

LA COCINA HISPANOÁRABE, por José Manuel Mójica Legarre, amo y señor de los fogones.



Al conquistar la península ibérica en el siglo VI, los musulmanes implantaron algunas siembras nuevas en España; entre otras, la caña de azúcar, la granada, el algodón o la berenjena. Según muchos autores, en esta época, el arroz se convertiría en la gramínea que personifica una parte importante de la cocina española. El cultivo del arroz -cuyo nombre viene de la palabra griega oryza-, llegó a la península antes que los árabes. Es posible que comenzara a cultivarse en el siglo V, cuando los bizantinos dominaron el suroeste de la península. Sin embargo, si los bizantinos llevaron el arroz a España, los árabes fueron los que lo desarrollaron

hasta hacer de él una gran riqueza exportable. Asimismo, la vid y el vino no dejaron de progresar a pesar de ser un poco menos que clandestinos; reconocerán que los españoles nos las hemos arreglado desde la más remota antigüedad para refrescarnos el gañote con un buen morapio a pesar de la legislación vigente.

A pesar de que se conoce muy bien la agricultura musulmana, se sabe poco de su alimentación, y de su arte culinario. Posiblemente no es por falta de textos, sino por la escasa inclinación que ha habido por parte de los autores a meterse en ello. Lo primero que se publicó fue el tratado de Ibn Abdun, y luego el de Al-Saqati, únicas fuentes indirectas que dan alguna noticia y una cierta idea de las costumbres culinarias del noroeste africano y del Al-Andalus en la Edad Media.

Ambrosio Huici Miranda escribió en 1966 la obra "Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo VIII sobre la cocina Hispano-magrebí". Este tratado consta de seis partes muy desiguales. La primera de recetas, la segunda de jarabes, la tercera de lácteos, la cuarta de digestivos, la quinta de polvos medicinales y la sexta de arropes, granadas e higos. Estas páginas constituyen una especie de resumen culinario donde aparecen, sin ningún orden, las más diversas especialidades, sin ninguna indicación de recetas ni ningún método de manipular las materias primas. Encumbra la limpieza y el aseo que debe tener la

cocina y cita varios ilustres epicúreos y Califas, además de sultanes que compusieron textos delicados y sobrios sobre gastronomía y cocina. Establece también los distintos utensilios de los fogones, así como las normas a seguir en el servicio doméstico. Al lado de la cocina de los recetarios, existió un complicado protocolo de la buena mesa. El orden de los platos explica minuciosamente este ceremonial como recoge Ambrosio Huici:

□Lo primero que se presenta es lo blando, como los vegetales refinados y la tafaya en sus diversas clases; después de esto el plato yimli, luego el terciado, luego el sazonamiento llamado almori, luego el de vinagre, luego el de miel, luego el fartum, luego el segundo de miel; ésta es la sucesión de los siete platos y el orden en que se comen. Muchos de los grandes personajes y su séquito ordenan que se pongan en cada mesa ante los comensales los platos separados, uno después de otro esto, por mi vida, es más hermoso que poner un montón indigesto, todo en la mesa y es más elegante, más adecuado y más nuevo; ésta es la moda de la gente de Al-Andalus y de Occidente, de sus caudillos, personajes y hombres de mérito desde los días de Umar ben Aabb al-Aziz y los Manu Umayya hasta ahora□.

Respetando las costumbres orientales, no todo el vino que se tomaba era de uva, ya que otros zumos de frutas eran más o menos permitidos y el vino se

refrescaba y se mezclaba con agua. Como curiosidad, diré que el vino no solía beberse en las comidas sino con amigos porque el beber vino no era considerado como algo natural pero tampoco era calificado como un pecado.



Invitados en un comedor árabe.

Los huéspedes comían sentados sobre cojines alrededor de la una mesa baja y tomaban directamente la comida de la bandeja sin platos individuales. No usaban ni cuchillo, ni tenedor y acompañaban la comida con pan. El lugar de reunión podía ser una sala, el patio de una casa, en una casa de campo o anclados en ríos y lagos; algunas de estas reuniones se solían celebrar en el Guadalquivir o en el Ebro.

Quizás por eso el alcalde de Zaragoza, señor Belloch, embullado por la alianza de civilizaciones quiere acostumar a los habitantes de la capital maña a navegar en barquitos fluviales ianda qué...!

