

Reminiscencias de la influencia de la cultura árabe en el patrimonio gastronómico de Granada

Paula Navas Pérez

Campus de Turismo, Hotelería y Gastronomía CETT-UB
Barcelona, España

Submitted: 13rd February 2018; Resubmitted: 24th April 2018; Accepted: 6th July 2018. e-ISSN: 2014-4458

Resumen

■ A lo largo de la historia, muchas han sido las civilizaciones que, total o parcialmente, han ocupado la península ibérica. De este conjunto de pueblos, griegos, celtas, romanos, fenicios, etc. que de un modo u otro dejaron su impronta en nuestro legado cultural, destacan los árabes, cuya área de influencia se extendió a lo largo de 8 siglos y que, sobre todo en la parte sur de la península, dejaron una imborrable huella que ha permanecido hasta nuestros días.

En el territorio llamado al-Ándalus, los árabes incorporaron multitud de avances en los campos de la agricultura, la arquitectura o la gastronomía, entre otros, siendo éste último el objeto de estudio. A lo largo de la investigación, se trata el análisis de los usos y costumbres de la gastronomía de al-Ándalus, así como un estudio de todos aquellos elementos (ingredientes, técnicas de conservación y preparación, innovaciones agrícolas, etc.) que los árabes introdujeron o cuyo uso intensificaron en la península. Por otro lado, mediante el cotejo de 4 recetarios, se ha tratado de establecer un inventario de ingredientes que fueron introducidos en la península ibérica por los árabes y que hoy en día permanecen en el corpus gastronómico de Granada.

Palabras clave:

Al-Ándalus, Cocina Andalusí, Gastronomía, Granada, Recetario, Reminiscencia.

Abstract

■ Along the history there have been many civilizations which, either completely or partially, have occupied the Iberian Peninsula. Among this collection of peoples (Greeks, Celts, Romans, Phoenicians, etc.) that left their own mark in our cultural legacy, the Arabians, whose influence spread along 8 centuries, stand out, especially in the south part of the Peninsula, where they left an indelible mark that has remained to the present day.

Therefore, in the area which was then called al-Ándalus, the Arabians incorporated a great number of breakthroughs in agriculture, architecture and gastronomy among other areas, being gastronomy the subject matter. Along this process of research, there is the analysis of the customs and practices of the al-Andalus gastronomy, as well as a research on all the elements (ingredients, preservation and elaboration techniques, agricultural innovation, etc.) that the Arabians introduced or intensified their use into the Peninsula. Furthermore, through the comparison with 4 recipe books, an inventory of the ingredients introduced by the Arabians and the ones that now remain in Granada's nowadays gastronomy has been established.

Key Words:

Al-Ándalus, Andalusí Cuisine, Gastronomy, Granada, Recipe Book, Reminiscence.

Introducción

■ El auge que ha experimentado el mundo de la gastronomía ha hecho que ésta se haya convertido en uno de los referentes a la hora de exportar una tradición o una cultura. La gastronomía, entendida según la RAE como *el conjunto de platos y usos culinarios propios de un determinado lugar*, ha llegado a ser un factor de atracción incluso tan potente como lo podría ser la arquitectura o las infraestructuras de ocio de un territorio determinado; además, existe un interés que ha convertido al mundo de la cocina en un tema de interés general. Sin embargo, este creciente interés llega hasta el punto de querer conocer las raíces de esos productos que se encuentran hoy en día en nuestras mesas así como de las recetas que se consideran parte de nuestro patrimonio. Conocer la historia tras muchos de los ingredientes y recetas es una de las motivaciones que han hecho que este estudio se lleve a cabo, ya que la historia también se puede contar siguiendo el hilo conductor de los alimentos, ofreciendo otro punto de vista a la hora de relatar las conquistas, las guerras y las colonizaciones.

Marco teórico

■ La presencia árabe se prolongó en la Península Ibérica desde el s. VIII hasta la reconquista del último reino que, precisamente fue el de Granada, datado en el 1492; no obstante, solemos destacar sus aportaciones a la arquitectura, al arte o a la lengua, siendo relevante su influencia en las mesas, aportando nuevos ingredientes, nuevas recetas y nuevas técnicas. Paradójicamente, lo que se podía considerar una ocupación hostil, resultó ser muy enriquecedora para nuestro país, ya que se creó un mestizaje cultural que se extendió a lo largo de la costa mediterránea y que perdura hasta nuestros días. Gracias al desarrollo de las infraestructuras comerciales, a la libre circulación de personas y a la globalización que han permitido un flujo de intercambio de conocimientos, la influencia de la gastronomía se ha extendido en mayor o menor grado alrededor del mundo; sin embargo, la cocina árabe continúa siendo fiel a sus orígenes y a sus limitaciones debidas a la religión.

