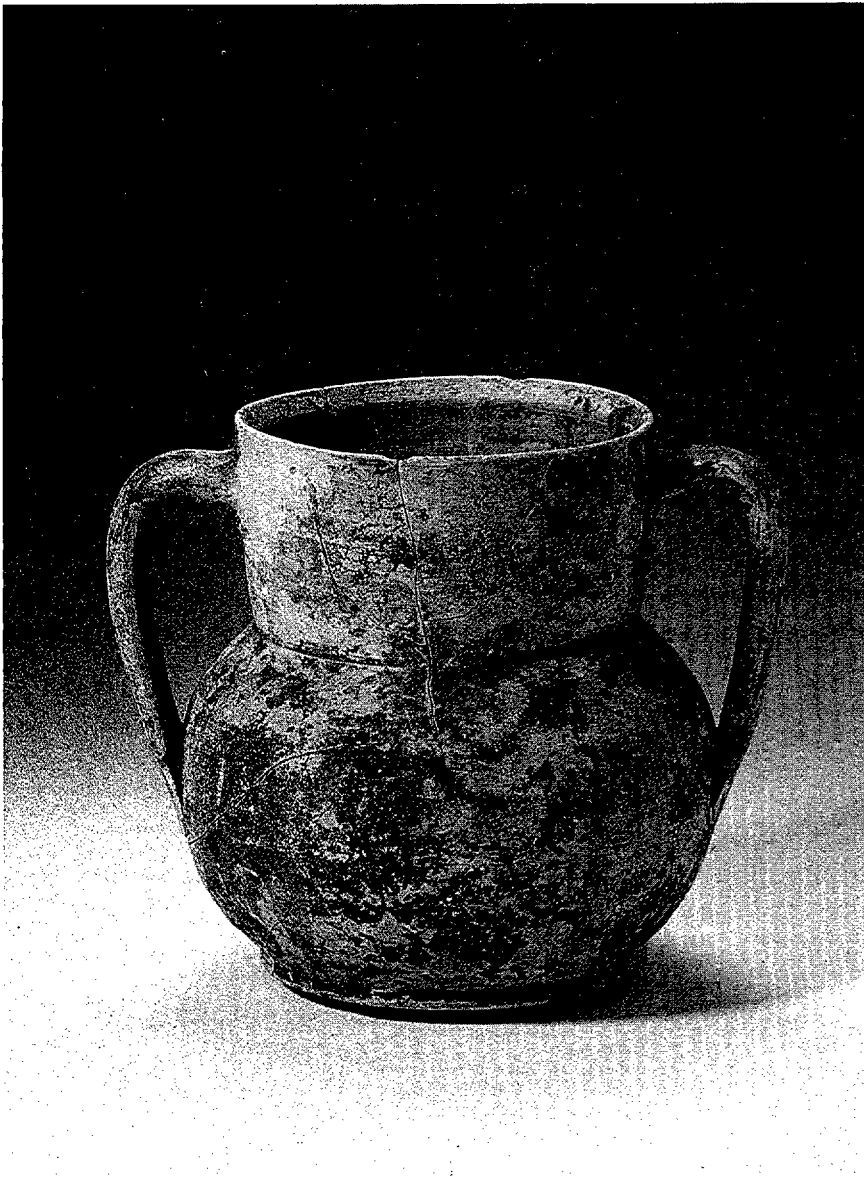
Però l'element fonamental és, evidentment, el sucre, que els àrabs extraïen d'allà on podien.

Van ser ells qui van portar la canyamel, que solament es podia conrear en determinades zones d'Al-Andalus, sabem que es donava a la comarca veïna de la Safor. Van donar gran importància a la mel en la rebosteria (els bucs eren molt abundants a Alacant, quan la conquesta cristiana). Amb aquests elements i l'arrop i suc de fruita, donaven a la seua rebosteria un alt grau de perfecció, tradició conservada fins els nostres dies.

Evidentment, les fruites fresques van ser un element molt important en la seua alimentació, sobretot en zones d'horta, amb varietat d'arbres fruiters.

Relacionats amb la fruita fresca hi són els refrescos. Els àrabs tenien tradicions orientals i mediterrànies de refrescos, en caves a la València àrab o amb pous de neu a les muntanyes. El fet que alguns importants negocis de transport de neu, a Granada i a Madrid en el segle XVI, estiguen a mans de probables moriscos valencians fa pensar en una tradició local, que podria haver-se donat a la Marina.

Seria molt llarg parlar de vins. No cal excloure'ls de les festes àrabs. Però els refrescos



Gerreta islàmica. Arxiu Museu  
Arqueològic de Dènia

principals serien l'aigua fresca i mesclada amb suc i dolços, el te i d'altres infusions, el llimó a soles o com a condiment d'altres aliments i beuratges, i en primer lloc tota classe de llets de vegades agra, que acompanyava els millors menjars.

**6) aspectes gustatius: aliments suaus i blans.**

Hi ha una característica general de l'alimenta-

ció àrab, que cal tenir sempre present quan es vol saber si un aliment tradicional de la comarca és o no d'origen àrab: els aliments àrabs són sempre suaus i, sobretot, blans.

Efectivament, el menjar àrab és molt elaborat, té un gust fort, però en l'Edat Mitjana mai era coent, amb l'excepció potser d'alguns embotits de corder, al Magreb i a l'actual Andalusia. Però els aliments àrabs es distingeixen sempre per ser blans i mai durs. Les carns són tendres o molt cuites (corder que es fon, mandonguilles, les pilotes en la sopa, etc.) i fins i tot els dolços són blans (fóra del tot impossible el torró d'Alacant, però sí els altres dolços suaus, com les actuals almoixàvenes). Aquest element diferenciador respecte de la cuina cristiana originària del nord (carn, pa, etc.) és un tret característic, em sembla, de la cuina àrab medieval i fins i tot de la moderna.

**7) Altres aspectes**

Hem de bandenjar d'altres aspectes molt importants de la cuina àrab: l'ús de l'oli d'oliva; la importància d'algunes verdures, com les albergínies, les escaroles i les carxofes; l'ús de la ceba i dels alls; els condiments a base d'espècies, particularment del safrà en la zona valenciana; l'aspecte religiós de l'ús de la sal, per a rebutjar dimonis; etc. Ja hem dit que els temes de l'alimentació són molt complexos. Un estudi recent de J. García i Fortuny i de P. Balaña i Abadia solament sobre la xufra és exemple de com pot allargar-se una investigació duta a terme per un pastisser i un historiador i filòleg, en el camp de l'alimentació àrab i les seues influències en època cristiana.

**Conclusió**

Aquesta breu i sintètica presentació d'alguns aspectes de la influència àrab en l'alimentació tradicional de la Marina no és, evidentment, més que una invitació a uns estudis més complets i desenvolupats, amb més dades, més estructures subjacents a l'alimentació i també amb una bibliografia i un sistema provat propi d'un treball científic i acadèmic, que donaria resultats molt interessants encara que sempre provisionals, en un camp tan ampli i on la documentació no ha estat, a més a més suficientment explotada.