En esta cocina de fusión, los profesionales del fogón utilizaron la cebolla, la almendra, bases

esenciales para las salsas, perfumaron con canela, cilantro, poleo, alcaravea, orégano, albahaca, comino, hinojo, jengibre, flores de clavo, hierbabuena y ruda. Sazonaban con el zumo de naranjas amargas, con agua de rosas y también con flor de azahar. Una de las especias más importantes es el azafrán que originario de la India se logró cultivar en algunas zonas de España, convirtiéndose en un condimento indispensable. En esta cocina predominaron los embutidos, albóndigas y pasteles de carne, además de las hortalizas, panes, aceite de oliva, guisos, potajes, carnes de caza, pescados y dulces. Conocieron el helado y la pasta a través de los persas, que lo introdujeron en el lejano Oriente, igual que el caviar y los pistachos. En último lugar, en esta época surge el vocablo charcutier, que designa al especialista en carnes, desde la crianza de las reses, hasta la preparación minuciosa de las carnes.

Además de las transformaciones en la agricultura, trajeron con ellos nuevos sabores, desconocidas técnicas culinarias que poco a poco se fueron mezclando con las autóctonas, para dar paso a una cocina de fusión que es la madre de la actual cocina. Los viajeros que se veían obligados a comer en las mesas musulmanas o judías, se quejaban de que los alimentos eran más picantes que en los territorios cristianos debido al abuso de pimienta, de ajo o de azafrán –como lo hizo en su día Vicky Beckam-. La costumbre en las aljamas,

en clara oposición a las maneras cristianas, consistía en comer un plato principal, fuerte, al medio día y una comida fría, más ligera, por la noche. En sus orígenes, la cocina de los árabes que llegaron a España era la que correspondía a una alimentación sencilla, consistente básicamente en carne de cordero y algunos productos vegetales.

□Las delicias se encuentran en tres cosas: en comer carne, en cabalgar carne y en meter la carne en la carne”.

Si hacemos caso de esta afirmación que puede encontrarse en uno de los relatos que contiene “Las Mil y Una Noches”, la cocina árabe de aquel tiempo tenía una clara orientación carnívora; pero conforme fueron abandonando los territorios desérticos y fueron conquistando otras regiones más fértiles, introdujeron paulatinamente en su cocina nuevos elementos que la fueron enriqueciendo para llegar a la que trajeron a la península Ibérica.

Cuando aquellas tribus desérticas tomaron contacto con la cocina de Bizancio entraron en estrecha relación con los gustos de la población bizantina de la época y, por supuesto, con los productos exóticos llegados hasta esas tierras a causa del comercio que mantenían con Extremo Oriente. Es fácil deducir que de todos estos pueblos, que mantenían líneas comerciales con Oriente, heredaron los árabes su inclinación al uso de las

especias Hay que partir de una afirmación: La cocina árabe que entra en España no es propia de un sólo país, sino que es común a bastantes países de África y del Medio Oriente. A pesar de éstas circunstancias, no consiguen alcanzar la variada riqueza culinaria que, ya en aquellos años, se podía encontrar a lo largo de todo el litoral del mar Mediterráneo.

Para comprobar este hecho no hay sino echar una ojeada a la cocina de aquellos años que se trabajaba habitualmente en Marruecos, Libia, Túnez, Argelia o Egipto. Una de las aparentes sorpresas con las que podemos encontrarnos en la alimentación de estos años es el consumo de la pasta. Aunque la hipótesis más popular, ahora descartada por casi todos los historiadores de la gastronomía, situaba los orígenes de este alimento en China, desde donde habría llegado en pleno siglo XIII hasta Italia gracias a los viajes de Marco Polo, queda muy claro hoy en día que ya en el Imperio Romano se consumía una pasta llamada "lagano". Además en otros países asiáticos, como es el caso de la India, e incluso algunos países árabes, elaboraban desde tiempos remotos una especie de pasta que nombraban "sebica" que viene a significar "hebra" o "cordón".