Cuando se habla del Reino de Granada, se hace referencia a un territorio diferente a la actual provincia de Granada: era un territorio que tenía una identidad territorial dependiendo del momento histórico y que en su época de máximo desarrollo llegó a albergar las actuales provincias de Granada, Almería, Málaga, Cádiz, Sevilla y Jaén. Por otro lado, al hablar de 'cocina árabe' se debe hacer desde un modo preciso, teniendo en cuenta sus influencias debido a sus expansiones territoriales y al flujo comercial de la ruta de la seda y las especias, por lo que fueron muchos los matices adquiridos desde el norte de África, Persia, Arabia, China o India; por ello, se debe tener en cuenta que dentro de lo que llamamos 'cocina árabe' existe una gastronomía marroquí, tunecina, etc. (Cartaya Baños, 2001)

La gran conciencia sobre la alimentación por parte de los árabes de al-Ándalus impulsó las nuevas herramientas, las nuevas técnicas e incluso las nuevas infraestructuras de producción agrícola, en las que el agua tenía un papel esencial para la impulsión de la construcción de presas, sistemas de regadío o sistemas de distribución de caudales de agua, como las norias. Esto permitió la introducción de nuevos frutos, cosechas y plantas.

Tal y como refieren en sus libros o artículos, autores como Díaz García (1983), I. Eléxpuru (1994), P. Iglesias (2017), M. Marín (2007) o A. Watson (1997), en cuanto a las frutas introducidas y/o usados en la época de al-Ándalus, en se encuentran la granada, los higos, el membrillo, el albaricoque, el níspero, la ciruela, el melón del Jorasán, la sandía de Persia, el banano, el dátil o el melocotón. Sin embargo, los cítricos se podrían considerar la revolución frutícola (la naranja amarga, el limón, la lima y el pomelo); los árabes conocieron estos cítricos en la provincia del Sind, situada al noroeste de la India, extendiéndose a partir de ese momento a todas las tierras que se encontraban bajo su influencia. Una de las técnicas aportadas que se siguen aplicando a las frutas es la técnica del secado, gracias a la cual se obtenían uvas pasas, orejones, ciruelas pasas o higos secos. Muchos de los frutos secos usados en la época andalusí (almendras, avellanas, bellotas, castañas, nueces o piñones) ya eran cultivados en la Península sin embargo, la cocina de al-Ándalus promovió su uso e introdujo nuevas especies como el pistacho.

La revolución agrícola no se ciñó al área de las frutas, sino que también la huerta se vio positivamente afectada suponiendo un cambio en su producción, uso y consumo; así, las nuevas variedades cultivadas y la difusión de las ya presentes supondrían un exponencial aumento de este producto en la dieta. La combinación de estos nuevos productos con las nuevas formas de aprovechar, tratar, conservar y cocinar los ya presentes, permitió que la verdura se estableciera bien como plato principal, o bien como acompañante de carnes y pescados. El grupo de verduras incluye: berenjenas, alcachofas y calabazas como las nuevas variedades introducidas, y acelgas, espinacas, pepinos y espárragos como las variedades que vieron su uso aumentado.

Si por algo se ha caracterizado la cocina árabe a lo largo de la historia es por el uso de las especias y las hierbas de diversa índole. Los hispanomusulmanes, influenciados por los persas, los bizantinos e incluso los hindús, redescubrieron los condimentos, aportando a la gastronomía de Europa nuevas especias que dieron alegría y aromas a los fogones. Fueron diversos los condimentos introducidos en la Península por los árabes: el azafrán, el espliego, el tomillo, el comino, el orégano, la alcaravea, la nuez moscada, el anís, el ajonjolí, el jengibre, la mostaza, el sésamo, el clavo, la albahaca, la hierbabuena y la menta. Otras hierbas menos usadas pero también presentes en la cocina andalusí, fueron el hinojo, el laurel o el cilantro, éste último muy apreciado por su aroma y presente en una gran

cantidad de platos y que fue poco a poco sustituido tras la reconquista por el perejil; por otro lado, desde Ceilán (Sri Lanka) y el sur de la India también llegó la canela, muy presente en postres aunque también en platos salados.

Uno de los cultivos más innovadores por sus aplicaciones gastronómicas introducidos en la Península fue descubierto por los árabes en la India: el arroz. Ya en la época andalusí, según Andrew M. Watson en su artículo *La Conquista Islámica y los nuevos cultivos* de Al-Ándalus, se habla de plantaciones cosechadas en septiembre en núcleos de producción como la región de Córdoba y la Albufera Valenciana. Otra de las cosechas introducidas en la Península por los árabes más importante fue la introducción de la caña de azúcar, que crecía en la India y su cultivo se extendió a Persia.

Una herencia importante de la cultura árabe son los dulces y la repostería que se reservaban para ocasiones especiales. Existían dos grupos de repostería, las horneadas y las fritas, y muchos de estos dulces eran hojaldres o masas quebradas elaboradas con almendras, azúcar, miel, dátiles, pistacho, nueces y piñones, rociados con jarabes, agua de rosas y mermeladas y especiados con clavo, jengibre, nuez moscada, brezo pimienta y canela. Se conocen postres muy populares como el al-zalabiya (a los que hoy llamamos pestiños), los al-kak (bizcochos), los más que conocidos buñuelos (*isfany*), sin olvidar en el listado las 'figuras cubiertas de azúcar', los mazapanes o los turrónes. Por último, no sólo la miel y el azúcar de caña se usaban para los dulces sino que, junto con las frutas, se usaban en elaboraciones como los almíbares, mermeladas, jarabes y arropes.

