

INFLUENCIA ÁRABE EN MURCIA. GASTRONOMÍA Y CULTURA

Adela González Sánchez

Iberos, fenicios, cartagineses, romanos y árabes aportaron a Murcia un rico legado cultural, si bien hay que destacar la llegada de los musulmanes, que supuso un cambio fundamental en todos los aspectos, incluida la gastronomía, a la que aportaron una técnica culinaria refinada, nuevos alimentos y, sobre todo, un sistema de riegos que transformó la Región en un paraíso donde se cultivaban toda clase de árboles frutales y hortalizas, algunas ya conocidas desde tiempos antiguos, otras, aclimatadas a nuestro suelo por vez primera, provenientes de lugares tan dispares como la India, Siria o Persia. Desde el simple surco en la tierra hasta el complejo sistema de norias y molinos, en al-Andalus se desarrolló una apasionante tecnología cuyos factores de producción (construcciones, maquinarias, utensilios y modos de trabajar) han llegado hasta nuestros días y

se aplican en la tarea diaria de nuestros campos.

La fama de los moriscos como horticultores era grande. Los valles más fértiles, se cubrieron de árboles de todo tipo que en primavera se cuajaban de flores blancas y en verano y otoño ofrecían voluptuosos sus frutos: granadas, pomelos, peras, albaricoques, cerezas, uvas, manzanas, membrillos, ciruelas y dátiles, fruto de la emblemática palmera, el árbol más bello de la creación. También se cultivaban las especies de secano que crecen a ras de tierra, demasiado grandes para desafiar la fuerza de gravedad sujetas de una rama (la sandía, el melón), crecían a millares los cítricos (naranja amarga, limón, lima), y los higos, esos frutos tan dulces, eran muy estimados por las gentes de al-Andalus.

Con sistemas de riegos crearon, en las grandes superficies de Murcia y Valencia, las “huertas”. Los árabes aportaron sus avanzados sistemas de riego y canalización, tanto en el Levante como en Andalucía. De aquellos antepasados heredamos recetas como la sémola, la aletría (vocablo que sólo aquí subsiste), los gurullos, las albóndigas, los asados, el escabeche, las mermeladas, los buñuelos, los sorbetes o los alfajores, también llamados “pan de Alá”.

En el Islam, como en otras culturas, el compartir la mesa con amigos y familiares es un acto placentero, que sirve para crear lazos sociales. Nosotros también tenemos numerosas recetas de origen árabe. En el-Andalus surgió toda una serie de modas gastronómicas, algunas importadas de Oriente. Por ejemplo, las albóndigas datan de entonces, y su nombre, del árabe **al bunduq** (البندق), significa “la bola”. Las frituras como los huevos fritos, las empanadas, y el arroz con leche son de origen andalusí. En al-Andalus nació el ceremonial de mesa que hoy conocemos. Primero



Norias: un legado de la época andalusí.

los entrantes y ensaladas, después los platos fuertes a base de carne y pescado, y por último los postres. Anteriormente se tenía por costumbre servirlos todos al mismo tiempo. Para disfrutar de una buena comida, había que evitar las conversaciones controvertidas y, de ser posible, acompañarla de una música suave de fondo. Fue tan apreciada que a los almuerzos a los que asistían numerosos y bulliciosos comensales se los llamaban “berenjenales”.

Para enriquecimiento y fortuna de la cocina hispana y occidental introdujeron las alcachofas (**jarshuf** خرشوف) y las espinacas, que usaban para evitar los malos olores de la carne; la sandía de Persia y el Yemen; el melón del Jorasán; la granada de Siria; el higo de Constantinopla; los espárragos (**al-isbiray**), y el limón (**laimon**, ليمون); la naranja (del árabe **naranya** y éste del persa **narangui**). El limón y la naranja se usaban para conservar alimentos y con sus jugos se elaboraban perfumes. Lograron también aclimatar el membrillo, el albaricoque y otras frutas más que procedían de lugares remotos. Por primera vez las verduras adquirieron importancia por sí mismas. Las asaban, las guisaban o las cocinaban para preparar purés, como el de habas. Las ensaladas, a base de lechugas, berros, y toda clase de plantas silvestres comestibles, se aderezaban con aceite de oliva y se acompañaban



Antiguos guisos hispanoárabes que aún hoy perviven.

con aceitunas verdes o negras, previamente maceradas en salmuera con hierbas aromáticas, a las que consideraban como estimulantes del apetito.

