



# PIEZA DEL MES

FEBRERO 2020

## LA ALIMENTACIÓN EN AL-ANDALUS

Por: Fernando Valdés Fernández  
Profesor Arqueología UAM

Domingo: 9 de febrero a las 12:30 horas  
Entrada libre hasta completar aforo





## LA ALIMENTACIÓN EN AL-ANDALUS

El proceso de transformación que arrancó desde el momento mismo de la conquista árabe musulmana del 711 afectó a todos los aspectos de la vida en el territorio de la península Ibérica, aunque, naturalmente, con un ritmo diferente, según los niveles de la actividad social, religiosa o política. Se trató en esencia, arrancando de un suceso de índole militar, de la transformación de una sociedad mayoritariamente cristiana y de lengua latina en otra, musulmana y de lengua árabe. Y eso fue acompañado de un proceso de asunción paulatina de una cultura completamente nueva en bastantes aspectos, pero que no estaba exenta de ciertos matices continuistas, en la medida en que el islam partió, en sus primeros tiempos y en sentido cultural, de una base común con la tradición romana de Oriente. No debe olvidarse, además, que la mayor parte de los conquistadores, fueran muchos o pocos y llegaran rápida o lentamente, procedían de países de la cuenca mediterránea y compartían, por lo tanto y en muchos aspectos, un mismo marco en aquello que se refería a sus hábitos cotidianos. Uno de ellos era la alimentación.

En ese sentido, a pesar de que la religión musulmana impuso ciertas leyes dietéticas, que hubieron de modificar en parte las normas ya existentes en gran parte de la población indígena peninsular – no tanto en la que practicaba el judaísmo –, no se producirían cambios muy notables. Los productos básicos que se consumían en las orillas del Mediterráneo no pudieron ser muy diferentes y quizás variaron los modos de prepararlos.

Las variaciones en la dieta pueden rastrearse de varios modos. Uno de ellos, el más empírico, se basa en el análisis arqueológico cuidadoso de los objetos de vajilla llegados a nosotros, sean de cerámica, metálicos o, con menos frecuencia, de madera, hueso o cuerno.



La difusión de los vidriados se debió a los árabes. Ya se habían utilizado en época romana – a base de óxido de plomo –, pero volvieron a difundirse, con mucha menor calidad y en



algunas regiones del sur de Europa, en el siglo VIII. Y, en la Península Ibérica a comienzos o mediados del siglo IX. Su técnica era muy rudimentaria, de un solo color, y tardarían bastante tiempo en aparecer piezas de mayor nivel tecnológico. Sin embargo, el vidriado supuso un gran avance, porque era la mejor forma de popularizar los recipientes y, en bastante medida, democratizó ciertos tipos de vajilla cerámica.

Hubo, sin duda, un proceso evolutivo de las formas alfareras en el mundo preislámico, no uniforme en todo Al-Andalus, a partir de las cerámicas de cocina tardoantiguas. Los grupos sociales se volvieron, sobre todo en los momentos iniciales, más autárquicos y eso redundó en la diversificación de los tipos, a partir de un origen común.

Sería, a comienzos del siglo XI, después del hundimiento del califato de Córdoba, cuando la emigración forzada de alfareros de esa ciudad hacia otras poblaciones, hasta entonces secundarias pero con nuevos mercados, produjese la difusión de algunas técnicas de no muy amplia expansión hasta ese momento, dando lugar a una mayor uniformidad en las formas y en los procedimientos ornamentales.

En el segundo tercio del siglo X apareció en Córdoba la variedad cerámica que conocemos convencionalmente como "verde y manganeso", por estar decoradas las piezas en verde y negro sobre fondo blanco, todo bajo una cubierta de vidriado transparente. A comienzos del XI se difundió por otras capitales andalusíes, hasta convertirse en uno de los tipos alfareros más perennes de nuestra historia, el cual, con distintas técnicas, pero con gran semejanza estética, ha llegado hasta nuestros días.