La cocina de Granada cuenta en su recetario popular con recetas que tienen como base las frutas y verduras cultivadas en las vegas que rodean la ciudad; haciéndonos llegar platos como las habas fritas con jamón, el remojón granadino, la zalamandroña, las pencas de acelgas rellenas, los espárragos verdes con salsa de almendras, los cardos, la pipirrana o el gazpacho. No obstante, las carnes también son parte importante de esta cocina, especialmente la carne del cerdo (del que se aprovechan orejas, rabo, tocino, morcilla, manitas...), cocinadas con habas, arroz e hinojo, sin olvidar la emblemática Tortilla del Sacromonte, hecha a base de tuétano, sesos y criadillas de ternera. En los platos dulces no puede faltar la miel y las especias que son principalmente elaborados por las monjas en los conventos: bizcochadas, huevos moll, mantecadas, pestiños, tostas de la Virgen, compotas, tocinillos de cielo de Guadix, roscos de Loja, pan de higo de la Alpujarra y los Piononos de Santa Fe. Todo acompañado de un ron de Motril, un ron autóctono de gran calidad, elaborado gracias a la introducción del azúcar de caña, mencionado en líneas anteriores.

Estado de la cuestión

■ Es pertinente constatar que los especialistas de diferentes disciplinas que han hablado sobre este periodo como historiadores, antropólogos o filólogos, como Manuela Marín (2007), Huici Miranda (1966) o Fernando de la Granja Santamaría (1964) entre muchos otros, han tratado la influencia árabe en la península desde prismas tales como la lingüística, la historia o la agronomía, existiendo déficits en cuanto a la información recopilada a través de la gastronomía comparada.

Sin embargo, aunque no hayan llegado a nuestros días muchos recetarios, son numerosos los tratados de medicina general o especializada que mostraron interés por la gastronomía, debido a la estrecha relación que tiene la gastronomía con el cuerpo humano y la salud. Desgraciadamente son pocos los textos de este género que fueron analizados y traducidos al castellano; entre éstos hallamos los tratados de Avenzoar, Averroes y Maimónides, médicos y filósofos árabes. Algunos ejemplos son *Kitāb al-Taysīr fi-l-mudāwāt wa-al-tadbīr* (Libro que facilita el estudio de la terapéutica y la dieta) (1146) y *Kitāb al-Ağdiya wal-adwiya* (Libro de los Alimentos) (s.f.).

En cuanto a investigadores que han llevado a cabo estudios relacionados con la gastronomía en la época andalusí, la primera persona a mencionar es la Doctora en Antropología Social Isabel González Turmo que es autora de más de ochenta publicaciones y de los cuales destacaré *200 años de cocina* (2013), ya que elabora un inventario de 4.500 recetas de 400 recetarios manuscritos en el ámbito de Andalucía, con el fin de investigar la evolución de la cocina doméstica. Si bien es cierto que es imprescindible mencionar algunos investigadores pioneros como Isabel González, no lo es menos que aún y siendo paralelas, las líneas de investigación de los trabajos de la citada autora difieren de los presentados en este proyecto, siendo ambas investigaciones complementarias. Manuela Marín Niño, profesora hasta su jubilación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas y del Instituto de Lenguas y Culturas del Mediterráneo y Oriente Próximo, es autora arabista y especialista en las mujeres en al-Ándalus, que ha realizado investigaciones sobre la relación entre la lengua y la gastronomía. En sus publicaciones se dedicó a reflejar la vida de los habitantes andalusíes, así como a hacer estudios desde el punto de vista filológico aunque también ha hecho aportaciones al estudio de las costumbres culinarias en obras como *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade* (2005) o *Los textos árabes como fuente para la historia de la alimentación* (2009).

Objetivos del proyecto

■ Partiendo de la base de que toda evidencia historiográfica constata que el patrimonio gastronómico actual de Granada es en parte herencia de la dominación árabe, tanto

por sus aportaciones en el campo del desarrollo agrícola como por las cuantiosas incorporaciones de ingredientes a la tradición culinaria de la época, no se podrá comprender el corpus gastronómico granadino actual sin haber analizado previamente cuáles son los precedentes que lo conforman.

Es por esto que el objetivo general que motiva este proceso de investigación será demostrar que, efectivamente, la cultura gastronómica árabe influyó irremisiblemente en el concepto que tenemos hoy en día del patrimonio gastronómico granadino. Por ello se pretende llegar a conclusiones rigurosas en cuanto a la cantidad y al tipo de elementos de dicha tradición árabe que permanecen. Más específicamente, se pretende describir el conjunto de usos y costumbres de la gastronomía árabe y recopilar los ingredientes incorporados por los árabes al corpus gastronómico de al-Ándalus analizando la aplicación de los mismos en las recetas de la época.