Condimentaron las comidas con apreciadas especias como la canela de la Ceylán, el azafrán (**az-za'faran** زعفران, en persa **safran**), comino (**kammun** كمون), jengibre, sésamo o ajonjolí, cilantro, la nuez moscada y el anís (**anisan** انيسون).

Los cereales, base de la alimentación andalusí, no sólo se utilizaron para elaborar pan sino también gachas, sémolas, sopas y guisos.

Consumían carne de cordero, vaca, cabrito, conejo, venado, carnero así como todo tipo de aves. La preparaban de distintas maneras, tanto asada, guisada o frita. Los árabes, que tenían en gran estima a los pescados, aplicaron su proverbial fantasía a muchos de esos platos creando complejas combinaciones de texturas y aromas coloristas.

El pescado, tanto de mar como de río, estuvo presente en las mesas de la España mora. Lo prepararon frito en aceite de oliva, relleno con una masa a base de migas de pan y especias, guisado con nabos, en escabeche y “**almori**”, que era una pasta que elaboraban con harina, miel, sal, pasas de uva, avellanas y almendras trituradas, que agregaban a las salsas para darles sabor.

Las pastas, estrellas indiscutidas y centrales de la gastronomía italiana, serí-



Manjares especiados.

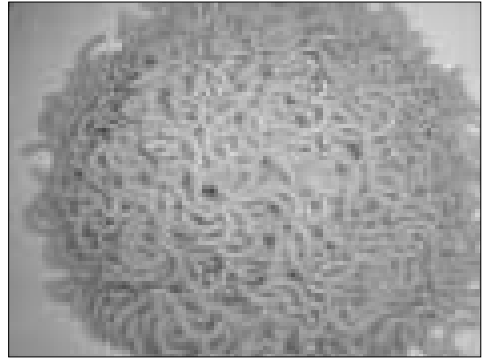


Pasta árabiga.

an de origen berebere y eran muy populares en al-Andalus. Los fideos (5) (en árabe, **fidaws** = crecer, extravasarse) se consumían regularmente cocinados con carne de cordero y, como postre, con leche o miel. Se preparaban partiendo de una masa fluida de harina que luego colocaban en un colador donde la presionaban hasta que se formaban los fideos (2) a través de los agujeros. Comían macarrones (en árabe, **atriyya** = producto a base de pasta), palabra de la que se deriva aletría, con la que en Murcia todavía hoy se llama a los macarrones.

Elaboraban embutidos con diversos derivados de la carne de los animales lícitos, nunca de cerdo, embutiéndolos en sus propios pellejos, para obtener productos como el **merguez**, especie de salchichas semejantes a las de Francfort pero con carne de cordero.

El escabeche (**iskibay**) fue un método muy frecuentemente utilizado para conservar carnes y vegetales. Combinando azúcar y frutas elaboraron jaleas, mermeladas y refrescos con sabor oriental como el **arrope** (del árabe **rubb**, jugo), jarabes o siropes (**sharub**, bebidas) y sorbetes. **Ar-rubb**, que expresa la idea de “jugo de fruta cocido”, se obtiene por medio de un proceso de cocciones y des-



Fideos (fidaws).

cansos, reduciendo el líquido hasta lograr que se espese.

Para finalizar a modo de anécdota, podemos afirmar que resulta curioso observar que muchas supersticiones de origen persa fueron difundidas por los árabes en al-Andalus para luego quedar definitivamente implantadas en España. Los antojos de las embarazadas; los niños que juegan con fuego se orinan en la cama por las noches; romper espejos trae mala suerte; si en una reunión de varias personas se interrumpe la conversación es porque pasa un ángel; poner una escoba detrás de la puerta para que se aleje el visitante indeseado; el mal agüero del número 13; etc. Todos estos conocimientos, costumbres, alimentos, recetas y supersticiones, nacieron, se introdujeron o se desarrollaron bajo el ala del Islam, y todavía siguen vivas en nuestra tierra murciana para deleitarnos cada día con su presencia.

BIBLIOGRAFÍA

Anaquel de Estudios Arabes. Vol 13 (2002). 37-65.
Centro Argentino de Estudios Internacionales. Programa Medio Oriente (Dr. Jorge Rampelbergh).