La denominación más antigua empleada en España para designar la pasta, la de "fideos" ha llegado hasta nuestros días y aparece por primera vez en un manuscrito árabe del siglo XIII; al mismo

tiempo, numerosos documentos atestiguan que, durante la Edad Media, su consumo tuvo un gran apogeo en la zona de influencia de la Corona de Aragón, por lo que dados los habituales contactos comerciales, personales y migratorios entre ambas zonas, se puede incluir a toda España entre los territorios consumidores de pasta en forma de fideos.

Así pues, si los árabes no fueron quienes introdujeron el consumo de pasta en la península, desconocemos quiénes fueron los que acostumbraron a los aragoneses a consumirla antes de entrar en posesión del Reino de Nápoles; o sea que en los cocidos, de los que hablaremos más adelante, al menos en Aragón ya podían servir sopa de fideos como primer vuelco.

Estamos seguros de que los árabes trajeron especias y formas de cocina desconocidas en esa época; pero también trajeron el refinamiento de los postres, y algunas delicatessen que aún hoy sorprenden por su exquisitez. Uno de los dulces que posiblemente tengan su llegada a territorio español con la conquista musulmana, es el mazapán; pero al ser un dulce tan codiciado y tan sabroso, más de uno defiende teorías con las que intenta icómo no! apuntarse su paternidad. Como mi labor es informar de los hechos, expondré algunas de las versiones que he llegado a conocer.



Pasteles hispanoárabes.

Los sicilianos dicen que un postre similar al mazapán ya se consumía en la Antigua Grecia, donde se alababan ardientemente las bondades de una pasta fabricada a base de almendras y endulzada con miel. Defienden que con la llegada de la era cristiana, se incorporaría este dulce de almendras y miel para celebrar las Pascuas y, justo en ese momento, recibiría el nombre de “panis martius”, o “pan de marzo”, mes en el que se celebra esta festividad, expresión que terminaría abreviada dando lugar a la palabra italiana “marzapane”.

Por su parte, los toledanos aseguran que el mazapán fue descubierto por las monjitas del convento de San Clemente de Toledo, durante la recia hambruna que siguió a la batalla de las Navas de Tolosa. Cuentan que como no había trigo, y la carencia de alimentos era total, para nutrir a los enfermos que estaban en el hospital, y a los hambrientos que llegaban a pedir comida, idearon esta masa de almendras y azúcar, aprovechando la feliz circunstancia de que sus despensas estaban llenas de ambos ingredientes ¡Mira tú las monjitas! ¡Las despensas llenas de azúcar con lo

cara que iba en el mercado! En fin. Serán murmuraciones malintencionadas.

Hay aún otra versión italiana que sostiene una teoría diferente sobre el nacimiento del mazapán. Dicen que una noble italiana llamada Eloísa Martorana, mandó que se construyera un monasterio en la isla de Sicilia. Por lo visto las hermanitas de este convento, muchas de las cuales eran de origen griego, para ayudarse económicamente, elaboraban una deliciosa masa de azúcar con almendras, con la que confeccionaban figuritas de frutas y animales, y las pintaban con colores comestibles a base de azafrán, goma arábiga y pigmentos.

Por su parte la versión musulmana defiende que ya en "Las Mil y Una Noches se hablaba de mazapán, en el que se le cita como el tipo de comida que se consumía para poder soportar los rigurosos ayunos del Ramadam, y también como una suerte de alimento afrodisíaco que "levantaba la moral" a los varones, para poder cumplir con sus múltiples deberes conyugales.

Sea cual sea la verdadera historia de su origen, la palabra mazapán parece provenir del vocablo árabe "manthabahn", que era el nombre que recibía el recipiente donde se guardaba esta masa, aunque no falta quien asegure que procede del vocablo árabe "mauthaban", que traducido literalmente significa "rey sentado" en una clara insinuación a las figuras que se elaboraban con este dulce.

Creo que no importa demasiado quién tenga la paternidad, porque lo realmente interesante es que se llegara a descubrir algo tan delicioso como el mazapán. Queda muy claro que la cocina, en España, ha sido muy influenciada por los sabores del Medio Oriente; las fritadas de espinacas, las berenjenas rellenas, los buñuelos y algunas salazones de huevas de pescado, pasaron a las mesas cristianas que, en algunos casos, se ocupaban en añadir jamón, embutidos o productos del cerdo para diferenciar sus guisos de los que habitualmente consumían moriscos y judíos.