Metodología

■ Puesto que el objeto de estudio era el conjunto de ingredientes y técnicas gastronómicas que los árabes introdujeron en la Península Ibérica así como el análisis de sus reminiscencias, el tipo de investigación varió en función de las diferentes fases de estudio del proyecto.

Se partió de un modelo esencialmente descriptivo donde el objetivo era, por un lado, la exposición del conjunto de usos y costumbres de la gastronomía de Al-Ándalus y, por el otro, la narración y puesta en valor del patrimonio gastronómico actual de la provincia de Granada. Es, en esencia, una introducción a la cocina árabe entre los siglos VIII y XV, razón por la cual se recopilaron la mayor cantidad de documentos de autores expertos en gastronomía e historiadores generalistas que permitieran definir el contexto histórico estudiado, como por ejemplo Manuela Marín, Isabel González Turmo, Pablo Amate, Juan Cartaya Baños, Miguel Alcobendas e Inés Eléxpuru, entre otros.

No obstante, una segunda fase de éste proyecto quiso analizar qué ingredientes (frutas, verduras, especias...) están todavía presentes en la cocina granadina, tanto en la más tradicional como en la nueva cocina. Por ello, teniendo como referencia el estudio previo de todos aquellos elementos usados por la cultura árabe, se aplicó una metodología comparativa al cotejar dichos elementos con 4 recetarios (3 de cocina tradicional y 1 de nueva cocina) de cocina de Granada. El primer recetario es una colección de *Cocina Regional* que data de 1963, publicado por la Sección Femenina de F.E.T y de las J.O.N.S. El segundo es el primer tomo de una trilogía sobre la *Cocina y Gastronomía del Antiguo Reino de Granada* (1992) escrito por Pablo Amate. El tercer recetario de llama *La Cocina Tradicional de Granada* (2007), por Miguel Alcobendas; mientras que

el cuarto recetario es *Nuevas Recetas de Cocina Granadina* (2006), editado por la diputación de Granada.

La metodología durante el proyecto variaba en función de la fase del proyecto; hablamos pues, de una metodología mixta (cualitativa/cuantitativa). Se recurrió a la cualitativa cuando, mediante la consulta de numerosas fuentes secundarias, debido a la inexistencia de fuentes primarias, tales como *Un tratado nazarí sobre alimentos: al-kalam alà l-Agdiya de al-Arbuli: edición, traducción y estudio* (A. Días García, 1983) o *Fuḍālat al-Hiwān Fi Tayyibat al-Ta'am Wa-l-Alwan. (Relieves de la mesa acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos). Ibn Razin al Tugibi C. 1243-1328.* (M. Marín, 2007), se estableció un marco teórico-descriptivo general con el fin de contextualizar el periodo histórico al que pertenece el objeto de estudio. La metodología cuantitativa tomó el relevo en el momento de cotejo de datos de los 4 recetarios, la parte más laboriosa del trabajo pero la esencial para poder llegar a los resultados. En primer lugar se elaboraron tablas donde se recopilaron las recetas que aparecían en los recetarios, aunque sólo aquellas que contenían elementos introducidos o usados por la cocina andalusí; se requería un vaciado de estas recetas y sus ingredientes para poder cumplir el objetivo del trabajo. Las tablas contenían información sobre el número de elementos presentes (1, 2, 3,4 o más), el tipo de plato en el que estaban presentes (entrante, principal, postre, etc.), el tipo de ingrediente (fruta, verdura, especie, etc.), o si mantuvieron la técnica introducida por ellos o su receta. En segundo lugar, se elaboraron otras tablas donde se desglosaban las frutas, las verduras o las especies, para conocer la incidencia de cada elemento por separado. Mediante la recopilación y análisis de estas tablas, se procedió a la elaboración de cálculos y gráficos estadísticos donde se plasmaron los datos numéricos obtenidos; siendo estos datos después estudiados para establecer una serie de conclusiones que nos han permitido validar el fin último de la investigación. Dichos recetarios fueron la muestra básica de la parte de la investigación más estadística del trabajo.

Se procedió durante la primera fase del plan de trabajo a describir el contexto histórico, base necesaria para comprender las etapas de influencia árabe así como las causas del fin de la misma y el marco geográfico; es decir, los límites de dichas áreas de influencia y la acotación posterior del área de estudio a la actual provincia de Granada. Una vez expuesto el marco histórico-geográfico, la segunda fase consistía en una descripción en profundidad de los usos y costumbres de la gastronomía de Al-Ándalus. El fin de esta parte era recopilar el conjunto de ingredientes y técnicas de elaboración y conservación de alimentos introducidos por los árabes en la Península así como obtener una fotografía general de cuáles eran sus costumbres culinarias. La tercera fase consistió en tratar de describir el patrimonio gastronómico de Granada mediante la recopilación y posterior análisis de recetas tradicionales.

Con toda la información obtenida se realizó un estudio comparativo de 4 recetarios con el fin de identificar cuáles y en qué medida son los ingredientes y técnicas que han permanecido hasta nuestros días. Finalmente, el co-tejo y análisis estadístico de todos los datos obtenidos nos permitiría establecer un patrón de los elementos reminiscentes.