*Tazón. Verde y manganeso.  
Depósito Museo Arqueológico Regional*

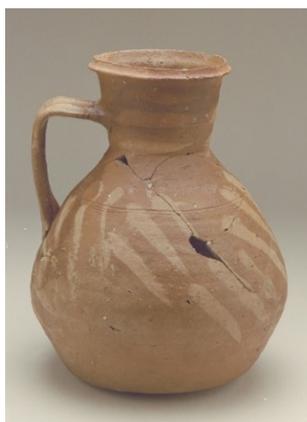
Pocos años después comenzó a fabricarse la variedad conocida como "cuerda seca", que imita el esmalte sobre metal a base de dejar zonas vidriadas y otras sin vidriar sobre la superficie del objeto. No parece haber sido Córdoba



el primer lugar donde se produjo, pero acabó por convertirse en la técnica más característica del período de los Reinos de Taifas.

Y, finalmente, la más lujosa de todas las técnicas salidas de los alfares andalusíes fue la llamada "loza dorada", de elaboración compleja y orígenes iraquíes. Los primeros ejemplos atestiguados en España proceden de la ciudad palatina de Madinat al-Zahrá, cerca de Córdoba. Sin duda no estaban fabricados allí, sino que eran importaciones procedentes de Egipto. Todavía no se ha cerrado la controversia entre especialistas respecto al momento de producirse por primera vez en Al-Ándalus. Hay indicios epigráficos – inscripciones árabes sobre fragmentos –, pero no arqueológicos, de su posible fabricación en la Sevilla del siglo XI, pero, con mucha probabilidad, no hay ningún ejemplo andalusí fechado con seguridad antes de, como mínimo, mediados del siglo XII. Sabemos con certeza que se manufacturó en gran cantidad en el reino nazarí de Granada; en concreto, en Málaga. Y que constituyó una de las exportaciones granadinas más codiciadas en los mercados mediterráneos y, también, europeos. Fragmentos de estas lozas se excavaron en Egipto. Caben serias dudas sobre si este tipo de productos, en dorado y azul, constituyen la continuidad de una producción anterior o fueron introducidas por artesanos mediorientales llegados al sur de nuestra península huyendo, en la segunda mitad del siglo XIII, de las devastaciones de los mongoles en Irán y Mesopotamia. La clave es la utilización del pigmento azul, conseguido a partir de lapislázuli molido, sin uso documentado en lo andalusí de cualquier fecha anterior.

La loza dorada continuó produciéndose después en Manises, seguramente por alfareros mudéjares, y forma entre los objetos más perfectos de la alfarería medieval, hasta bien entrada la Edad Moderna.



En sentido tipológico la cerámica andalusí es, además, un testigo de la clase de alimentación más frecuente entre la población islámica peninsular. Además de las inevitables formas cerradas – jarras, cántaros, etc. – para contener líquidos, la evolución de los cuencos – los llamamos ataifores –, la presencia o no de tapaderas y

*Jarra. MSI.  
Procedente de Cuesta de la Vega*



la forma de éstas ayudan a precisar el predominio de las comidas guisadas o, en su momento, fritas, que son, a su vez, un testimonio del amplio uso del aceite para cocinar, por encima de su empleo casi exclusivo para iluminar. También nos permiten algunos objetos de vajilla saber en qué medida y dónde el pescado formaba parte de la alimentación y el modo en que se consumía la carne: asada en grandes piezas, a la parrilla, guisada, etc.

La tipología cerámica, de todas las épocas, constituye, pues, al margen de la técnica decorativa y de la propia ornamentación de los cacharros un índice del nivel alimentario de una sociedad y, por extensión, de los sistemas de producción agrícola, ganadera e, incluso, de la actividad pesquera. En resumen un testimonio económico de un enorme valor arqueológico y, por supuesto, histórico.



# MUSEO DE SAN ISIDRO. LOS ORÍGENES DE MADRID

Plaza de San Andrés, 2

28005 Madrid

Transportes cercanos

Línea 1: Tirso de Molina \* Línea 5: La Latina

Autobuses: 3, 17, 18 23, 35, 60 y 148

[www.madrid.es/museosanisidro](http://www.madrid.es/museosanisidro)

[museosansidro@madrid.es](mailto:museosansidro@madrid.es)