Resultados

■ Para llevar a cabo el estudio sobre las reminiscencias de la cocina andalusí en la cocina de Granada, se ha llevado a cabo un escrutinio de 1007 recetas en total, que engloban desde la gastronomía tradicional hasta la nueva cocina. El primer dato que se extrae es que 815 recetas, es decir un 81% del total, son recetas que tienen alguna reminiscencia árabe, ya sea ingrediente, técnica o la propia receta.

Entre las recetas que sí tienen alguna reminiscencia de al-Ándalus (815), el 11'65%, es decir, un total de 95, han mantenido la receta; entre las que se encuentran con mayor frecuencia los bizcochos, los buñuelos y los rosos y se concluye que la mayor parte de la influencia se mantiene en los postres. En lo referente a las técnicas heredadas, el 15'7% del total de recetas han mantenido la técnica. Entre esas técnicas, las que más representación tienen en los recetarios son la destilación, los escabeches y la técnica de hacer pasta, sin olvidarnos de los macerados y marinados.

Otras técnicas menos presentes son el secado, confitado y escarchado de las frutas, las salazones o salmueras, la 'costra' hecha con huevo para finalizar un plato o los frutos secos garrapiñados.

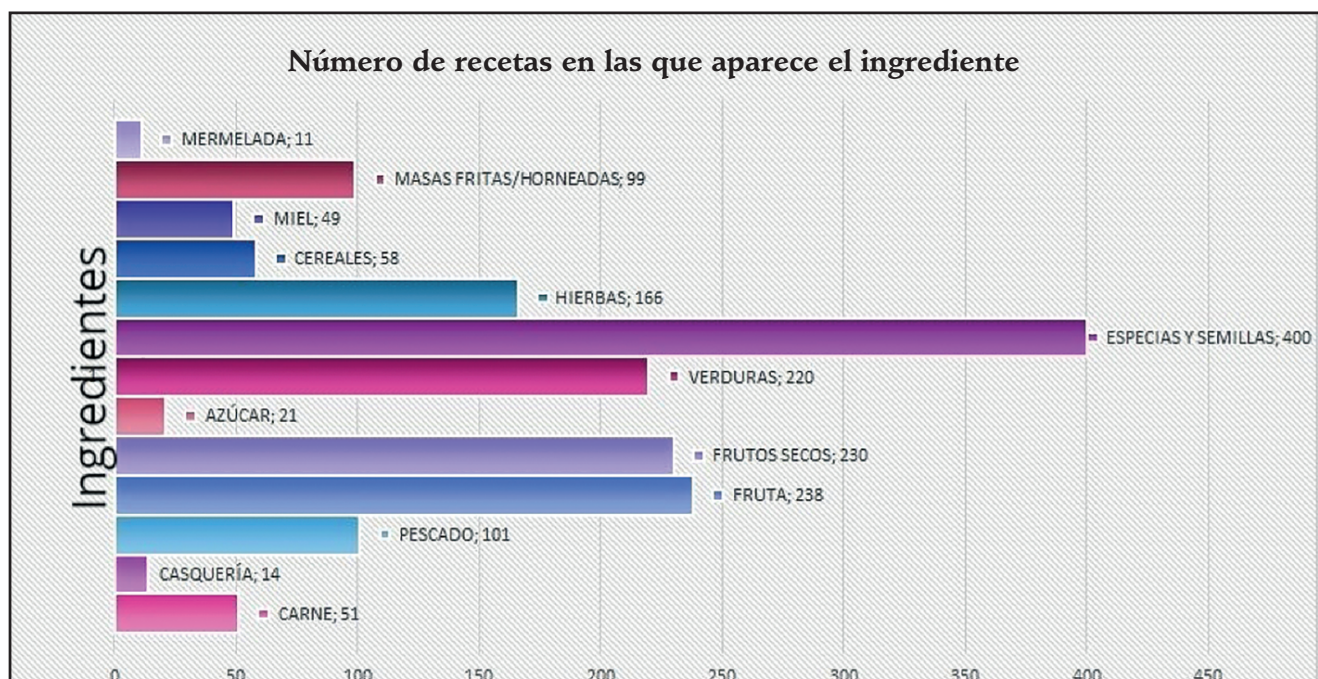
En cuanto a grupos de ingredientes, en la Figura 1 se observa que los grupos con más presencia son los de 'Especias y Semillas', seguido de lejos por 'Verduras', 'Frutas', 'Frutos Secos' o 'Hierbas'.

Profundizando en los grupos, se observa que de las 220 recetas que contienen verdura (el 27% del total), la mayor parte son primeros platos, siendo la calabaza y la zanahoria las dos verduras que más incidencia tienen en las recetas, seguidas de alcachofas y berenjenas con una menor representación.

Similar al porcentaje de recetas que contienen verduras es el porcentaje que tienen las frutas y los frutos secos (Figura 2, en la siguiente página). La fruta más presente en los recetarios es el limón, que aparece casi en el 40% de las recetas que contenían alguna fruta y/o fruto seco; el fruto seco más usado es la almendra, con casi un 41%. El resto de frutas o frutos secos más usados son las naranjas amargas, los higos, la granada, el membrillo, las nueces o los piñones, pero a mucha distancia.

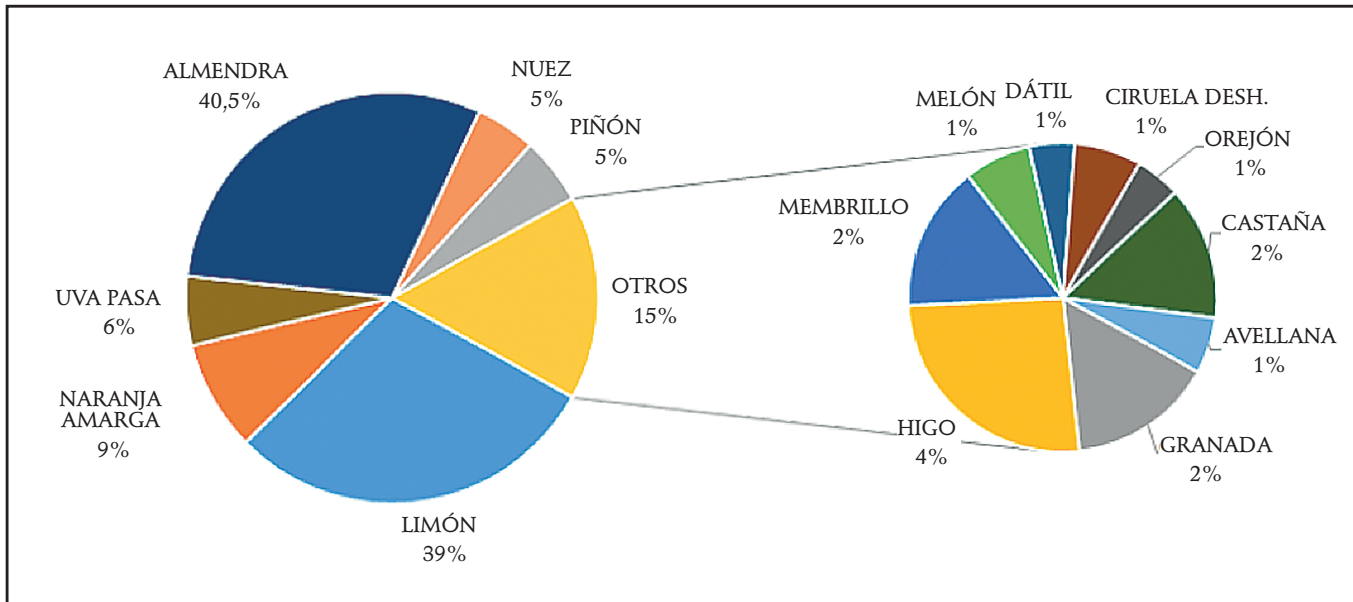
El grupo con más presencia, un total de 400 recetas (49%), es el grupo de las especias y semillas, que se complementa con las hierbas, que representan un 20% del total de recetas.

Figura 1 Grupos de ingredientes



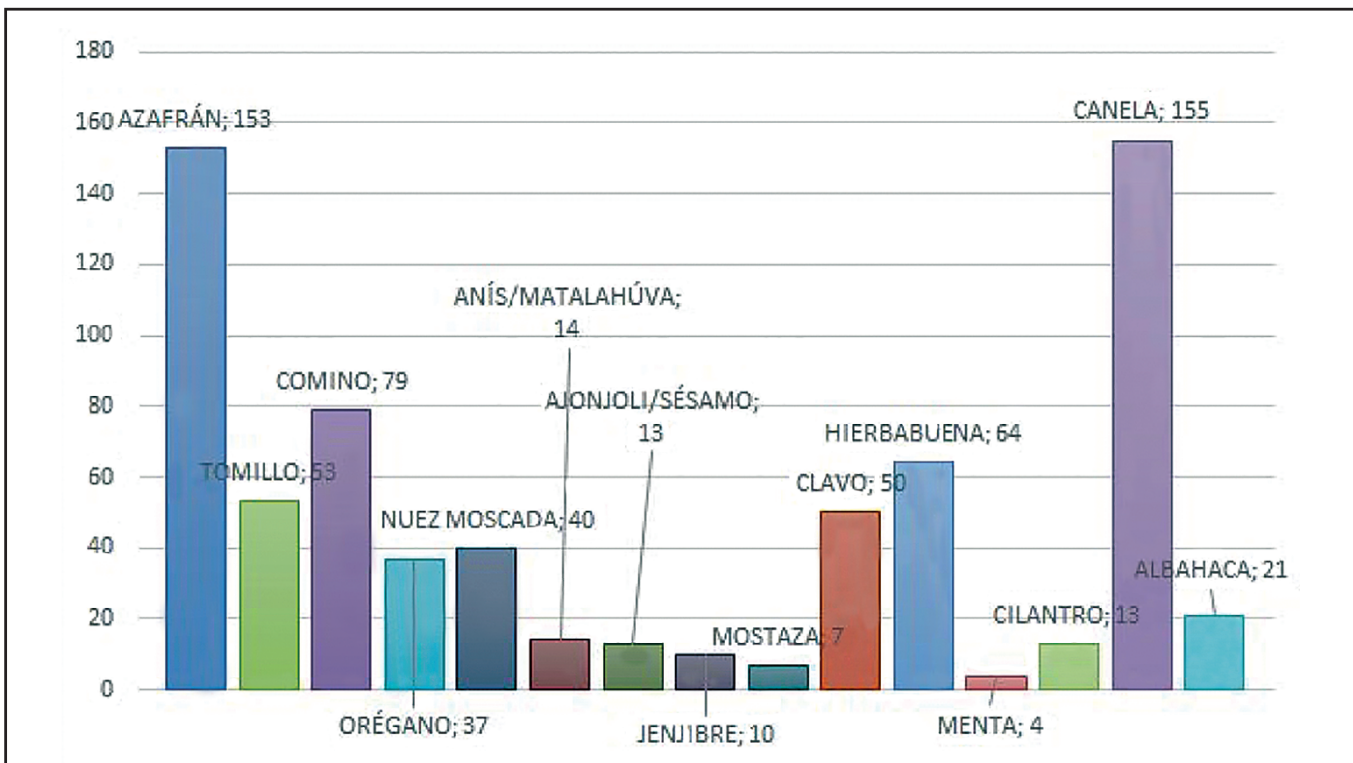
Fuente: Elaboración propia

Figura 2 Frutas



Fuente: Elaboración propia

Figura 3 Especies, semillas y hierbas



Fuente: Elaboración propia

Como se observa en la Figura 3, el azafrán, el comino, el tomillo, la nuez moscada, el clavo, la hierbabuena y la

canela son las especias/semillas y hierbas que más han permanecido en los recetarios de cocina granadina.

Conclusiones

■ Este proyecto de final de máster ha consistido en estudio pormenorizado no sólo de las tradiciones gastronómicas en la España musulmana, sino que representa un inventario de recetas e ingredientes con la finalidad de comparar y contrastar aquellos rasgos más característicos de la época andalusí con la gastronomía actual. El fin último de este proyecto es un análisis comparativo entre la tradición gastronómica de al-Ándalus y la cocina granadina actual del que no existen hasta el momento precedentes aportando no sólo datos cualitativos sino también cuantitativos, ya que el inventario permite realizar las estadísticas. Además, este proyecto deja la puerta abierta a otras vías de estudio relacionadas, como por ejemplo el estudio y la comparativa con las demás provincias de la actual Andalucía y a su vez la comparativa entre ellas, o, como sugiere mi tutora-guía de proyecto, un estudio comparativo entre la gastronomía musulmana y la cristiana del mismo periodo histórico.

En primer lugar, se puede afirmar tras este estudio que ha permanecido una gran herencia andalusí en la cocina actual granadina ya que de las 1007 recetas escrutadas, 815, es decir un 81%, mantienen reminiscencias, que pueden ser tanto ingredientes como la técnica o la propia receta, como el caso de las albóndigas. Por lo tanto, el legado árabe de al-Ándalus sigue muy presente en las cocinas granadinas.

Cierto es que el porcentaje de recetas que mantenían la misma elaboración o técnicas introducidas por los árabes no llega al 20% en ninguno de los dos casos (12% y 15% respectivamente); sin embargo son recetas y técnicas que tienen especial relevancia para la cocina ya no solo granadina, sino nacional. La mayor parte de las recetas que se han mantenido son las relacionadas con postres, masas horneadas o masas fritas y muchas de ellas son conocidas hoy en día como 'dulces de convento'. Nos referimos a los bizcochos, los buñuelos, los mazapanes, los turrone, los roscos u hojaldres. Fuera de los dulces, se mantienen recetas como las albóndigas, las verduras rellenas o las migas. En referencia a las técnicas, se han mantenido algunas que son un valor esencial para la gastronomía española: el uso de los alambiques para la destilación, los escabeches, las técnicas de elaboración de la pasta, las maceraciones, el secado de frutas o pescados, los confitados y las salazones. Uno de los ingredientes que ha visto su presencia menguada, es el azúcar de caña. Tal y como se ha mencionado antes, es elemento indispensable para la elaboración del ron; sin embargo, en postres y dulces, ha sido sustituido por el azúcar blanca de remolacha, probablemente debido a que su bajo precio. Por lo tanto, los grupos de alimentos que más han perdurado en el tiempo y que siguen teniendo una gran relevancia en los recetarios de cocina granadina son las frutas, los frutos secos, las verduras, las hierbas y, en mayor medida, las especias. De aquellas verduras que permanecen, las que tienen más presencia son la calabaza, la zanahoria, la judía verde o la berenjena. Alcachofas, espinacas o espárragos también tienen presencia en los recetarios, aunque en un porcentaje menor.

Tal y como se cita anteriormente, no todas las verduras mencionadas fueron introducidas por los árabes, ya que algunas ya se encontraban en la península con anterioridad, pero fue en la época de al-Ándalus cuando se les dio valor y se aumentó su uso, como el ejemplo de la zanahoria, que anteriormente era rechazada frente la chirivía. Entre las frutas y los frutos secos, el limón y la almendra son casi ingredientes básicos para la cocina granadina. Los cítricos sí fueron una innovación agrícola árabe, sin embargo el caso de las almendras, y otros frutos secos, es similar al de la zanahoria, y fue durante la época de al-Ándalus donde adquirió mayor valor.

El grupo mayoritario es el grupo de las especias, semillas y/o hierbas que, como se ha mencionado antes, están presentes en el 49% de las recetas escrutadas. La mayor parte de las especias fueron introducidas por los árabes, por lo tanto su uso en la cocina era otra de las innovaciones de la época; consiguientemente, su uso en las recetas actuales es una de las mayores herencias que permanecen. Tras el estudio se observa que las especias que más permanecen en la cocina granadina son el azafrán y la canela, ésta última aparece en la gran mayoría de los postres. Otra especia que tiene mucha presencia es el comino, incluso es considerado un rasgo característico de la zona. Por último, cabe remarcar la gran aportación para la gastronomía granadina y nacional del cultivo del arroz. Es por tanto un hecho cuantificable que tanto en la cocina tradicional granadina como en la nueva gastronomía, la herencia andalusí tiene una gran presencia. A partir de estas conclusiones y como ya se ha mencionado antes, se abren nuevas vías de estudio y surgen preguntas como por qué el arroz y la berenjena han trascendido significativamente a la cocina tradicional, mientras que el cuscús o el cilantro no, a excepción de las Islas Canarias. Lo mismo sucede con el éxito de la almendra y la casi desaparición del sésamo o la canela en platos salados.

Referencias

- Alcobendas, M. (2007). La cocina tradicional de Granada. Málaga: Editorial Arguval.
- Amate, P. (1992). Cocina y gastronomía del antiguo Reino de Granada Tomo I (1ª ed.). [Albolote, Granada: Andalucía].
- Benavides-Barajas, L. (1995). Nueva-clásica cocina andalusí (1st ed.). Salobreña [Granada]: Dulcinea.
- Cartaya Baños, J. (2001). La cocina árabe y andalusí: rasgos y pervivencias de un modelo cultural (pp. 1-12). Málaga: Juan Cartaya Baños. Recuperado de <http://www.esh.es/pdf/cocina-arabe.pdf>
- Cocina Regional. (1963). [Madrid]: Sección Femenina de F.E.T y de las J.O.N.S.

Díaz García, A. (1983). Un tratado nazarí sobre alimentos: al-kalam alà l-Agdiya de al-Arbuli: edición, traducción y estudio, con glosarios (II). Granada: Universidad de Granada. Recuperado de <http://digibug.ugr.es/handle/10481/30239#.WZSQvFFJbIU>

Eléxpuru, I., & Serrano, M. (1991). Al-Andalus Magia y Seducción Culinaria (1ª ed.). Madrid: Al-Fadila.

Eléxpuru, I. (1994). La cocina de Al-andalus (1ª ed.). Madrid: Alianza Editorial.

La cocina del Al - Andalus. (2011). Mariac. Recuperado de <http://mariac457.blogspot.com.es/2011/09/la-cocina-del-al-andalus.html?m=1>

González Turmo, I. (2013). 200 años de cocina. 1st ed. Cultiva Libros SL.

Iglesias, P. (2017). Lo que nos trajeron los árabes. Enciclopedia degastronomia.es. Recuperado el 23 junio 2017, de <http://www.encyclopediade gastronomia.es/articulos/historias-de-los-alimentos/frutas-y-hortalizas/lo-que-nos-trajeron-los-arabes.html>

Marín, Manuela (2007). Fuḍālat al-Hiwān Fi Tayyibat al-Ta'am Wa-l-Alwan (Relieves de la mesa acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos). Ibn Razin al Tugibi. C. 1243-1328. Ed. Gijón: Ediciones Trea.

Nadeau, C. (2012). Contributions of Medieval Food Manuals to Spain's Culinary Heritage (pp. 1-19). Illinois: Cincinnati Romance Review. Recuperado de <http://www.cromrev.com/volumes/vol33/vol33.html>

Nuevas recetas de cocina granadina. (2006). [Granada].

Salas-Salvadó, J., Huetos-Solano, M., García-Lorda, P., & Bulló, M. (2006). Diet and dietetics in al-Andalus (pp. 1-6). Reus, Spain: British Journal of Nutrition. Recuperado de https://www.researchgate.net/publication/6865394_Diet_and_dietetics_in_al-Andalus

Watson, A (1997). La conquista Islámica y los nuevos cultivos de Al-Andalus (pp. 1-14). Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente. Recuperado de http://www.mapama.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/fondo/pdf/10281_7.pdf

Datos de contacto

Paula Navas Pérez
paula.navas85@gmail.com